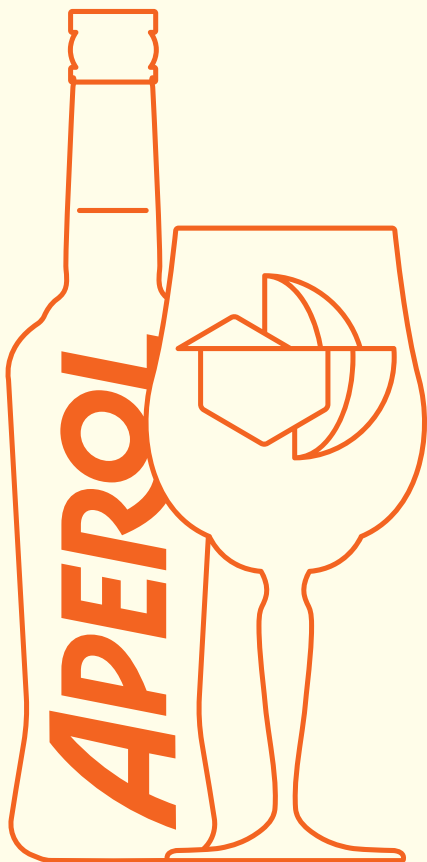


APEROL[®]

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 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

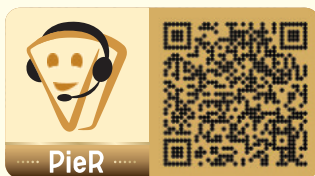
PARMIGIANO REGGIANO

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
Aperol, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz

€ 9



APEROL SPRITZ + 2 CICCHETTI
Finger food tipico veneziano | *Typical Venetian Finger food*

€ 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

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

BIRRE | BEERS

VENEZIA BIONDA	€ 9
Lager	
VENEZIA ROSSA	€ 9
Bock	

AMARI | AMARI

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

CAFFETTERIA | CAFETERIA

CAFFÈ	€ 2,50 - € 5,50
Coffee	
CAPPUCCINO	€ 5
Cappuccino	
THE CALDO	€ 5
Hot tea	

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
POLENTA SOPPRESSA E FUNGHI	
Polenta with sopressa salami and mushrooms	
CROSTINO SPECK E SALSA ALLA RUCOLA [1-7]	
Toasted bread with speck and rocket sauce	
TRAMEZZINO CON PROSCIUTTO COTTO E INSALATA RUSSA [1-3-4]	
Tramezzino Sandwich with cooked ham and Russian salad	
PESCE FISH	
TRAMEZZINO TONNO E OLIVE [1-3-4]	€ 3
Tramezzino sandwich with tuna and olive	
INSALATA DI PIOVRA [9-14]	
Octopus salad	
VEGETARIANI VEGETARIAN	€ 3
BOCCONCINI DI BUFALINA, POMODORO SECCO E PESTO [7-8]	
Buffalo mozzarella bites with sun-dried tomatoes and pesto	
CARCIOFO ALLA ROMANA E PECORINO [7]	
Roman-style artichoke and pecorino cheese	
PANINETTO AL LATTE, CICORIA E GORGONZOLA [1-7]	
Milk bun with chicory and gorgonzola	
PREMIUM SIGNATURE	€ 4
POLPETTA DI OSSOBUCCO E CIPOLLA CAMELLATA [1-3-7-9]	
Ossobuco meatball with caramelized onion	
POLENTA E BACCALÀ MANTECATO [4]	
Polenta with creamed cod	

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, INSALATA DI RADICCHIO, ASIAGO E SENAPE € 18
CON NAAN ALLO YOGURT [1-7-10]

Beef tartare, radicchio salad, Asiago cheese and mustard, served with yogurt naan

DADOLATA DI TONNO ROSSO, ERBA CIPOLLINA, SPINACINO E PINOLI € 23 [4-8]

Bluefin tuna tartare with chives, baby spinach and pine nuts

OVETTO IN CAMICIA, CICORIA, CREMA DI PARMIGIANO 24 MESI E TARTUFO € 20 [3-7]

Poached egg, chicory, 24-month aged Parmesan cream and truffle

PASTA | PASTA

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI ZUCCA E RICOTTA AFFUMICATA € 19 [1-3-7]

Homemade ravioli filled with pumpkin and smoked ricotta

MEZZE MANICHE ALLO STRACOTTO E RAFANO € 19 [1-7]

Mezze maniche pasta with slow-braised meat and horseradish

LINGUINE ALLA BUSERA DI SCAMPI € 20 [1-2]

Linguine "busara" style with Scampi and tomato sauce

SECONDI | MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE E CARCIOFINI ARROSTO E SALSA AL VINO ROSSO € 26

Sliced beef tagliata with roasted potatoes, baby artichokes and red wine sauce

BACCALA' IN UMIDO CON OLIVE, CAPPERI E SEDANO € 25 [1-4-9]

Stewed salt cod with olives, capers and celery

TOMINO TOAST AI FUNGHI, MAIO AFFUMICATA E INSALATA AGRODOLCE € 21 [1-3-8]

Tomino cheese on toast with mushrooms, smoked mayonnaise and sweet-and-sour salad

INSALATE | SALADS

INSALATA DI STAGIONE € 12

Seasonal salad

DESSERT | DESSERT

TIRAMISÙ € 8 [3-7-8]

Tiramisu

TORTA DI ROSE E GELATO AL FIORDILATTE € 8 [1-3-8]

Rose cake with fiordilatte ice cream

PANNA COTTA, SALSA AL CACAO E AMARENE € 8 [7-8]

Panna cotta with dark chocolate sauce and black cherries

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 € 10 [1-7]

Pomodoro fresco, mozzarella e basilico

Pizza with fresh tomato sauce, mozzarella cheese and basil

DIAVOLA € 13 [1-7]

Pomodoro fresco, mozzarella e fette di salame piccante

Pizza with tomato sauce, mozzarella and slices of hot salami

QUATTRO FORMAGGI € 13 [1-7]

Mozzarella, scamorza, Parmigiano Reggiano 24 mesi e gorgonzola

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

RICORDO D'ESTATE € 15 [1-7-8]

Mozzarella, pesto di basilico, prosciutto crudo e mandorle

Pizza with mozzarella, basil pesto, prosciutto crudo and almonds

DA CONDIVIDERE | TO SHARE

FOCACCIA CON CRUDO € 16 [1]

Focaccia with raw ham

MOZZARELLINE IN CARROZZA € 12

MIX PLATE € 15

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

FOR FOUR € 50

4 Aperol Spritz e una selezione di 8 cicchetti

4 Aperol Spritz and a selection of 8 cicchetti

VINI | WINES

VINI BIANCHI | WHITE WINES

GLERA COL DEL SAS FERMO

Veneto

SOAVE PIEROPAN CALVARINO

Veneto

GEWÜRZTRAMINER TERLANO

Alto Adige

PINOT GRIGIO CA' SAN VITO

Veneto

VINI ROSSI | RED WINES

PINOT NERO LAVIS

Trentino

CABERNET DUE SANTI ZONTA BREGANZE DOC

Veneto

AMARONE PIEROPAN VIGNA GARZON

Veneto

VALPOLICELLA PIEROPAN RUBERPAN

Veneto

BOLLICINE | SPARKLING WINES

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

COCKTAIL

BOULEVARDIER

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

€ 12

OLD FASHIONED

Wild Turkey 101 Bourbon, Angostura, Sugar Cube

€ 12

LUXURY ESPRESSO MARTINI

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

€ 12

WHISKEY SOUR

Wild Turkey 101 Bourbon, Lemon Juice, Sugar Syrup

€ 12

ESPOLÓN PALOMA

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

€ 12

JAMAICAN DAIQUIRI

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

€ 12

TOMMY'S MARGARITA

Espolón Tequila Reposado, Lime Juice, Agave Syrup

€ 12

GRAND MARGARITA

Espolón Tequila Blanco, Grand Marnier Cordon Rouge, Lime Juice

€ 12

CHILL MARGARITA

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

€ 12

BULLDOG TONIC

Bulldog Gin, Tonic Water

€ 12

MOCKTAIL

€ 12

SEASONAL MOCKTAIL

Bitter or Sweet

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.

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.