

# APEROL

T E R R A Z Z A



## MENÙ



### LE RITUEL APEROL SPRITZ

Aperol Spritz est le rituel de la convivialité établi dans la tradition de l'apéritif à la fin des années 20. Créé à Padoue, arrivé à Venise et ensuite, dans le reste du monde, Aperol est devenu un phénomène global, étroitement lié à sa boisson avec une couleur orange iconique. Bienvenue dans la maison du rituel Aperol Spritz: ensemble et avec plaisir!

**3 UN TIERS DE PROSECCO**

**2 UN TIERS D'APEROL**

**1 UN TRAIT D'EAU GAZEUSE**

### BAR

**APEROL SPRITZ** € 7

**APEROL SPRITZ AVEC DEUX CICHETTI** € 10  
Finger food typiquement vénitien

### LES CLASSIQUES DE L'APÉRITIF

CAMPARI/CYNAR SPRITZ € 7

CAMPARI SELTZ € 7

AMERICANO € 9

NEGRONI € 9

NEGRONI SBAGLIATO € 9

MILANO - TORINO € 9

### LA SÉLECTION DE TERRASSE

Demandez à notre équipe

### SANS ALCOOL

CRODINO SPRITZ € 6

CRODINO € 5

SOFT DRINK € 4

### NOS SPÉCIALITÉS

CICHETTI € 3  
L'accompagnement vénitien à l'apéritif. Recettes traditionnelles en petits amuse-bou-ches, avec des ingrédients saisonniers

PAIN BRIOCHÉ SALÉ € 8  
L'inimitable consistance et l'odeur du pain grillé avec Saumon, fromage rubiola et roquette

### SHARED FOOD, SPRITZ MOOD

POUR QUATRE € 50  
4 Aperol Spritz et une sélection de 12 cicchetti

ASSIETTE MIXTE € 15  
Notre sélection de 6 cicchetti

SCHIACCIATA € 14  
Demandez à notre équipe

FOCACCIA € 8

FOCACCIA AVEC JAMBON CRU € 16

MOZZARELLA IN CARROZZA € 10

### LE CHEF PROPOSE

DES CRÉATIONS AVEC DES INGRÉDIENTS DE SAISON

POUR SUBLIMER VOTRE APÉRITIF € 15  
Demandez à notre équipe

### RESTAURANT

Disponible de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h00

### ENTRÉES

FRISA, BURRATA, TOMATES, PESTO DE BASILIC ET OIGNONS À L'AIGRE DOUX € 16

TARTARE DE BŒUF AVEC MOELLE ET SAFRAN € 17

TARTARE DE BAR, HÛTRES, POMME VERTE ET FINES HERBES € 18

WRAPS AUX SEICHES GRILLÉES, HUILE, CITRON ET PERSIL € 16

### PREMIERS PLATS

SPAGHETTI AVEC SAUCE TOMATE ET BASILIC € 16

RAVIOLIS SAUCE À LA VIANDE € 18

BIGOLI EN SAUCE € 17

ÉPEAUTRE À LA CRÈME DE CAROTTES, MANGUE ET RADIS € 16

### DEUXIÈMES PLATS

PINTADE AVEC POMMES DE TERRE NOUVELLES ET CRÈME FRAÎCHE € 24

AUBERGINES À LA PARMIGIANA € 20

LÉGINE AUSTRALIE SUR CROUTONS DE PAIN € 28

THON GRILLÉ ET RIZ PILAF € 25

### SALADE DE SAISON

€ 12

### DESSERTS

TIRAMISÙ € 8

SORBET À LA PÊCHE ET FRUITS AU SIROP € 8

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET GLACE AUX FRUITS DE LA PASSION € 10

GÂTEAU AU FROMAGE À LA FRAMBOISE € 9

### MENU BRUNCH

APEROL SPRITZ, 3 CICHETTI, PAIN BRIOCHÉ SALÉ, DESSERT € 30

Disponible uniquement le week-end

Options vegan disponibles sur demande

Terrazza Aperol suit la procédure du Manuel de Gestion de la Sécurité Alimentaire à travers le Système HACCP aux termes du Reg. CE853/04. Le poisson destiné à être servi cru, peu cuit, fera l'objet d'un traitement préventif en conformité avec les conditions du Reg. EC 853/04. Certains matières premières peuvent être surgelées et congelées à l'origine selon la disponibilité du marché. Le personnel de salle est à votre disposition pour vous fournir toutes les informations sur les produits présentés sur le menu et sur les allergènes, et il est possible de consulter la documentation spécifique à la disposition des consommateurs. TVA et service inclus. Terrazza Aperol s'engage à promouvoir une consommation responsable de boissons alcoolisées.

# APEROL

T E R R A Z Z A

## REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ

Inscrivez-vous pour découvrir nos nouveautés, vous tenir au courant de nos événements et recevoir un cadeau spécial pour votre anniversaire!



@terrazzaaperolvenezia  
www.terrazza.aperol.com



ENJOY APEROL RESPONSIBLY.

## LISTE DES ALLERGÈNES

### DÉGUSTATION

Biscuits salés Olives et câpres:  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

Biscuits salés Ricotta fumée et graines de courge  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, ŒUFS

Amandes:  
FRUITS À COQUE

Olives

### PROPOSITION BAR

Focaccia  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, SOJA, MOUTARDE

Focaccia avec jambon cru  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, SOJA, MOUTARDE

Schiacciata avec tomates confites, mozzarella, anchois et origan  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, POISSON

Schiacciata avec pulpe de tomate Pummarola, mozzarella et basilic  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

Notre mozzarella in carrozza avec une sauce aux anchois et au jambon  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, POISSON, ŒUFS

Pain brioché salé avec saumon, fromage rubiola et roquette  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, POISSON

### PROPOSITIONS DU CHEF

POISSON  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CÉLÉRI, MOLLUSQUES

VIANDE  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, ŒUF, MOUTARDE

VÉGÉTARIEN  
LAIT

### CICHETTI

Boulettes d'ossobuco  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CÉLÉRI, ŒUF, LAIT

Tamezzino à la porchetta et aux poivrons  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, ŒUFS, MOUTARDE

Sandwich à l'épaule de porc effilochée, sauce yaourt et moutarde  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, MOUTARDE

Fleurs de courge farcies à la ricotta et aux anchois  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, POISSON

Brandade de morue à la crème, polenta et aubergines grillées  
POISSON

Tomates san Marzano avec salade de thon, olives et câpres  
ŒUF, POISSON

Petites mozzarelles de bufflonne avec pesto de basilic et tomates séchées  
LAIT, FRUITS À COQUE

Tigelle, fromage rubiola et courgettes à la "scapece"  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

Sandwich à la caponata  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

### ENTRÉES

Frisa, burrata, tomates, pesto de basilic et oignons à l'aigre doux  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE

Tartare de bœuf avec moelle et safran

Tartare de bar, huîtres, pomme verte et fines herbes  
POISSON, MOLLUSQUES

Wraps aux seiches grillées, huile, citron et persil  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, MOLLUSQUES

### PREMIERS PLATS

Spaghetti à la pulpe de tomate Pummarola  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

Raviolis sauce à la viande  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, ŒUF, LAIT, CÉLÉRI

Bigoli en sauce  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, POISSON

Épeautre à la crème de carottes, mangue et radis  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

### SECONDS PLATS

Pintade avec pommes de terre nouvelles et crème fraîche  
LAIT

Aubergines à la parmigiana  
LAIT

Légine australe sur croustons de pain  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, POISSONS

Thon grillé et riz pilaf  
POISSONS

### DESSERTS

Tiramisù  
LAIT, ŒUF

Sorbet à la pêche et fruits au sirop

Tartelette de ricotta et glace au chocolat noir  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT, ŒUF

Sorbet  
CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, LAIT

\*transmission dans la friteuse