

APEROL®

T E R R A Z Z A

Ce menu a une histoire à raconter ! La couverture est fabriquée à partir du bois des » briccole » de Venise, qui indiquent les voies d'eau de la lagune depuis des années. Les pages ? elles sont imprimées sur de l'Alga carte, fabriquée à partir des algues de notre lagune, un morceau de Venise entre vos mains.

¡Esta carta tiene una historia que contar! La cubierta está hecha con la madera de los duques de alba venecianos, llamados briccole, que durante años han marcado las vías navegables de la laguna. ¿Las páginas? Están impresas en Algacarta, un papel fabricado con las algas de nuestra laguna. Un trocito de Venecia en tus manos.



LE RITUEL APEROL SPRITZ EL RITUAL APEROL SPRITZ

3 VOLUMES DE PROSECCO | 3 PARTES DE PROSECCO
2 VOLUMES D'APEROL | 2 PARTES DE APEROL
1 TRAIT D'EAU GAZEUSE | 1 GOLPE DE SODA

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Terrazza Aperol choisit le Parmigiano Reggiano AOP comme ingrédient d'excellence.

Scanne le QR Code et demande à l'assistant virtuel Pier tout ce que tu souhaites savoir sur le Parmigiano Reggiano.

Terrazza Aperol elige Parmigiano Reggiano DOP como ingrediente de excelencia.

Escanea el código QR y pregúntale al asistente virtual Pier todo lo que quieras saber sobre el Parmigiano Reggiano.



LES CLASSIQUES DE L'APÉRITIF

LOS CLÁSICOS DEL APERITIVO

 **APEROL SPRITZ** • *N°1 Drink in Italy* € 10
Aperol, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz

APEROL SPRITZ + 2 CICCHETTI € 14
Amuse-bouches typiques vénitiens | *Picoteo típico veneciano*

CAMPARI SPRITZ • *The Sophisticated Milanese Aperitif* € 10
Campari, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz

CYNAR SPRITZ • *The Unconventional Spritz* € 10
Cynar, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz

SARTI ROSA SPRITZ • *Enjoy the Twist of a Fruity Spritz* € 10
Sarti Rosa, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz

MONDORO HUGO SPRITZ • *Fresh and Floral, a Special Hugo Spritz* € 10
Mondoro Hugo, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz

CRODINO SPRITZ • *Non Alcoholic Spritz* € 8
Crodino, Seltz

CAMPARI SELTZ € 10
Campari, Seltz

AMERICANO € 12
Campari, Cantina Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Soda

NEGRONI € 12
Campari, Cantina Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Bulldog Gin

MILANO - TORINO € 12
Campari, Cantina Del Professore Vermouth di Torino Rosso

NEGRONI SBAGLIATO € 12
Campari, Cantina Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Riccadonna Prosecco DOC

CAMPARI SHAKERATO € 12
Campari

Tous les cocktails sont accompagnés de Parmigiano Reggiano 24 mois de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
Todos los cócteles se acompañan con Parmigiano Reggiano 24 meses de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

APÉRITIFS SANS ALCOOL | APERITIVOS SIN ALCOHOL

CRODINO SPRITZ • <i>Non Alcoholic Spritz</i>	€ 8
Crodino, Seltz	
CRODINO	€ 6
Blond/Orange Sanguine <i>Rubio/Naranja Sanguina</i>	
PREMIUM SODA	€ 4,50
Thomas Henry: Pink Grapefruit, Ginger Ale, Ginger Beer	
JUS DE FRUITS ET BOISSONS NON ALCOOLISÉES	€ 4,50
Zumos y refrescos	

BIRRE | CERVEZAS

VENEZIA BIONDA	€ 9
Lager	
VENEZIA ROSSA	€ 9
Bock	

AMARI | AMARI

BRAULIO, AVERNA, CYNAR 70 PROOF, MIRTO ZEDDA PIRAS, FRANGELICO, OUZO	€ 6
BRAULIO RISERVA, AVERNA DON SALVATORE, MIRTO RISERVA MONTE ARCOSU	€ 8
GRAPPA	€ 6

CAFFETTERIA | CAFETERIA

CAFÈ	€ 2,50 - € 5,50
Cafè	
CAPPUCCINO	€ 5
Capuchino	
THÉ CHAUD	€ 5
Thé chaud	

Tous les cocktails sont accompagnés de Parmigiano Reggiano 24 mois de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
Todos los cócteles se acompañan con Parmigiano Reggiano 24 meses de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

NOS CICHETTI | NUESTROS CHICCHETTI

Amuse-bouches typiques vénitiens | *Picoteo típico veneciano*

VIANDE | CARNE

€ 3

FOCACCIA À LA MORTADELLE ET STRACCIATELLA [1-7]

Focaccia con mortadela y stracciatella

FOCACCIA AU JAMBON CRU [1]

Focaccia con jamón curado

TRAMEZZINO AU JAMBON CUIT, ARTICHAUTS ET SAUCE TARTARE [1-3-4-9]

Tramezzino de jamón cocido, alcachofas y salsa tártara

POISSON | PESCADO

€ 3

CABILLAUD EN BEIGNET [1-4]

Merluza rebozada

TRAMEZZINO AU THON ET PETITS OIGNONS [1-3-4]

Tramezzino de atún y cebollitas

SALADE DE POULPE [9-14]

Ensalada de pulpo

VÉGÉTARIENS | VEGETARIANOS

€ 3

BOUCHEES DE MOZZARELLA DE BUFFLONNE AUX

TOMATES SÉCHÉES ET PESTO [7-8]

Bocaditos de mozzarella de bufala con tomate seco y pesto

TRAMEZZINO AUX LÉGUMES GRILLÉS ET MAYONNAISE

AU PAPRIKA FUMÉ [1]

Tramezzino de verduras a la parrilla y mayonesa con pimentón ahumado

PANINETTO AU LAIT, FROMAGE STRAVECCHIO ET PEPPERONATA [1-7]

Panecillo de leche con queso stravecchio y peperonata

PREMIUM | PREMIUM

€ 4

BOULETTE DE VIANDE AVEC OIGNONS CAMELISESÙ [1-3-7-9]

Albóndiga de carne

POLENTA ET CABILLAUD CREMEUX [4]

Polenta y bacalao mantecado

Nos cicchetti sont frais et préparés avec soin; certains peuvent varier au cours de la journée.
Nuestros cicchetti son frescos y están preparados con cuidado; algunos pueden variar a lo largo del día.

LES SAVEURS SUR LA TABLE | DANDO SABOR A LA MESA

SAVEURS À TABLE | ENTRANTES

- TARTARE DE BŒUF, ASPERGES, PARMIGIANO ET MAYONNAISE À LA TRUFFE** [3-10] € 17
Tartar de ternera con espárragos, Parmigiano Reggiano y mayonesa de trufa
- SQUILLES MANTIS AVEC POLENTA, PERSIL ET CITRON** [2] € 19
Galeras con polenta, perejil y limón
- CAPRESE À LA BURRATA, TOMATES CERISES, OLIVES ÉCRASÉES ET OIGNONS AIGRE-DOUX** [7] € 17
Caprese con Burrata, tomates, aceitunas machacadas y cebollas agridulces

PASTA | PASTA

- RAVIOLIS MAISON FARCIS À LA RICOTTA GRILLÉE, PESTO D'ORTIES, PECORINO ET NOIX DE CAJOU** [1-3-7-8] € 18
Raviolis caseros rellenos de ricotta a la brasa, pesto de ortigas, pecorino y anacardos
- CONCHIGLIONI PASTA AU RAGOÛT DE VIANDE LENTEMENT BRAISÉ ET RAIFORT** [1-3] € 19
Conchiglioni pasta con carne estofada y rábano picante
- LINGUINE AUX LANGOUSTINES, À LA MANIÈRE "BUSARA"** [1-2] € 20
Linguine al estilo "busara" con cigalas

SECONDS PLATS | SEGUNDOS PLATOS

- MAQUEREAU GRILLE AVEC SAUCE DE LA MAISON ET PETITE SALADE DE SAISON** [4] € 24
Caballa a la brasa con salsa de la casa y ensalada de temporada
- TAGLIATA DE BŒUF, POMMES DE TERRE RÔTIÉS ET SAUCE MAYONNAISE À LA SRIRACHA** [3-7] € 24
Tagliata de ternera, patatas asadas y mayonesa con sriracha
- OEUF POCHÉS AVEC POIREAU, NOISETTES ET BEURRE BLANC** [7-8-11] € 21
Huevos escalfados con puerro, avellanas y mantequilla blanca

SALADES | SALADES

- SALADE DE SAISON** € 12
Ensalada de temporada

DESSERT | POSTRES

- TIRAMISÙ MAISON** [3-7-8] € 8
Tiramisù casero
- PANNA COTTA À LA VANILLE, FRAISES ET CHOCOLAT BLANC** [7-8] € 8
Panna cotta de vainilla con fresas y chocolate blanco
- SACHERTORTE AU CHOCOLAT** [1-3-7-8] € 8
Tarta Sacher de chocolate

100% MADE IN ITALY TO SHARE

PARMIGIANO REGGIANO TASTING

€ 18

Trois affinages parfaits pour accompagner le moment de l'apéritif, racontant la tradition fromagère de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

Tres diferentes maduraciones perfectas para acompañar el momento del aperitivo, celebrando la tradición quesera de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

- PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS | PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES
- PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS MONTAGNA | PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES MONTAÑA
- PARMIGIANO REGGIANO 30 MOIS VACCHE ROSSE | PARMIGIANO REGGIANO 30 MESES VACAS ROJAS



PIZZA | PIZZA

MARGHERITA [1-7]

€ 10

Sauce tomate fraîche, mozzarella et basilic
Tomate fresco, mozzarella y albahaca

DIAVOLA [1-7]

€ 13

Sauce tomate, mozzarella et salami piquant
Tomate fresco, mozzarella y salami picante

QUATTRO FORMAGGI [1-7]

€ 13

Mozzarella, scamorza, Parmigiano Reggiano 24 mois et gorgonzola
Mozzarella, scamorza, Parmigiano Reggiano 24 meses y gorgonzola

FRESCA [1-7]

€ 15

Parmigiano Reggiano, tomates fraîches, pesto de basilic et d'amandes
Parmigiano Reggiano, tomates frescos, pesto de albahaca y almendras

À PARTAGER | COMIDA COMPARTIDA

FOCACCIA AU JAMBON CRU [1]

€ 16

Focaccia con jamón curado

MOZZARELLINES PANÉES | MOZZARELLAS REBOZADAS

€ 12

MIX PLATE

€ 15

Notre sélection de 6 cicchetti | *Nuestra selección de 6 cicchetti*

FOR FOUR

€ 50

4 Aperol Spritz et une sélection de 8 cicchetti
4 Aperol Spritz y una selección de 8 cicchetti

VINS | VINOS

VINS BLANCS | VINOS BLANCOS

DORONA UA D'ORO BINIOLA

Island of Vignole - Venice



€ 12



€ 60

GLERA COL DEL SAS FERMO

Veneto

€ 7

€ 35

SOAVE PIEROPAN CALVARINO

Veneto

€ 7

€ 35

GEWÜRZTRAMINER TERLANO

Alto Adige

€ 10

€ 50

PINOT GRIGIO CA' SAN VITO

Veneto

€ 7

€ 35

VINS ROUGES | VINOS TINTOS

PINOT NERO LAVIS

Trentino

€ 8

€ 40

CABERNET DUE SANTI ZONTA BREGANZE DOC

Veneto

€ 7

€ 35

AMARONE PIEROPAN VIGNA GARZON

Veneto

€ 12

€ 60

VALPOLICELLA PIEROPAN RUBERPAN

Veneto

€ 7

€ 35

VINS PÉTILLANTS | VINOS ESPUMOSOS

PROSECCO NANI RIZZI DOCG BRUT

Veneto

€ 6

€ 30

CHAMPAGNE LALLIER BLANC DE BLANC BRUT

France

€ 12

€ 60

CHAMPAGNE LALLIER REFLEXION BRUT

France

€ 10

€ 50

FRANCIACORTA CAVALLERI BLANC DE BLANC BRUT

Lombardy

€ 10

€ 50

TRENTO DOC CESARINI SFORZA BRUT

Trentino

€ 7

€ 35

Tous les vins sont accompagnés de Parmigiano Reggiano 24 mois de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
Todos los vinos se acompañan con Parmigiano Reggiano 24 meses de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

COCKTAILS CLASSIQUES | CÓCTELES CLÁSICOS

CLASSIC

BOULEVARDIER	€ 12
Campari, Cantina Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Wild Turkey 101 Bourbon	
OLD FASHIONED	€ 12
Wild Turkey 101 Bourbon, Angostura, Sugar Cube	
WHISKEY SOUR	€ 12
Wild Turkey 101 Bourbon, Lemon Juice, Sugar Syrup	
TOMMY'S MARGARITA	€ 12
Espolòn Tequila Reposado, Lime Juice, Agave Syrup	
JAMAICAN DAIQUIRI	€ 12
J.Wray Kingston 62 White Rum, Lime Juice, Sugar Syrup	
ESPOLÓN PALOMA	€ 12
Espolón Tequila Blanco, Grapefruit Soda, Lime Juice, Agave Syrup	
GRAND MARGARITA	€ 12
Espolòn Tequila Blanco, Grand Marnier Cordon Rouge, Lime Juice	
BULLDOG TONIC	€ 12
Bulldog Gin, Tonic Water	

SIGNATURE

AVERNA SICILIAN MULE	€ 12
Averna Amaro, Lime Juice, Ginger Beer	
CHILL MARGARITA	€ 12
Espolòn Tequila Blanco, Ancho Reyes Verde Liqueur, Agave Syrup, Lime Juice	

MOCKTAIL

SEASONAL MOCKTAIL	€ 12
Bitter or Sweet	

Tous les cocktails sont accompagnés de Parmigiano Reggiano 24 mois de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
Todos los cócteles se acompañan con Parmigiano Reggiano 24 meses de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

LIQUEURS | BEBIDAS ESPIRITUOSA

GRAND MARNIER CUVÉE LOUIS ALEXANDRE Cognac	€ 12
COURVOISIER VSOP Cognac	€ 15
GLEN GRANT 15 YEARS OLD Whisky Single Malt	€ 18
APPLETON ESTATE 15 YEARS OLD Jamaica Rum	€ 12
TROIS RIVIERES VSOP Rhum Vieux Agricole Martinique	€ 12
WILD TURKEY RARE BREED American Whiskey	€ 15
MONTELOBOS TOBALÀ Mezcal	€ 15
ESPOLON AÑEJO Tequila	€ 8

ENJOY WITH TERRAZZA APEROL

APEROL SPRITZ MASTERCLASS

La masterclass où tu apprendras à réaliser
le parfait Aperol Spritz

*La masterclass donde aprenderás a preparar
el Aperol Spritz perfecto*

Demande à notre personnel
Pregunta a nuestro personal



COOKING CLASS

La cooking class où le chef de Terrazza
Aperol te guidera dans la préparation de
ses plats les plus emblématiques

*La cooking class donde el chef de Terrazza
Aperol te guiará en la preparación de sus
platos más icónicos*

Demande à notre personnel
Pregunta a nuestro personal



@terrazzaaperolvenezia
www.terrazza.aperol.com



ENJOY APEROL RESPONSIBLY



DÉCOUVREZ NOS MARCHANDISES | *DESCUBRE NUESTRO MERCHANDISING*

ALLERGÈNES | ALÉRGENOS

- [1] CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN | CEREALES CON GLUTEN [2] CRUSTACÉS | CRUSTÁCEOS
[3] OEUFS | HUEVO [4] POISSON | PESCADO [5] ARACHIDES | CACAHUETE [6] SOJA | SOJA
[7] LAIT | LECHE [8] FRUITS À COQUE | FRUTOS SECOS [9] CÉLERI | APIO [10] MOUTARDE | MOSTAZA
[11] GRAINES DE SÉSAME | SEMILLAS DE SÉSAMO [12] DIOXYDE DE SOUFRE | DIÓXIDO DE AZUFRE
[13] LUPINS | ALTRAMUCES [14] MOLLUSQUES | MOLUSCOS

Terrazza Aperol suit les procédures du Manuel de Gestion de la Sécurité Alimentaire par le biais du Système HACCP conformément au règlement CE 852/04. Le poisson destiné à être servi cru ou peu cuit sera soumis à un traitement préventif conformément aux exigences du règlement CE 853/04. Certaines matières premières peuvent être surgelées ou congelées à l'origine en fonction des disponibilités du marché. Le personnel du restaurant est à votre disposition pour vous fournir toute information sur les produits de la carte et les allergènes et vous pouvez consulter la documentation spéciale mise à la disposition des consommateurs. IVA et service inclus. Terrazza Aperol encourage une consommation responsable de boissons alcoolisées.

Terrazza Aperol cumple los protocolos del Manual de Gestión de la Seguridad Alimentaria mediante el Sistema HACCP, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 852/04. El pescado destinado a ser servido crudo o poco cocido será sometido a un tratamiento preventivo de conformidad con los requisitos del Reglamento (CE) n° 853/04. Algunas materias primas pueden ser ultracongeladas o congeladas en origen según la disponibilidad del mercado. El personal de sala está disponible para proporcionar cualquier información sobre los productos presentes en la carta y los alérgenos, y es posible consultar la documentación específica a disposición de los consumidores. IVA y servicio incluidos. Terrazza Aperol fomenta el consumo responsable de bebidas alcohólicas.