

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

LES CLASSIQUES DE L'APÉRITIF

LOS CLÁSICOS DEL APERITIVO

APEROL SPRITZ 

€ 8

APEROL SPRITZ + 2 CICCHETTI

€ 12

Amuse-bouches typiques vénitiens | Picoteo típico veneciano

CAMPARI/CYNAR/SARTI SPRITZ

€ 8

Campari Bitter/Cynar/Sarti Rosa, Frattina Prosecco DOC, Seltz

CAMPARI SELTZ

€ 9

Campari Bitter, Seltz

AMERICANO

€ 9

Campari Bitter, Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso, Soda

NEGRONI

€ 9

Campari Bitter, Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso, Bulldog Gin

MILANO - TORINO

€ 9

Campari Bitter, Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso

NEGRONI SBAGLIATO

€ 9

Campari Bitter, Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso, Frattina Prosecco

CAMPARI SHAKERATO

€ 9

Campari Bitter

APÉRITIFS SANS ALCOOL | APERITIVOS SIN ALCOHOL

CRODINO SPRITZ

€ 6

Crodino, Seltz

CRODINO

€ 5

COCKTAIL

€ 12

Cócteles

JUS DE FRUITS ET BOISSONS NON ALCOOLISÉES

€ 4

Zumos y refrescos

Accompagnés d'une sélection de dégustations

À PARTAGER, AMBIANCE SPRITZ | COMIDA COMPARTIDA, AMBIENTE ESPECTACULAR

SCHIACCIATA € 14

Demandez à notre personnel | *Pregunta a nuestro personal*

FOCACCIA AVEC JAMBON CRU € 16

Focaccia con jamón italiano

FOCACCIA € 8

MOZZARELLINE IN CARROZZA € 10

ASSIETTE MIXTE | PLATO MIXTO € 15

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

POUR QUATRE | PARA CUATRO € 56

4 Aperol Spritz et une sélection de 12 cicchetti | *4 Aperol Spritz y una selección de 12 cicchetti*

COCKTAILS CLASSIQUES | CÓCTELES CLÁSICOS

BOULEVARDIER € 9

Campari Bitter, Bottega Cinzano 1757 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 € 10

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

Servidos con una selección de degustaciones

NOS CICCHETTI | NUESTROS CHICCHETTI

Amuse-bouches typiques vénitiens | *Picoteo típico veneciano*

VIANDE | CARNE

€ 3

PAIN AVEC MORTADELLA ET STRACCIATELLA [1-7-8]

Pan con mortadela y queso stracciatella

PAIN AVEC SPECK, GORGONZOLA ET NOIX [1-7-8]

Pan con speck, queso gorgonzola y nueces

PAIN AVEC PATÉ DE FOIES DE VOLAILLE ET OIGNONS À L'AIGRE DOUX [1-7]

Pan con paté de hígado y cebolla agri dulce

TRAMEZZINO AVEC PORCHETTA, POIVRONS, MOUTARDE ET HUILE FUMÉE [1-3-10]

Sándwich con porchetta, pimientos, mostaza y aceite ahumado

POISSON | PESCADO

€ 3

POLENTA ET BRANDADE DE MORUE [1-4]

Polenta y bacalao mantecado

POLENTA AVEC CREVETTES EN SAOR [1-2-8]

Polenta con gambas y cebolla marinada

AIN GRILLÉ AVEC SEICHES À L'ENCRE ET PERSIL [1-14]

Tosta con sepias en su tinta y perejil

OEUF AVEC MAYONNAISE AUX ANCHOIS ET ANCHOIS [3-4]

Huevo mollet con mayonesa de anchoas y anchoas

VÉGÉTARIENS | VEGETARIANOS

€ 3

BOUCHÉES DE BUFALA AVEC PESTO ET TOMATES SÉCHÉES [7-8]

Bocados de búfala con pesto y tomate seco

PETIT PAIN AVEC STRACCHINO ET BROCCOLI [1-7]

Bocadillo con queso stracchino y brócoli

FRITTATINA AVEC OIGNONS ET OLIVES [3]

Tortilla francesa con cebollas y aceitunas

TRAMEZZINO AVEC ÉPINARDS ET BRIE [1-3-7]

Sándwich con espinacas y queso brie

Nos cicchetti sont préparés avec soin et passion.

Comme tout est frais, il peut y avoir des variations ou une disponibilité limitée au cours de la journée.

CICCHETTI PREMIUM | CICCHETTI PREMIUM

VIANDE PREMIUM | CARNE PREMIUM

€ 4

BOULETTES DE VIANDE D'OSSOBUCO [1-3-8]

Albóndiga de osobuco

POISSON PREMIUM | PESCADO PREMIUM

€ 4

BOULETTES DE THON [1-3-4-8]

Albóndiga de atún

VÉGÉTARIENS PREMIUM | VEGETARIANOS PREMIUM

€ 4

BOULETTES D'AUBERGINES [1-3-8]

Albóndiga de berenjena

NOS SPÉCIALITÉS | NUESTRAS ESPECIALIDADES

PAIN BRIOCHÉ SALÉ / VÉGÉTARIEN [1-3-7]

€ 9

Pan brioche salado / vegetariano

AMUSE-BOUCHES | PARA PICAR [8]

€ 1,5

Amandes et olives | Almendras y aceitunas



Preparamos nuestros cicchetti con cuidado y pasión.
Como todo es fresco, puede haber variaciones o disponibilidad limitada durante el día.

LES SAVEURS SUR LA TABLE | DANDO SABOR A LA MESA

SAVEURS À TABLE | ENTRANTES

OEUF POCHÉ, CHÈVRE ET HERBES DE PRINTEMPS  [3-7] € 15
Huevo escalfado, queso de cabra, hierbas primaverales

TARTARE DE BOEUF, ASPERGES ET PECORINO ROMANO € 17
AVEC MAYONNAISE À LA TRUFFE [3-7]
Tartar de ternera, espárragos y queso pecorino romano con mayonesa de trufa

CARPACCIO DE CREVETTES ROUGES, STRACCIATELLA ET CAVIAR DE HARENG € 18
AVEC CÈDRE CONFIT [2-4-7]
Carpaccio de gamba roja, queso stracciatella y caviar de arenque con cedro confitado

COQUILLES ST JACQUES, POMMES DE TERRE, HARICOTS, JAMBON CRU ET COULIS DE CERISE [14] € 19
Vieiras, patatas, judías verdes, jamón y coulis de cerezas

BURRATA AVEC BASILIC, TOMATES, OIGNONS À L'AIGRE DOUX ET OLIVES CASSÉES  [7] € 16
Burrata con albahaca, tomates, cebolla agri dulce y aceitunas aplastadas

PREMIERS PLATS | PRIMEROS PLATOS

SPAGHETTI À LA SAUCE TOMATE PUMMAROLA  [1-3-7] € 16
Espaguetis con salsa pummarola

RAVIOLI DE VIANDE MAISON AVEC RAGOÛT ET PECORINO [1-3-7] € 18
Ravioli caseros de carne con estofado de ternera y queso pecorino

LINGUINE AIL, HUILE ET ANCHO REYES AVEC LANGOUSTINES  [1-2] € 19
Linguine con ajo, aceite y ancho reyes con cigalas

LASAGNES MAISON AVEC ARTICHAUTS ET PANCETTA [1-3-7] € 17
Lasaña casera con alcachofas y panceta

PÂTES CHITTARUCCI MAISON AVEC SEICHES À L'ENCRE [1,3,14] € 18
Chitarrucci caseros con sepias en su tinta

SECONDS PLATS | SEGUNDOS PLATOS

BAR AU FOUR AVEC POMMES DE TERRES TOMATES ET OLIVES [4]	€ 23
Lubina al horno con patatas, tomates y aceitunas	
MORUE À LA VICENTINA AVEC POLENTA [1-4-7]	€ 24
Bacalao a la vicentina con polenta	
TAGLIATA DE CONTRE-FILET AVEC POIREAUX, HERBES ET SAUCE AU VIN ROUGE	€ 24
Tagliata de solomillo con puerro, hierbas y salsa de vino tinto	
GRATIN DE COURGETTES, MENTHE, CITRON ET PARMESAN  [1-3-7]	€ 20
Timbal de calabacín, menta, limón y parmesano	

SALADES | SALADES

SALADE DE SAISON	€ 12
Ensalada de temporada	

DESSERT | POSTRES

TIRAMISÙ [1-3-7]	€ 8
Tiramisù	
SORBET DE SAISON [1-3-7]	€ 8
Sorbete de temporada	
TARTE SACHER [1-3-7-8]	€ 8
Tarta sacher	
FEUILLETÉ AUX FRAISES ET CRÈME CHANTILLY [1-3-7]	€ 9
Milhojas de hojaldre con fresas y crema chantilly	

*Acompañados de pan artesanal elaborado por nuestra cocina
Carta del restaurante disponible de 12:00 a 14:30 y de 19:00 a 22:00 horas*

BIRRE | CERVEZAS

VENEZIA BIONDA Lager	€ 8
VENEZIA ROSSA Bock	€ 8

AMARI | AMARI

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

CAFFETTERIA | CAFÉS

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

VINS | VINOS

VINS BLANCS | VINOS BLANCOS

DORONA UA D'ORO BINIOLA

Island of Vignole - Venice

GLERA COL DEL SAS FERMO

Veneto

SOAVE PIEROPAN CALVARINO

Veneto

GEWÜRZTRAMINER TERLANO

Alto Adige

PINOT GRIGIO CA' SAN VITO

Veneto



€ 13



€ 70

€ 7

€ 35

€ 7

€ 35

€ 10

€ 50

€ 7

€ 35

VINS ROUGES | VINOS TINTOS

PINOT NERO LAVIS

Trentino

CABERNET DUE SANTI ZONTA BREGANZE DOC

Veneto

AMARONE PIEROPAN VIGNA GARZON

Veneto

CHIANTI CASTELLO DI AMA RISERVA MONTEBUONI

Tuscany

VALPOLICELLA PIEROPAN RUBERPAN

Veneto

€ 8

€ 40

€ 7

€ 35

€ 12

€ 60

€ 12

€ 60

€ 7

€ 35

VINS PÉTILLANTS | VINOS ESPUMOSOS

PROSECCO FRATTINA

Veneto

CHAMPAGNE LALLIER BLANC DE BLANC

France

CHAMPAGNE LALLIER

France

FRANCIACORTA CAVALLERI BLANC DE BLANC

Lombardy

TRENTO DOC CESARINI SFORZA BRUT

Trentino

€ 5

€ 25

€ 12

€ 60

€ 10

€ 50

€ 10

€ 50

€ 7

€ 35

LIQUEURS | BEBIDAS ESPIRITUOSA

GRAND MARNIER CUVÉE LOUIS ALEXANDRE Cognac	€ 12
GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE Cognac	€ 25
BISQUIT & DUBOUCHE XO Cognac	€ 35
COURVOISER VSOP Cognac	€ 15
GLEN GRANT 18 YEARS OLD Whisky Single Malt	€ 25
GLEN GRANT 15 YEARS OLD Whisky Single Malt	€ 18
APPLETON ESTATE 21 YEARS OLD Jamaica Rum	€ 25
APPLETON ESTATE 15 YEARS OLD Jamaica Rum	€ 12
MAISON LA MAUNY XO Rhum Vieux Agricole Martinique	€ 12
TROIS RIVIERES VSOP Rhum Vieux Agricole Martinique	€ 12
WILD TURKEY RARE BREED American Whiskey	€ 15
WILD TURKEY LONGBRANCH American Whiskey	€ 12
MONTELOBOS TOBALA' Mezcal	€ 15
ESPOLON AÑEJO Tequila	€ 8

IDÉES COCKTAIL | IDEAS PARA CÓCTELES

GOÛTE LA MUSIQUE | PRUEBA LA MÚSICA

STRANGERS IN THE NIGHT

€ 14

SERVI AVEC UN ACCOMPAGNEMENT DE GIN BICKENS | *SERVIDO ACOMPAÑADO DE GINEBRA BICKENS*

Wild Turkey Bourbon, Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso,
Grand Marnier Cordon Rouge

RING OF FIRE

€ 15

Montelobos Mezcal Espadin, Ancho Reyes, Tomato Water, Salt and Pepper

DUALITY

€ 12

Trois Rivier Cuvée de L'Océan Rum Blanc Agricole, Cynar bitter, Orange Shrub

THE BOSS

€ 14

Campari Bitter, Espolòn Tequila Blanco, Appleton Estate 8YO,
Mango, Papaya, Kiwi Foam

SMOKY NOT PEATED

€ 13

Montelobos Espadìn Mezcal, Peer and Lime Juice, Agave Nectar,
Thomas Henry Ginger Beer

AVERNA SICILIAN MULE

€ 10

Averna Amaro, Lime Juice, Ginger Beer

CHILL MARGARITA

€ 12

Espolòn Tequila Blanco, Ancho Reyes Verde Liqueur, Agave Syrup, Lime Juice

MOCKTAIL

MOCKTAIL DE SAISON | *MOCKTAIL DE SAISON*

€ 12

Amer ou sucré | *Amargo o dulce*

Accompagnés d'une sélection de dégustations



@terrazzaaperolvenezia

www.terrazzaaperol.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.