

APEROL[®]

TERRAZZA

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 briccole, 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 Bitter, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz

CYNAR SPRITZ • *The Unconventional Spritz* € 10
Cynar Bitter, 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

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, Riccadonna Prosecco DOC

CAMPARI SHAKERATO € 12
Campari Bitter

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

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

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

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

Bread with mortadella and stracciatella cheese

TRAMEZZINO CON PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI E SALSА TARTARA [1-3-9-10]

Sandwich with cooked ham, artichokes, and tartar sauce

PANE CON CREMA DI PROSCIUTTO E STRACCHINO, CON CIPOLLA CROCCANTE [1-7]

Bread with stracchino cheese and ham cream, with crispy onion

CARNE PREMIUM | SIGNATURE MEAT

€ 4

POLPETTA DI OSSOBUCCO CON CIPOLLA CAMELLATA [1-7-9]

Ossobuco meatball with caramelized onion

PESCE | FISH

€ 3

INSALATA DI PIOVRA CON SEDANO, OLIVE, PESTO DI POMODORO SECCO E PAPRIKA AFFUMICATA [9-14]

Octopus salad with celery, olives, sun-dried tomato pesto and smoked paprika

PUNTARELLE, LIMONE E ACCIUGHE [1-4]

Puntarelle salad, lemon, and anchovies

PESCE PREMIUM | SIGNATURE FISH

€ 4

POLENTA CON BACCALA' MANTECATO [1-4]

Polenta with creamed salt cod

MERLUZZO PASTELLATO [1-4]

Battered cod

VEGETARIANI | VEGETARIAN

€ 3

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

Buffalo mozzarella bites with pesto and sun-dried tomatoes

ZUCCA IN SAOR CON GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO [1]

Pumpkin in saor with balsamic vinegar glaze

TRAMEZZINO CON VERDURE GRIGLIATE E MAYONESE VEGANA ALLA PAPRIKA [1-7]

Sandwich with grilled vegetables and paprika vegan mayonnaise

VEGETARIANI PREMIUM | SIGNATURE VEGETARIAN

€ 4

PANINO CON CAVOLO NERO E GORGONZOLA [1-7]

Black cabbage and gorgonzola sandwich

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 FUNGHI E MAIONESE AL PORRO [3-10] € 17
Beef tartare with mushrooms and leek mayonnaise

CAPRESE AUTUNNALE: BURRATA AFFUMICATA, POMODORO CILIEGINO, SPINACINO E NOCI [7-8] € 16
Autumn Caprese: smoked burrata, cherry tomatoes, fresh spinach and walnuts

CARPACCIO DI RICCIOLA, CICORIA, ZENZERO E PEPERONCINO [4] € 18
Amberjack carpaccio, chicory, ginger and chili pepper

PRIMI PIATTI | STARTERS

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ D'ANATRA E FUNGHI PORCINI [1-3-7-8] € 18
Homemade Pappardelle with duck ragù and porcini mushrooms

LINGUINE CON SALSA AL POMODORO E CANOCCHIE [1-7-8] € 19
Linguine with tomato sauce and mantis shrimp

RAVIOLI DI ZUCCA FATTI IN CASA, RICOTTA AFFUMICATA E AMARETTI [1-3-7-8-10] € 18
Homemade pumpkin ravioli with smoked ricotta cheese and amaretto

SECONDI | MAIN COURSES

BRANZINO AL FORNO CON RADICCHIO TARDIVO, PORRI E OLIVE [7] € 24
Baked sea bass with radicchio, leeks and olives

CAVOLFIORE SCOTTATO CON SALSA DI MANDORLE E SESAMO [7] € 24
Blanched cauliflower with almond cream and sesame sauce

GUANCETTA DI VITELLO BRASATA CON PATATE E CARCIOFI [7-8-11] € 21
Braised veal cheek, potatoes and artichokes

INSALATE | SALADS

INSALATA DI STAGIONE € 12
Seasonal salad

DESSERT | DESSERT

TIRAMISÙ [1-3-7] € 8
Tiramisù

PANBRIOCHE CON GOCCE DI CIOCCOLATO E GELATO ALLA VANIGLIA [1-3-7] € 8
Chocolate panbrioche with chocolate chips and vanilla ice cream

PANNA COTTA ALLO STRUDEL [1-3-7-8] € 8
Strudel panna cotta

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

4 FORMAGGI [1-7]

€ 13

Mozzarella, scamorza, Parmigiano Reggiano 24 mesi, gorgonzola

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

STAGIONALE [1-7]

€ 15

Radicchio, salsiccia, gorgonzola, mozzarella

Pizza with radicchio, sausage, gorgonzola and mozzarella cheese

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

€ 65

4 Aperol Spritz e una selezione di 12 cicchetti

4 Aperol Spritz and a selection of 12 cicchetti

* Non disponibile d'asporto | *Not available for takeaway*

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



€ 12



€ 60

€ 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

VALPOLICELLA PIEROPAN RUBERPAN

Veneto

€ 8

€ 40

€ 7

€ 35

€ 12

€ 60

€ 7

€ 35

BOLLICINE | SPARKLING WINES

PROSECCO NANI RIZZI DOCG BRUT

Veneto

CHAMPAGNE LALLIER BLANC DE BLANC

France

CHAMPAGNE LALLIER

France

FRANCIACORTA CAVALLERI BLANC DE BLANC

Lombardy

TRENTO DOC CESARINI SFORZA BRUT

Trentino

€ 6

€ 30

€ 12

€ 60

€ 10

€ 50

€ 10

€ 50

€ 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 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 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.