

APEROL[®]

TERRAZZA

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, Frattina Prosecco DOC, Seltz

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

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, Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Soda

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

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

NEGRONI SBAGLIATO € 12
Campari Bitter, Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Frattina Prosecco

CAMPARI SHAKERATO € 12
Campari Bitter

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

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 | CAFETERIA

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

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 CICCHETTI | NUESTROS CHICCHETTI

Amuse-bouches typiques vénitiens | *Picoteo típico veneciano*

VIANDE | CARNE

€ 3

PAIN AVEC MORTADELLA ET STRACCIATELLA [1-7-6]

Pan con mortadela y queso straciatella

PAIN AVEC SPIANATA, ROBIOLA ET AUBERGINE [1-7]

Pan con spianata, robiola y berenjena

PAIN AVEC CRESCENZA, JAMBON CRU ET COURGETTES AU BASILIC [1-7]

Pan con crescenza, jamón crudo y calabacines al albahaca

TRAMEZZINO AU JAMBON, CHAMPIGNONS ET MAYONNAISE [1-3]

Tramezzino con jamón, champiñones y mayonesa

VIANDE PREMIUM | CARNE PREMIUM

€ 4

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

Albóndiga de osobuco

POISSON | PESCADO

CROSTINO DE PAIN AVEC BRANDADE DE MORUE [1-4]

Tostada de pan con bacalao mantecado

€ 3

POLENTA AVEC CREVETTES EN SAOR [1-2]

Polenta con gambas y cebolla marina da

TOMADE SAN MARZANO AVEC SALADE DE THON, CÂPRES ET OLIVES [4]

Tomate San Marzano con ensalada de atún, alcaparras y aceitunas

SALADE DE POULPE AVEC POIVRONS, TOMATES, CÉLERI ET OLIVES [9-14]

Ensalada de pulpo con pimientos, tomate, apio y aceitunas

POISSON PREMIUM | PESCADO PREMIUM

FLEUR DE COURGETTE FARCIE À LA RICOTTA ET AUX ANCHOIS [1-3-4-8]

€ 4

Flor de calabacín rellena de ricotta y anchoas

VÉGÉTARIENS | VEGETARIANOS

BOUCHÉES DE BUFALA AVEC PESTO AU BASILIC ET TOMATES SÉCHÉES [7-6]

Bocados de búfala con pesto de albahaca y tomate seco

€ 3

SANDWICH AVEC STRACCHINO ET PIPERADE [1-7]

Bocadillo con stracchino y piperrada

SALADE AVEC FETA, CONCOMBRES, OLIVES, OIGNON AIGRE-DOUX,

MENTHE ET ORIGAN [7]

Ensalada con feta, pepinos, aceitunas, cebolla agri dulce, menta y orégano

TRAMEZZINO AVEC LÉGUMES GRILLÉS ET MAYONNAISE VÉGANE À LA PAPRIKA [1]

Tramezzino con verduras a la parrilla y mayonesa vegana a la pimentón

VÉGÉTARIENS PREMIUM | VEGETARIANOS PREMIUM

CROQUETTE DE POMME DE TERRE À LA SCAMORZA ET AUX CHAMPIGNONS [1-3-8]

€ 4

Croqueta de patata con scamorza y champiñones

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 AVEC CHAMPIGNONS ET MAYONNAISE AU POIREAU** [3-10] € 17
Tartar de ternera con setas y mayonesa de puerro
- CAPRESE D'AUTOMNE: BURRATA FUMÉE, TOMATES CERISES, POUSSÉS D'ÉPINARD ET NOIX** [7-8] € 16
Caprese otoñal: burrata ahumada, tomates cherry, espinacas y nueces
- CARPACCIO DE SÉRIOLE, CHICORÉE, GINGEMBRE ET PIMENT** [4] € 18
Carpaccio de pez limón, achicoria, jengibre y guindilla

PREMIERS PLATS | PRIMEROS PLATOS

- PAPPARDELLE MAISON AU RAGÙ DE CANARD ET CÈPES** [1-3-7-8] € 18
Pappardelle caseras con ragù de pato y setas porcini
- LINGUINE À LA SAUCE TOMATE ET SQUILLES** [1-7-8] € 19
Linguine con salsa de tomate y galeras
- RAVIOLI MAISON À LA COURGE, RICOTTA FUMÉE ET AMARETTI** [1-3-7-8-10] € 18
Raviolis caseros de calabaza, ricotta ahumada y amaretti

SECONDS PLATS | SEGUNDOS PLATOS

- BAR RÔTI AVEC RADICCHIO TARDIF, POIREAUX ET OLIVES** [7] € 24
Lubina al horno con radicchio tardío, puerros y aceitunas
- CHOU-FLEUR POÊLÉ AVEC CRÈME D'AMANDES ET SAUCE AU SÉSAME** [7] € 24
Coliflor salteada con crema de almendras y salsa de sésamo
- JOUE DE VEAU BRAISÉE AVEC POMMES DE TERRE ET ARTICHAUTS** [7-8-11] € 21
Carrillera de ternera braseada con patatas y alcachofas

SALADES | SALADES

- SALADE DE SAISON** € 12
Ensalada de temporada

DESSERT | POSTRES

- TIRAMISÙ** [1-3-7] € 8
Tiramisù
- PAIN BRIOCHÉ AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET GLACE À LA VANILLE** [1-3-7] € 8
Pan brioche con chispas de chocolate y helado de vainilla
- PANNA COTTA PARFUM STRUDEL** [1-3-7-8] € 8
Panna cotta sabor strudel

100% MADE IN ITALY TO SHARE

DÉGUSTATION | DEGUSTACIÓN

€ 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

VEGETARIANA [1-7]

€ 13

Aubergines, courgettes, tomate, olives et scamorza fumé
Berenjena, calabacín, tomate, aceitunas y scamorza ahumada

STAGIONALE [1-7]

€ 15

Radicchio, saucisse, gorgonzola et mozzarella
Radicchio, salchicha, gorgonzola y mozzarella

À PARTAGER | COMIDA COMPARTIDA

FOCACCIA AU JAMBON CRU [1]

€ 16

Focaccia con jamón curado

MOZZARELLINES PANÉES | MOZZARELLAS REBOZADAS

€ 10

MIX PLATE

€ 15

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

FOR FOUR

€ 65

4 Aperol Spritz et une sélection de 12 cicchetti

4 Aperol Spritz y una selección de 12 cicchetti

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

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 Bitter, 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
Espolón Tequila Blanco, Grand Marnier Cordon Rouge, Lime Juice	
BULLDOG TONIC	€ 12
Bulldog Gin, Tonic Water	

SIGNATURE

SMOKY NOT PEATED	€ 13
Montelobos Espadín Mezcal, Peer 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 Liquor, 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.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.