

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

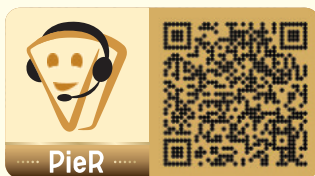
PARMIGIANO REGGIANO

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 Aperol, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz	€ 9
	APEROL SPRITZ + 2 CICHETTI Amuse-bouches typiques vénitiens <i>Picoteo típico veneciano</i>	€ 14
	CAMPARI SPRITZ • The Sophisticated Milanese Aperitif Campari, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz	€ 9
	CYNAR SPRITZ • The Unconventional Spritz Cynar, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz	€ 9
	SARTI ROSA SPRITZ • Enjoy the Twist of a Fruity Spritz Sarti Rosa, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz	€ 9
	MONDORO HUGO SPRITZ • Fresh and Floral, a Special Hugo Spritz Mondoro Hugo, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz	€ 9
	CRODINO SPRITZ • Non Alcoholic Spritz Crodino, Seltz	€ 8
	CAMPARI SELTZ Campari, Seltz	€ 9
	AMERICANO Campari, Cantina Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Soda	€ 12
	NEGRONI Campari, Cantina Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Bulldog Gin	€ 12
	MILANO - TORINO Campari, Cantina Del Professore Vermouth di Torino Rosso	€ 12
	NEGRONI SBAGLIATO Campari, Cantina Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Riccadonna Prosecco DOC	€ 12
	CAMPARI SHAKERATO Campari	€ 12

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 SPRITZ • Non Alcoholic Spritz Crodino, Seltz	€ 8
CRODINO Blond/Orange Sanguine <i>Rubio/Naranja Sanguina</i>	€ 6
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	€ 9
VENEZIA ROSSA Bock	€ 9

AMARI | AMARI

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

CAFFETTERIA | CAFETERIA

CAFÈ Cafè	€ 2,50 - € 5,50
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
POLENTA, SOPPRESSA ET CHAMPIGNONS Polenta con soppressa y setas	
CROSTINO AU SPECK ET SAUCE À LA ROQUETTE [1-7] Pan con speck y salsa de rúcula	
TRAMEZZINO SANDWICH AU JAMBON CUIT ET SALADE RUSSE [1-3-4] Tramezzino Sándwich de jamón cocido y ensaladilla rusa	
POISSON PESCADO	€ 3
TRAMEZZINO SANDWICH AU THON ET AUX OLIVES [1-3-4] Tramezzino Sándwich de atún y aceitunas	
SALADE DE POULPE [9-14] Ensalada de pulpo	
VÉGÉTARIENS VEGETARIANOS	€ 3
BOUCHÉES DE MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATE SÉCHÉE ET PESTO [7-8] Bocaditos de mozzarella de búfala, tomate seco y pesto	
ARTICHAUT À LA ROMAINE ET PECORINO [1] Alcachofa a la romana y queso pecorino	
PETIT PAIN AU LAIT, CHICORÉE ET GORGONZOLA [1-7] Panecillo de leche con achicoria y gorgonzola	
PREMIUM PREMIUM	€ 4
BOULETTE DE VIANDE AVEC OIGNON CARAMÉLISÉ [1-3-7-9] Albóndiga de carne y cebolla caramelizada	
POLENTA ET CABILLAUD CREMEUX [4] Polenta con bacalao mantecado	

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, SALADE DE RADICCHIO, ASIAGO ET MOUTARDE,
ACCOMPAGNÉ DE NAAN AU YAOURT [1-7-10]

Tartar de ternera, ensalada de radicchio, queso Asiago y mostaza,
acompañado de naan de yogur

€ 18
- DÉS DE THON ROUGE, CIBOULETTE, JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARDS
ET PIGNONS DE PIN [4-8]

Dados de atún rojo, cebollino, espinacas tiernas y piñones

€ 23
- OEUFS POCHÉ, CHICORÉE, CRÈME DE PARMIGIANO AFFINÉ 24 MOIS ET TRUFFE [3-7]

Huevo escalfado, achicoria, crema de Parmigiano curado 24 meses y trufa

€ 20

PASTA | PASTA

- RAVIOLIS MAISON FARCIS À LA COURGE ET À LA RICOTTA FUMÉE [1-3-7]

Raviolis caseros rellenos de calabaza y ricotta ahumada

€ 19
- MEZZE MANICHE AU RAGOUT DE VIANDE SANS TOMATE, ET RAIFORT [1-7]

Mezze maniche con estofado de ternera, sin tomate, y rábano picante

€ 19
- LINGUINE AUX LANGOUSTINES, A LA MANIÈRE "BUSARA" [1-2]

Linguine a la busara de cigalas

€ 20

SECONDS PLATS | SEGUNDOS PLATOS

- TAGLIATA DE BŒUF, POMMES DE TERRE, PETITS ARTICHAUTS RÔTIS ET SAUCE AU VIN ROUGE

Tagliata de ternera con patatas, alcachofitas asadas y salsa de vino tinto

€ 26
- BACCALÀ MIJOTÉ AUX OLIVES, CÂPRES ET CÉLERI [1-4-9]

Bacalao guisado con aceitunas, alcaparras y apio

€ 25
- TOAST AU TOMINO ET AUX CHAMPIGNONS, MAYONNAISE FUMÉE ET SALADE
AIGRE-DOUCE [1-3-8]

Tostada de queso tomino con setas, mayonesa ahumada y ensalada agri dulce

€ 21

SALADES | SALADES

- SALADE DE SAISON

Ensalada de temporada

€ 12

DESSERT | POSTRES

- TIRAMISÙ [3-7-8]

Tiramisú

€ 8
- TORTA DI ROSE ET GLACE AU FIORDILATTE [1-3-8]

Torta di rose con helado de fiordilatte

€ 8
- PANNA COTTA, SAUCE AU CHOCOLAT ET GRIOTTES [7-8]

Panna cotta con salsa de cacao y guindas

€ 8

100% MADE IN ITALY TO SHARE

PARMIGIANO REGGIANO TASTING € 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]

Sauce tomate fraîche, mozzarella et basilic
Tomate fresco, mozzarella y albahaca

€ 10
- DIAVOLA [1-7]

Sauce tomate, mozzarella et salami piquant
Tomate fresco, mozzarella y salami picante

€ 13
- QUATTRO FORMAGGI [1-7]

Mozzarella, scamorza, Parmigiano Reggiano 24 mois et gorgonzola
Mozzarella, scamorza, Parmigiano Reggiano 24 meses y gorgonzola

€ 13
- RICORDO D'ESTATE [1-7-8]

Mozzarella, Pesto au basilic, Jambon Cru, Amandes
Mozzarella, Pesto de albahaca, Jamón curado, Almendras

€ 15

À PARTAGER | COMIDA COMPARTIDA

- FOCACCIA AU JAMBON CRU [1]

Focaccia con jamón curado

€ 16
- MOZZARELLINES PANÉES | MOZZARELLAS REBOZADAS

€ 12
- MIX PLATE

Notre sélection de 6 cicchetti | Nuestra selección de 6 cicchetti

€ 15
- FOR FOUR

4 Aperol Spritz et une sélection de 8 cicchetti
4 Aperol Spritz y una selección de 8 cicchetti

€ 50

VINS | VINOS

VINS BLANCS | VINOS BLANCOS

GLERA COL DEL SAS FERMO

Veneto

SOAVE PIEROPAN CALVARINO

Veneto

GEWÜRZTRAMINER TERLANO

Alto Adige

PINOT GRIGIO CA' SAN VITO

Veneto

VINS ROUGES | VINOS TINTOS

PINOT NERO LAVIS

Trentino

CABERNET DUE SANTI ZONTA BREGANZE DOC

Veneto

AMARONE PIEROPAN VIGNA GARZON

Veneto

VALPOLICELLA PIEROPAN RUBERPAN

Veneto

VINS PÉTILLANTS | VINOS ESPUMOSOS

PROSECCO NANI RIZZI DOCG BRUT

Veneto

CHAMPAGNE LALLIER BLANC DE BLANC BRUT

France

CHAMPAGNE LALLIER REFLEXION BRUT

France

FRANCIACORTA CAVALLERI BLANC DE BLANC BRUT

Lombardy

TRENTO DOC CESARINI SFORZA BRUT

Trentino



€ 7



€ 35

€ 7

€ 35

€ 10

€ 50

€ 7

€ 35

€ 8

€ 40

€ 7

€ 35

€ 12

€ 60

€ 7

€ 35

€ 6

€ 30

€ 12

€ 60

€ 10

€ 50

€ 10

€ 50

€ 7

€ 35

COCKTAILS | CÓCTELES

BOULEVARDIER

Campari, Cantina Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Wild Turkey 101 Bourbon

OLD FASHIONED

Wild Turkey 101 Bourbon, Angostura, Sugar Cube

LUXURY ESPRESSO MARTINI

Courvoisier VS / VSOP, Frangelico Liqueur, Espresso, Sugar Syrup

WHISKEY SOUR

Wild Turkey 101 Bourbon, Lemon Juice, Sugar Syrup

ESPOLÓN PALOMA

Espolón Tequila Blanco, Grapefruit Soda, Lime Juice, Agave Syrup

JAMAICAN DAIQUIRI

J.Wray Kingston 62 White Rum, Lime Juice, Sugar Syrup

TOMMY'S MARGARITA

Espolón Tequila Reposado, Lime Juice, Agave Syrup

GRAND MARGARITA

Espolón Tequila Blanco, Grand Marnier Cordon Rouge, Lime Juice

CHILL MARGARITA

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

BULLDOG TONIC

Bulldog Gin, Tonic Water

MOCKTAIL

SEASONAL MOCKTAIL

Bitter or Sweet

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.

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.terrazza.aperol.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) nº 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) nº 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.