

APEROL[®]

T E R R A Z Z A

Questo menù ha una storia da raccontare! La copertina è realizzata con il legno delle bricole di Venezia, che per anni hanno segnato le vie d'acqua della laguna. Le pagine? Stampate su Algacarta, realizzata con le alghe della nostra laguna. Un pezzo di Venezia tra le tue mani.

This menu has a story to tell! The cover is made from the wood of Venice's bricole, which for years have marked the waterways of the lagoon. And the pages? Printed on Algacarta, made from the algae of our lagoon. A piece of Venice in your hands



IL RITUALE APEROL SPRITZ THE APEROL SPRITZ RITUAL

3 PARTI DI PROSECCO | 3 PARTS OF PROSECCO
2 PARTI DI APEROL | 2 PARTS OF APEROL
1 SPRUZZATA DI SODA | 1 SPLASH OF SODA

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Terrazza Aperol sceglie il
Parmigiano Reggiano DOP
come ingrediente d'eccellenza.

Scansiona il QR Code e chiedi
all'assistente virtuale Pier tutto ciò
che desideri sapere sul Parmigiano
Reggiano.

*Terrazza Aperol chooses
Parmigiano Reggiano DOP
as its premium ingredient.*

*Scan the QR Code and ask the
virtual assistant Pier anything you
want to know about Parmigiano
Reggiano.*



I CLASSICI DELL'APERITIVO

APERITIVO CLASSIC

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

APEROL SPRITZ + 2 CICCHETTI € 14
Finger food tipico veneziano | *Typical Venetian Finger food*

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

Tutti i cocktail sono accompagnati da Parmigiano Reggiano 24 mesi di 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
All cocktails are served with 24-months Parmigiano Reggiano from 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

APERITIVI ANALCOLICI | NON-ALCOHOLIC APERITIFS

CRODINO SPRITZ • <i>Non Alcoholic Spritz</i>	€ 8
Crodino, Seltz	
CRODINO	€ 6
Biondo/Arancia Rossa	
PREMIUM SODA	€ 4,50
Thomas Henry: Pink Grapefruit, Ginger Ale, Ginger Beer	
SUCCHI E SOFT DRINK	€ 4,50
Juice and soft drinks	

BIRRE | BEERS

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

CAFFÈ	€ 2,50 - € 5,50
Coffee	
CAPPUCCINO	€ 5
Cappuccino	
THE CALDO	€ 5
Hot tea	

Tutti i cocktail sono accompagnati da Parmigiano Reggiano 24 mesi di 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
All cocktails are served with 24-months Parmigiano Reggiano from 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

I NOSTRI CICCHETTI | OUR CICCHETTI

Finger food tipico veneziano | *Typical Venetian Finger food*

CARNE | MEAT

€ 3

FOCACCIA CON MORTADELLA E STRACCIATELLA [1-7]

Focaccia bread with mortadella and straciatella cheese

FOCACCIA CON CRUDO [1]

Focaccia bread with prosciutto crudo

TRAMEZZINO CON PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI

E SALSA TARTARA [1-3-4-9]

Tramezzino sandwich with ham, artichokes and tartar sauce

PESCE | FISH

€ 3

MERLUZZO IN PASTELLA [1-4]

Battered cod

TRAMEZZINO TONNO E CIPOLLINE [1-3-4]

Tramezzino sandwich with tuna and baby onions

INSALATA DI PIOVRA [9-14]

Octopus salad

VEGETARIANI | VEGETARIAN

€ 3

BOCCONCINI DI BUFALINA, POMODORO SECCO E PESTO [7-8]

Buffalo mozzarella bites with sun-dried tomatoes and pesto

TRAMEZZINO VERDURE GRIGLIATE E MAIONESE VEGANA ALLA PAPRIKA AFFUMICATA [1]

Tramezzino sandwich with grilled vegetables and paprika
vegan mayonnaise

PANINETTO AL LATTE, STRAVECCHIO E PEPERONATA [1-7]

Milk bun with stravecchio cheese and peperonata

PREMIUM | SIGNATURE

€ 4

POLPETTA DI OSSOBUCO E CIPOLLA CAMELLATA [1-3-7-9]

Ossobuco meatball with caramelized onion

POLENTA E BACCALÀ MANTECATO [4]

Polenta with creamed salt cod

I nostri cicchetti sono freschi e preparati con cura; alcuni potrebbero variare durante la giornata.
Our cicchetti are fresh and carefully prepared; some may vary throughout the day.

SAPORI IN TAVOLA | BRINGING FLAVORS

ANTIPASTI | APPETIZERS

- BATTUTA DI MANZO CON ASPARAGI, PARMIGIANO REGGIANO E MAIONESE AL TARTUFO** [3-10] € 17
Beef tartare with asparagus, Parmigiano Reggiano cheese, truffle mayonnaise
- CANOCCHIE CON POLENTA, PREZZEMOLO E LIMONE** [2] € 19
Mantis shrimp with polenta, parsley and lemon
- CAPRESE CON BURRATA, POMODORINI, OLIVE SCHIACCIATE E CIPOLLA AGRODOLCE** [7] € 17
Caprese with Burrata, cherry tomatoes, crushed olives and pickled onion

PASTA | PASTA

- RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI RICOTTA ALLA BRACE CON PESTO DI ORTICHE, PECORINO E ANACARDI** [1-3-7-8] € 18
Homemade ravioli filled with charred ricotta, nettle pesto, pecorino cheese and cashews nuts
- CONCHIGLIONI CON STRACOTTO DI CARNE E RAFANO** [1-3] € 19
Conchiglioni pasta with slow-cooked meat and horseradish
- LINGUINE ALLA BUSERA DI SCAMPI** [1-2] € 20
Linguine "busara" style with scampi

SECONDI | MAIN COURSES

- SGOMBRO ALLA BRACE CON SALSA DI ACCOMPAGNAMENTO E INSALATINA STAGIONALE** [4] € 24
Grilled mackerel with house sauce and seasonal salad
- TAGLIATA DI MANZO, PATATE ARROSTITE E MAIONESE ALLA SRIRACHA** [3-7] € 24
Beef tagliata with roasted potatoes and Sriracha
- UOVA IN CAMICIA SERVITE CON PORRO, NOCCIOLE E BEURRE BLANC** [7-8-11] € 21
Poached eggs with leek, hazelnuts and beurre blanc

INSALATE | SALADS

- INSALATA DI STAGIONE** € 12
Seasonal salad

DESSERT | DESSERT

- TIRAMISÙ FATTO IN CASA** [3-7-8] € 8
Homemade Tiramisù
- PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON FRAGOLE E CIOCCOLATO BIANCO** [7-8] € 8
Vanilla panna cotta with strawberries and white chocolate
- TORTA SACHER AL CIOCCOLATO** [1-3-7-8] € 8
Chocolate Sachertorte

100% MADE IN ITALY TO SHARE

PARMIGIANO REGGIANO TASTING

€ 18

Tre diverse stagionature perfette per accompagnare il momento dell'aperitivo, raccontando la tradizione casearia di 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

Three different maturations showcase the richness of this iconic cheese, perfect for accompanying the aperitivo moment.

- PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI;
- PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI MONTAGNA;
- PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI VACCHE ROSSE.



PIZZA | PIZZA

MARGHERITA [1-7]

€ 10

Pomodoro fresco, mozzarella e basilico

Pizza with fresh tomato sauce, mozzarella cheese and basil

DIAVOLA [1-7]

€ 13

Pomodoro fresco, mozzarella e fette di salame piccante

Pizza with tomato sauce, mozzarella and slices of hot salami

QUATTRO FORMAGGI [1-7]

€ 13

Mozzarella, scamorza, Parmigiano Reggiano 24 mesi e gorgonzola

Pizza with mozzarella, scaporza, 24-months Parmigiano Reggiano and gorgonzola

FRESCA [1-7-8]

€ 15

Parmiggiano reggiano, pomodori freschi, pesto di basilico e mandorle

Pizza with Parmigiano Reggiano, fresh tomatoes, basil pesto and almond

DA CONDIVIDERE | TO SHARE

FOCACCIA CON CRUDO [1]

€ 16

Focaccia with raw ham

MOZZARELLINE IN CARROZZA

€ 12

MIX PLATE

€ 15

La nostra selezione di 6 cicchetti | *Our selection of 6 cicchetti*

FOR FOUR

€ 50

4 Aperol Spritz e una selezione di 8 cicchetti

4 Aperol Spritz and a selection of 8 cicchetti

VINI | WINES

VINI BIANCHI | WHITE WINES

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

VINI ROSSI | RED WINES

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

BOLLICINE | SPARKLING WINES

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

Tutti i vini sono accompagnati da Parmigiano Reggiano 24 mesi di 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
All wines are served with 24-months Parmigiano Reggiano from 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

CLASSIC COCKTAIL

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
Espolòn 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	

Tutti i cocktail sono accompagnati da Parmigiano Reggiano 24 mesi di 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
All cocktails are served with 24-months Parmigiano Reggiano from 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

SPIRITS | SPIRITS

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 dove imparerai a realizzare
il perfetto Aperol Spritz

*The masterclass where you'll learn
to craft the perfect Aperol Spritz*

Chiedi al nostro staff
Ask our staff



COOKING CLASS

La cooking class in cui lo chef di Terrazza
Aperol ti guiderà nella preparazione dei
suoi piatti più iconici

*The cooking class where Terrazza Aperol's
chef will guide you through the preparation
of its most iconic dishes*

Chiedi al nostro staff
Ask our staff



@terrazzaaperolvenezia
www.terrazza.aperol.com



ENJOY APEROL RESPONSIBLY



[SCOPRI IL NOSTRO MERCHANDISE](#) | [SCOPRI IL NOSTRO MERCHANDISE](#)

ALLERGENI | ALLERGENS

[1] **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** | CEREALS CONTAINING GLUTEN [2] **CROSTACEI** | CRUSTACEANS
[3] **UOVA** | EGGS [4] **PESCE** | FISH [5] **ARACHIDI** | PEANUTS [6] **SOIA** | SOYBEANS [7] **LATTE** | MILK
[8] **FRUTTA A GUSCIO** | NUTS [9] **SEDANO** | CELERY [10] **SENAPE** | MUSTARD [11] **SEMI DI SESAMO** |
SESAME SEEDS [12] **ANIDRIDE SOLFOROSA** | SULPHUR DIOXIDE [13] **LUPINI** | LUPIN [14] **MOLLUSCHI** |
MOLLUSCS

Terrazza Aperol segue le procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE852/04. 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.