

APEROL[®]

T E R R A Z Z A

Questo menù ha una storia da raccontare! La copertina è realizzata con il legno delle briccole 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

I CLASSICI DELL'APERITIVO | APERITIVO CLASSIC



APEROL SPRITZ *N°1 Drink in Italy*

€10

Aperol, Frattina Prosecco DOC, Seltz

APEROL SPRITZ + 2 CICCHETTI

€ 14

Finger food tipico veneziano | *Typical Venetian Finger food*

CAMPARI SPRITZ *The Sophisticated Milanese Aperitif*

€ 10

Campari Bitter, Frattina Prosecco DOC, Seltz

CYNAR SPRITZ *The Unconventional Spritz*

€ 10

Cynar Bitter, Frattina Prosecco DOC, Seltz

SARTI ROSA SPRITZ *Enjoy the Twist of a Fruity Spritz*

€ 10

Sarti Rosa, Frattina Prosecco DOC, Seltz

MONDORO HUGO SPRITZ *Fresh and Floral, a Special Hugo Spritz*

€10

Mondoro Hugo, Frattina Prosecco DOC, Seltz

CAMPARI SELTZ

€ 10

Campari Bitter, Seltz

AMERICANO

€ 12

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

NEGRONI

€ 12

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

MILANO - TORINO

€ 12

Campari Bitter, Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso

NEGRONI SBAGLIATO

€ 12

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

CAMPARI SHAKERATO

€ 12

Campari Bitter

SHARED FOOD, SPRITZ MOOD

SCHIACCIATA € 14

Chiedi al nostro Staff | *Ask our Staff*

FOCACCIA CON CRUDO € 16

Focaccia with raw ham

FOCACCIA € 10

MOZZARELLINE IN CARROZZA € 12

MIX PLATE € 15

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

FOR FOUR € 65

4 Aperol Spritz e una selezione di 12 cicchetti | *4 Aperol Spritz and a selection of 12 cicchetti*

APERITIVI ANALCOLICI | NON-ALCOHOLIC APERITIFS

CRODINO € 6

Biondo/Arancia Rossa

CRODINO SPRITZ € 8

Crodino, Seltz

PREMIUM SODA € 4,50

Thomas Henry Pink Grapefruit

Thomas Henry Ginger Ale

Thomas Henry Ginger Beer

SUCCHI E SOFT DRINK € 4,50

Juice and soft drinks

MOCKTAIL

SEASONAL MOCKTAIL € 12

Bitter or Sweet

I NOSTRI CICCHETTI | OUR CICCHETTI

Finger food tipico veneziano | *Typical Venetian Finger food*

CARNE | MEAT

€ 3

PANE CON MORTADELLA E STRACCIATELLA [1-7-8]

Bread with mortadella and stracciatella cheese

PANE CON SPIANATA, ROBIOLA E MELANZANA [1-7]

Bread with spianata salami, robiola cheese and eggplant

PANE CON CRESCENZA, CRUDO E ZUCCHINE AL BASILICO [1-7]

Bread with crescenza cheese, prosciutto crudo and basil-marinated zucchini

TRAMEZZINO CON PROSCIUTTO, FUNGHI E MAIONESE [1-3]

Tramezzino sandwich with ham, mushrooms and mayonnaise

PESCE | FISH

€ 3

CROSTINO DI PANE CON BACCALA' MANTECATO [1-4]

Bread with baccalà mantecato

POLENTA CON SAOR DI GAMBERI [1-2]

Polenta with shrimp and marinated onion

POMODORO SAN MARZANO CON INSALATA DI TONNO, CAPPERI E OLIVE [4]

San Marzano tomato with tuna salad, capers and olives

INSALATA DI PIOVRA CON PEPERONI, POMODORO, SEDANO E OLIVE [9-14]

Octopus salad with bell peppers, tomato, celery, and olives

VEGETARIANI | VEGETARIAN

€ 3

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

Buffalo mozzarella cheese with sundried tomatoes and basil pesto

PANINO CON STRACCHINO E PEPERONATA [1-7]

Sandwich with stracchino cheese and stewed bell peppers

INSALATA CON FETA, CETRIOLI, OLIVE, CIPOLLA AGRODOLCE, MENTA E ORIGANO [7]

Salad with feta, cucumbers, olives, sweet-and-sour onion, mint and oregano

TRAMEZZINO CON VERDURE GRIGLIATE E MAYO VEGANA ALLA PAPRIKA [1]

Tramezzino sandwich with grilled vegetables and vegan paprika mayo

I nostri cicchetti sono preparati con cura e passione.
Poiché tutto è fresco, potrebbero esserci variazioni o disponibilità limitate durante la giornata

CICCHETTI PREMIUM | SIGNATURE CICCHETTI

CARNE PREMIUM | SIGNATURE MEAT

€ 4

POLPETTA DI OSSOBUCO [1-3-8]

Veal shank meatball

PESCE PREMIUM | SIGNATURE FISH

€ 4

FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI RICOTTA ALLE ALICI [1-3-4-8]

Zucchini flower stuffed with ricotta and anchovies

VEGETARIANI PREMIUM | SIGNATURE VEGETARIAN

€ 4

CROQUETTE DI PATATE CON SCAMORZA E FUNGHI [1-3-8]

Potato croquette with smoked scamorza cheese and mushrooms

LE NOSTRE SPECIALITÀ

PAN BRIOCHE SALATO / VEGETARIANO [1-3-7]

€ 9

Savory / Vegetarian Pan Brioche

FOOD BITES [8]

€ 1,5

Almond and olives



Our cicchetti are prepared with care and passion.
Because everything is fresh, there may be variations or limited availability during the day

SAPORI IN TAVOLA | BRINGING FLAVORS TO THE TABLE

ANTIPASTI | APPETIZERS

UOVO IN CAMICIA, CHEVRE ED ERBE PRIMAVERILI  [3-7] € 15
Poached egg, chèvre, and spring herbs

**BATTUTA DI MANZO, ASPARAGI E PECORINO ROMANO
CON MAIONESE AL TARTUFO** [3-7] € 17
Beef tartare, asparagus and Pecorino Romano with truffle mayonnaise

**CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA E CAVIALE DI ARINGA
CON CEDRO CANDITO** [2-4-7] € 18
Red prawn carpaccio, stracciatella, and herring caviar with candied citron

CAPELANTE, PATATE, FAGIOLINI, PROSCIUTTO CRUDO E COULIS DI CILIEGIE [14] € 19
Scallops, potatoes, green beans, Parma ham, and cherry coulis

BURRATA CON BASILICO, POMODORI, CIPOLLA AGRO E OLIVE SCHIACCIATE  [7] € 16
Burrata with basil, tomatoes, pickled onion, and crushed olives

PRIMI PIATTI | STARTERS

SPAGHETTONI ALLA PUMMAROLA  [1] € 16
Spaghetti with pummarola sauce

**RAVIOLI DI CARNE FATTI IN CASA CON STRACOTTO
IN UMIDO E PECORINO** [1-3-7] € 18
Homemade meat ravioli with stewed meat and Pecorino cheese

LINGUINE AGLIO OLIO E ANCHO REYES CON SCAMPI  [1-2] € 19
Linguine with Garlic, Oil, and Ancho Reyes liqueur with Scampi

LASAGNA FATTA IN CASA CON CARCIOFI E PANCETTA [1-3-7] € 17
Homemade lasagna with artichokes and pancetta

CHITARRUCCI FATTI IN CASA CON SEPIE AL NERO [1,3,14] € 18
Homemade chitarra pasta with cuttlefish ink

SECONDI | MAIN COURSES

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO CON PATATE, POMODORI E OLIVE ^[4]	€ 23
Oven-baked bass fillet with potatoes, tomatoes and olives	
BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA ^[1-4-7]	€ 24
Baccalà alla Vicentina with polenta	
TAGLIATA DI CONTROFILETTO CON PORRO, ERBETTE E SALSA AL VINO ROSSO	€ 24
Grilled sirloin steak with leek, herbs, and red wine sauce	
TIMBALLO DI ZUCCHINE, MENTA, LIMONE E PARMIGIANO  ^[1-7]	€ 20
Zucchini timbale with mint, lemon, and Parmesan	

INSALATE | SALADS

INSALATA DI STAGIONE	€ 12
Seasonal salad	

DESSERT | DESSERT

TIRAMISÙ ^[3-7-8]	€ 8
Tiramisù	
SORBETTO DI STAGIONE	€ 8
Seasonal sorbet	
TORTA SACHER ^[1-3-7-8]	€ 8
Sachertorte	
SFOGLIA CON FRAGOLE E CREMA CHANTILLY ^[1-3-7]	€ 9
Puff pastry with strawberries and Chantilly cream	

*Paired with artisanal bread prepared in our kitchen
Restaurant menu available from 12:00 to 14:30 and from 19:00 to 22:00*

BIRRE | BEERS

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 | CAFETERIA

CAFFÈ

Coffee

€ 2,50

CAPPUCCINO

Cappuccino

€ 5

THE CALDO

Hot tea

€ 5

COCKTAIL LIST

CLASSIC

BOULEVARDIER

€ 12

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

€ 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

SMOKY NOT PEATED

€ 13

Montelobos Espadin Mezcal, Pear and Lime Juice, Agave Nectar,
Thomas Henry Ginger Beer

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

SPIRITS | SPIRITS

GRAND MARNIER CUVÉE LOUIS ALEXANDRE Cognac	€ 12
GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE Cognac	€ 25
BISQUIT & DUBOUCHE XO Cognac	€ 35
COURVOISIER 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 TOBALÀ Mezcal	€ 15
ESPOLON AÑEJO Tequila	€ 8

VINI | WINES

VINI BIANCHI | WHITE WINES

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

VINI ROSSI | RED WINES

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

BOLLICINE | SPARKLING WINES

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

€ 13

€ 70

€ 12

€ 60

€ 10

€ 50

€ 7

€ 35



@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.