

# APEROL

TERRAZZA



## MENÙ



### IL RITUALE APEROL SPRITZ

Aperol Spritz è il rituale della convivialità radicato fin dagli anni '20 nella tradizione italiana dell'aperitivo. Creato a Padova, arrivato a Venezia e da lì in tutto il resto del mondo, Aperol è diventato un fenomeno globale, indissolubilmente legato al suo drink dall'iconico colore arancione. Benvenuti nella casa del rituale dell'Aperol Spritz: together we joy!

**3 PARTI DI PROSECCO**

**2 PARTI DI APEROL**

**1 SPRUZZATA DI SODA**

### BAR

#### APEROL SPRITZ

€ 7

#### APEROL SPRITZ CON 2 CICHETTI

€ 11

Finger food tipico veneziano

#### I CLASSICI DELL'APERITIVO



CAMPARI/CYNAR SPRITZ € 7

CAMPARI SELTZ € 9

AMERICANO € 9

NEGRONI € 9

NEGRONI SBAGLIATO € 9

MILANO - TORINO € 9

#### LA SELEZIONE DI TERRAZZA



Chiedi al nostro Staff € 9 - € 15

#### ANALCOLICI

CRODINO SPRITZ € 6

CRODINO € 5

COCKTAIL € 10

SOFT DRINK € 4

#### LE NOSTRE SPECIALITÀ



CICCHETTO/SIGNATURE CICCHETTO € 3 / 4

L'accompagnamento veneziano all'aperitivo. Ricette tradizionali in piccoli assaggi con ingredienti stagionali

PAN BRIOCHE SALATO € 8

L'inconfondibile consistenza e profumo del pane tostato con uovo, bacon e salsa al formaggio blu

#### SHARED FOOD, SPRITZ MOOD



FOR FOUR € 55

4 Aperol Spritz e una selezione di 12 cicchetti

MIX PLATE € 15

La nostra selezione di 6 cicchetti

SCHIACCIATA € 14

Chiedi al nostro Staff

FOCACCIA € 8

FOCACCIA CON CRUDO € 16

MOZZARELLINE IN CARROZZA € 10

#### PROPONE LO CHEF



CREAZIONI CON INGREDIENTI STAGIONALI PER ESALTARE IL TUO APERITIVO € 15

Chiedi al nostro Staff

### RISTORANTE

Disponibile dalle 12:00 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 22:00

#### ANTIPASTI



UOVO IN CAMICIA CON SALSOLA OLANDESE, BIETA E TARTUFO € 19

TARTARE DI MANZO CON PECORINO TOSCANO, NOCCIOLE E MAIONESE ALL'AGLIO NERO € 17

SEPIE ARROSTITE CON SALSALVERDE E PATATE NOVELLE € 16

SALMONE AFFUMICATO IN CASACON ROBIOLA, PORRO E CAVIALE DI ARINGA € 18

#### PRIMI PIATTI



SPAGHETTONI ALLA PUMMAROLA € 16

RAVIOLI DI CARNE FATTI IN CASACON STRACOTTO IN UMIDO E PECORINO € 18

LINGUINE CON PESTO DI CAVOLO NERO E TARTARE DI GAMBERO ROSSO € 19

PASTA E FAGIOLI GRATINATA € 16

#### SECONDI PIATTI



WRAP FATTO IN CASA CON CODA DI MANZO SFILACCIATA, INSALATA DI RADICCHIO, CAROTE E VINAIGRETTE € 24

CODA DI ROSPO IN CROSTA DI FRUTTA SECCA, SPINACETTI, CIPOLLA AGRO, POMODORI SECCHI E PINOLI € 25

ARROSTO DI COPPA DI MAIALE CON PATATE AL FORNO € 23

MILLEFOGLIE DI PATATE E TOPINAMBUR, PARMIGIANO E ANACARDI € 20

#### INSALATA DI STAGIONE

€ 12

#### DOLCI



TIRAMISÙ € 8

SORBETTO DI STAGIONE € 8

TORTA DI PERE E MANDORLE CON GELATO AL CARMELLO E GRUEE DI CACAO € 9

GELATO AI PINOLI CON CRUMBLE AL CACAO, SPUMA DI LAMPONI E PEPE DI TIMUT € 9

#### BRUNCH MENÙ



APEROL SPRITZ, 3 CICHETTI, PAN BRIOCHES SALATO, DOLCE € 30

Opzioni vegane disponibili su richiesta

Terrazza Aperol segue le procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE853/04. Il pesce destinato ad essere servito crudo o poco cotto sarà soggetto a un trattamento preventivo in conformità con i requisiti del Reg. (EC) 853/04. Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito ai prodotti presenti sul menu e agli allergeni, ed è possibile consultare l'apposita documentazione a disposizione dei consumatori. IVA e servizio inclusi. Terrazza Aperol promuove un consumo responsabile di bevande alcoliche.

# APEROL

TERRAZZA

## JOIN OUR COMMUNITY

Iscriverti per scoprire le novità, restare aggiornato sui nostri eventi e ricevere un regalo speciale per il tuo compleanno!



@terrazzaaperolvenezia  
www.terrazza.aperol.com



ENJOY APEROL RESPONSIBLY

## LISTA ALLERGENI

#### FOOD BITES

Biscottini salati Olive e Capperi  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Biscottini salati Ricotta affumicata e semi di zucca  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA

Mandorle  
FRUTTA A GUSCIO

Olive

#### SHARED FOOD

Focaccia  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SOIA, SENAPE

Focaccia con crudo  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SOIA, SENAPE

Schiacciata con stracciatella, nduja, rucola e aceto balsamico  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

Schiacciata con pummarola, mozzarella e basilico  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

La nostra mozzarella in carrozza con salsa di acciughe e salsa di prosciutto  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, PESCE, UOVA

Panbricche con uovo, bacon e salsa al formaggio blu  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, PESCE

#### PROPOSTE DELLO CHEF

**PESCE**  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SEDANO, MOLLUSCHI

**CARNE**  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, SENAPE

**VEGETARIANO**  
LATTE

#### ANTIPASTI

Uovo in camicia con salsa olandese, bieta e tartufo  
UOVA, LATTE

Tartare di manzo con Pecorino toscano, nocciole e maionese all'aglio nero  
UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO

Seppie arrostite con salsa verde e patate novelle  
PESCE, MOLLUSCHI

Salmone affumicato in casa con robiola, porro e caviale di aringa  
PESCE, LATTE

#### PRIMI PIATTI

Spaghettoni alla pummarola  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Ravioli di carne fatti in casa con stracotto in umido e Pecorino  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, LATTE

Linguine con pesto di cavolo nero e tartare di gambero rosso  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI

Pasta e fagioli gratinata  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

#### SECONDI PIATTI

Wrap fatto in casa con coda di manzo sfilacciata, insalata di radicchio, carote e vinaigrette  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, SEDANO, SENAPE

Coda di rospo in crosta di frutta secca, spinacetti, cipolla agro, pomodori secchi e pinoli  
PESCE, FRUTTA A GUSCIO

Arrosto di coppa di maiale con patate al forno  
SEDANO, SENAPE

Millefoglie di patate e topinambur, Parmigiano e anacardi  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO

#### DOLCI

Tiramisù  
UOVA, LATTE

Sorbetto di stagione

Torta di pere e mandorle con gelato al caramello e gruee di cacao  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO

Gelato ai pinoli con crumble al cacao, spuma di lamponi e pepe di Timut  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO