

APEROL

TERRAZZA



MENÙ



LE RITUEL APEROL SPRITZ

Aperol Spritz est le rituel de la convivialité établi dans la tradition de l'apéritif à la fin des années 20. Créé à Padoue, arrivé à Venise et ensuite, dans le reste du monde, Aperol est devenu un phénomène global, étroitement lié à sa boisson avec une couleur orange iconique. Bienvenue dans la maison du rituel Aperol Spritz: ensemble et avec plaisir!

3 UN TIERS DE PROSECCO

2 UN TIERS D'APEROL

1 UN TRAIT D'EAU GAZEUSE

BAR

APEROL SPRITZ

€ 7

APEROL SPRITZ AVEC DEUX CICCETTI

€ 11

Finger food typiquement vénitien

LES CLASSIQUES DE L'APÉRITIF



CAMPARI/CYNAR SPRITZ € 7

CAMPARI SELTZ € 9

AMERICANO € 9

NEGRONI € 9

NEGRONI SBAGLIATO € 9

MILANO - TORINO € 9

LA SÉLECTION DE TERRASSE

Demandez à notre équipe € 9 - € 15

SANS ALCOOL



CRODINO SPRITZ € 5

CRODINO € 6

COCKTAIL € 10

SOFT DRINK € 4

NOS SPÉCIALITÉS



CICCHETTO/SIGNATURE € 3 / 4

CICCHETTO

L'accompagnement vénitien à l'apéritif.

Recettes traditionnelles en petits amuse-bou-

ches, avec des ingrédients saisonniers

PAIN BRIOCHÉ SALÉ

€ 8

L'inimitable consistance et l'odeur du

pain grillé avec œufs, bacon et sauce

au fromage bleu

SHARED FOOD, SPRITZ MOOD



POUR QUATRE € 55

4 Aperol Spritz et une

sélection de 12 cicchetti

ASSIETTE MIXTE € 15

Notre sélection de 6 cicchetti

SCHIACCIATA

Demandez à notre équipe € 14

FOCACCIA € 8

FOCACCIA AVEC

JAMBON CRU € 16

MOZZARELLA IN CARROZZA € 10

LE CHEF PROPOSE



DES CRÉATIONS AVEC DES

INGRÉDIENTS DE SAISON

POUR SUBLIMER VOTRE APÉRITIF

Demandez à notre équipe € 15

RESTAURANT

Disponible de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h00

ENTRÉES



ŒUF POCHÉ AVEC SAUCE

HOLLANDAISE, BLETTES ET

TRUFFE € 19

TARTARE DE BŒUF AU

PECORINO TOSCAN, NOISETTES

ET MAYONNAISE À L'AIL NOIR € 17

SEICHES GRILLÉES AVEC

SAUCE VERTE ET POMMES

DE TERRE NOUVELLES € 16

SAUMON FUMÉ MAISON AVEC

FROMAGE ROBIOLA, POIREAUX

ET CAVIAR DE HARENG € 18

PREMIERS PLATS



SPAGHETTI AVEC SAUCE

TOMATE ET BASILIC € 16

RAVIOLIS À LA VIANDE FAITS

MAISON AU RAGOÛT ET

PECORINO € 18

LINGUINE AU PESTO DE CHOU

NOIR ET TARTARE DE CREVETTES

ROUGES € 19

PÂTES ET HARICOTS AU GRATIN € 16

DEUXIÈMES PLATS



WRAP MAISON AVEC

EFFILOCHÉE DE QUEUE DE

BŒUF, SALADE DE RADICCHIO,

CAROTTES ET VINAIGRETTE € 24

LOTTE EN CROÛTE DE FRUITS

SECS, ÉPINARDS, OIGNONS À

L'AIGRE-DOUX, TOMATES

SÉCHÉES ET PIGNONS DE PIN € 25

ÉCHINE DE PORC RÔTIE AVEC

POMMES DE TERRE AU FOUR € 23

MILLEFEUILLE DE POMMES DE

TERRE ET DE TOPINAMBOURS,

PARMESAN ET NOIX DE

CAJOU € 20

SALADE DE SAISON

€ 12

DESSERTS

TIRAMISÙ € 8

SORBET DE SAISON € 8

GÂTEAU AUX POIRES ET AUX

AMANDES AVEC GLACE AU

CARAMEL ET GRUÉ DE CACAO € 9

GLACE AUX PIGNONS DE

PIN AVEC CRUMBLE DE

CACAO, MOUSSE DE

FRAMBOISE ET POIVRE DE

TIMUT € 9

MENU BRUNCH

APEROL SPRITZ, 3 CICCETTI,

PAIN BRIOCHÉ SALÉ, DESSERT € 30

Options vegan disponibles sur demande

Terrazza Aperol suit la procédure du Manuel de Gestion de la Sécurité Alimentaire à travers le Système HACCP aux termes du Reg. CE853/04. Le poisson destiné à être servi cru, peu cuit, fera l'objet d'un traitement préventif en conformité avec les conditions du Reg. EC 853/04. Certaines matières premières peuvent être surgelées et congelées à l'origine selon la disponibilité du marché. Le personnel de salle est à votre disposition pour vous fournir toutes les informations sur les produits présentés sur le menu et sur les allergènes, et il est possible de consulter la documentation spécifique à la disposition des consommateurs. TVA et service inclus. Terrazza Aperol s'engage à promouvoir une consommation responsable de boissons alcoolisées.

APEROL

TERRAZZA

REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ

Inscrivez-vous pour découvrir nos nouveautés, vous tenir au courant de nos événements et recevoir un cadeau spécial pour votre anniversaire!

@terrazzaaperolvenezia
www.terrazza.aperol.com

ENJOY APEROL RESPONSIBLY

Liste des allergènes

DÉGUSTATION

Biscuits salés Olives et câpres:

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

Biscuits salés Ricotta fumée et graines de courge

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, ŒUFS

Amandes:

FRUITS À COQUE

Olives

PROPOSITION BAR

Focaccia

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, SOJA, MOUTARDE

Focaccia avec jambon cru

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, SOJA, MOUTARDE

Schiacciata avec tomates confites, mozzarella,

anchois et origan

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

Schiacciata avec stracciatella, nduja, roquette et vinaigre

balsamique

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

Notre mozzarella in carrozza avec une sauce aux

anchois et au jambon

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, POISSON, ŒUFS

Pain brioché salé avec œufs, bacon et sauce

au fromage bleu

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, POISSON

PROPOSITIONS DU CHEF

POISSON

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CÉLERY, MOLLUSQUES

VIANDE

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, ŒUF, MOUTARDE

VÉGÉTARIEN

LAIT

ENTRÉES

Œuf poché avec sauce hollandaise, blettes et truffe

ŒUFS, LAIT

Tartare de bœuf au Pecorino toscano, noisettes et

mayonnaise à l'ail noir

ŒUFS, LAIT, FRUITS À COQUE

Seiches grillées avec sauce verte et pommes

de terre nouvelles

POISSON, MOLLUSQUES

Saumon fumé maison avec fromage robiola, poireaux et

caviar de hareng

POISSON, LAIT

PREMIERS PLATS

Spaghetti à la pulpe de tomate Pummarola

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

Raviolis à la viande faits maison au ragoût et Pecorino

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, ŒUFS, LAIT

Linguine au pesto de chou noir et tartare

de crevettes rouges

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS

Pâtes et haricots au gratin

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

SECONDS PLATS

Wrap maison avec effilochée de queue de bœuf, salade de

radicchio, carottes et vinaigrette

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, CÉLERY, MOUTARDE

Lotte en croûte de fruits secs, épinards, oignons à l'aigre-

doux, tomates séchées et pignons de pin

POISSON, FRUITS À COQUE

Échine de porc rôtie avec pommes de terre au four

CÉLERY, MOUTARDE

Millefeuille de pommes de terre et de topinambours,

Parmesan et noix de cajou

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE

DESSERTS

Tiramisù

LAIT, ŒUF

Sorbet de saison

Gâteau aux poires et aux amandes avec glace au

caramel et grué de cacao

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, ŒUFS, FRUITS À

COQUE

Glace aux pignons de pin avec crumble de cacao,

mousse de framboise et poivre de Timut

CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE