

APEROL

T E R R A Z Z A



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 CICCETTI

€ 10

Finger food tipico veneziano

I CLASSICI DELL'APERITIVO



CAMPARI/CYNAR SPRITZ € 7

CAMPARI SELTZ € 7

AMERICANO € 9

NEGRONI € 9

NEGRONI SBAGLIATO € 9

MILANO - TORINO € 9

LA SELEZIONE DI TERRAZZA



Chiedi al nostro Staff

ANALCOLICI

CRODINO SPRITZ € 6

CRODINO € 5

SOFT DRINK € 4

LE NOSTRE SPECIALITÀ



CICCETTI € 3

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 salmone, robiola e rucola

SHARED FOOD, SPRITZ MOOD



FOR FOUR € 50

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

RISTORANTE

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

PROPONE LO CHEF



CREAZIONI CON INGREDIENTI STAGIONALI PER ESALTARE IL TUO APERITIVO € 15

Chiedi al nostro Staff

ANTIPASTI



FRISA, BURRATA, POMODORI, PESTO DI BASILICO E CIPOLLA AGRODOLCE € 16

TARTARE DI MANZO CON MIDOLLO E ZAFFERANO € 17

TARTARE DI BRANZINO, OSTRICHE, MELA VERDE E ERBA CIPOLLINA € 18

WRAP CON SEPIE ARROSTO, OLIO, LIMONE, PREZZEMOLO € 16

PRIMI PIATTI



SPAGHETTONI ALLA PUMMAROLA € 16

RAVIOLI DI CARNE AL RAGÙ € 18

BIGOLI IN SALSINA € 17

FARRO CON CREMA DI CAROTE, MANGO E RAVANELLO € 16

SECONDI PIATTI



FARAONA CON PATATE NOVELLE E PANNA ACIDA € 24

PARMIGIANA DI MELANZANE € 20

MORO OCEANICO SU CROSTONE DI PANE € 28

TONNO ARROSTITO E RISO PILAF € 25

INSALATA DI STAGIONE

€ 12

DOLCI



TIRAMISÙ € 8

SORBETTO ALLA PESCA E FRUTTA SCIROPATA € 8

TORTA CAPRESE E GELATO AL FRUTTO DELLA PASSIONE € 10

CHEESECAKE AI LAMPONI € 9

BRUNCH MENÙ



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

Disponibile solo nei weekend

Opzioni vegane disponibili su richiesta

Terrazza Aperol segue le procedure del Ministero 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

T E R R A Z Z A

JOIN OUR COMMUNITY

Iscriviti 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 pomodoro confit, mozzarella, acciuga e origano

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, PESCE

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

Panbrioche con salmone, robiola e rucola

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, PESCE

PROPOSTE DELLO CHEF

PESCE

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SEDANO, MOLLUSCHI

CARNE

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, SENAPE

VEGETARIANO

LATTE

CICCETTI

Polpetta di ossobuco

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SEDANO, UOVA, LATTE

Tramezzino con porchetta e peperoni

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, SENAPE

Panino con spalla di maiale sfilacciata, salsa yogurt e senape

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, SENAPE

Fiori di zucca ripieni di ricotta e acciughe

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PESCE

Baccalà mantecato, polenta e melanzane grigliate

PESCE

Pomodoro san Marzano con insalatina di tonno, olive e capperi

UOVA, PESCE

Mozzarelline di bufala con pesto di basilico e pomodorini secchi

LATTE, FRUTTA A GUSCIO

Tigella, robiola e zucchine alla "scapece"

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

Panino con caponata

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

ANTIPASTI

Frisa, burrata, pomodori, pesto di basilico e cipolla agrodolce

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO

Tartare di manzo con midollo e zafferano

Tartare di branzino, ostriche, mela verde e erba cipollina

PESCE, MOLLUSCHI

Wrap con sepie arrosto, olio, limone, prezzemolo

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, MOLLUSCHI

PRIMI PIATTI

Spaghettoni alla pummarola

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Ravioli di carne al ragù

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, LATTE, SEDANO

Bigoli in salsa

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PESCE

Farro con crema di carote, mango e ravanello

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

SECONDI PIATTI

Faraona con patate novelle e panna acida

LATTE

Parmigiana di melanzane

LATTE

Moro oceanico su crostone di pane

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, PESCE

Tonno arrostito e riso pilaf

PESCE

DOLCI

Tiramisù

UOVA, LATTE

Sorbetto alla pesca e frutta sciropata

Torta caprese e gelato al frutto della passione

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA

Cheesecake ai lamponi

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE