



APEROL[®]
TERRAZZA

BROCHURE B2B

INDEX

- 
- 02. TERRAZZA APEROL**
 - 02. IL POSIZIONAMENTO DI TERRAZZA APEROL A VENEZIA
 - 03. APEROL**
 - 04. APEROL E VENEZIA
 - 06. IL LEGAME CON LA CITTÀ
 - 07. APEROL SPRITZ E IL PERFECT SERVE**
 - 09. LA PROPOSTA**
 - 12. LE PERSONE DI TERRAZZA APEROL
 - 13. I NOSTRI AMBIENTI
 - 17. ESPERIENZE OFFERTE**
 - 23. I NOSTRI CONTATTI**



TERRAZZA APEROL

Terrazza Aperol nasce a Venezia in Campo Santo Stefano, a metà strada tra Piazza San Marco ed il Ponte di Rialto, nell'agosto 2021.

È senza dubbio "La casa dell'Aperol Spritz", ma non solo!

Terrazza Aperol, infatti, ha sicuramente l'obiettivo di diffondere il rituale dell'aperitivo veneziano, ma anche la cultura dei cittadini di Venezia e le loro tradizioni.



02

IL POSIZIONAMENTO DI TERRAZZA APEROL A VENEZIA

Terrazza Aperol è ospitata negli spazi di uno storico palazzo veneziano in Campo Santo Stefano, a due passi dal ponte dell'Accademia, in una zona di grande affluenza turistica che è rimasta autentica e popolata dai veneziani.

Grazie a un'originale fusione di design e vibes, Terrazza Aperol è il luogo dove vivere appieno l'atmosfera e il rituale dell'aperitivo in modo unico, in compagnia e con buona musica.

APEROL®



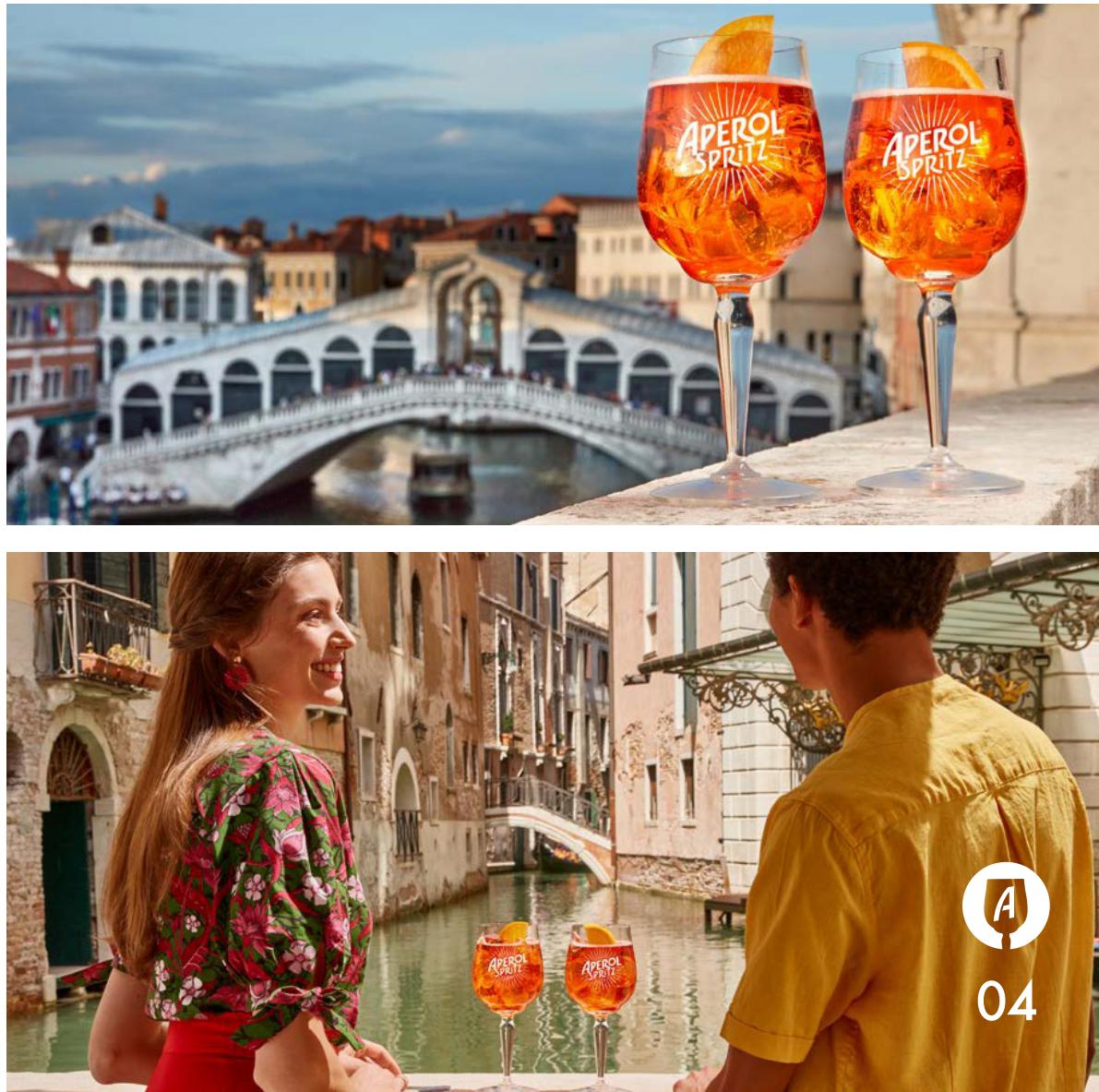
L'Aperol nasce nel 1919.

In origine era prodotto dall'azienda Barbieri (di Luigi e Silvio Barbieri) con sede a Padova, una piccola città vicino a Venezia.

Dal primo dopoguerra l'Aperol diventa famoso tra i giovani di tutta Italia, ma è dopo la seconda guerra mondiale che Aperol Spritz diventa il simbolo dell'aperitivo italiano, anche grazie agli spot televisivi.

Nel 2003 l'Aperol entra a far parte di Campari Group ed è finalmente conosciuto a livello internazionale.

L'Aperol è un aperitivo amaro a base di genziana, rabarbaro e china, tra gli altri ingredienti. Ha una vibrante tonalità arancione e il suo nome deriva dalla parola gergale italiana per riferirsi all'aperitivo, ovvero apero.



A
04

E VENEZIA

Il **rituale dell'Aperol Spritz** è radicato nella cultura della città di Venezia, anche grazie alla tradizione di **vivere** il momento dell'aperitivo provando **cicchetti** sempre nuovi con gli amici all'interno dei bacari, i tipici bar veneziani.

Il rituale dell'aperitivo con Aperol Spritz ha raggiunto oggi un successo straordinario ed è ormai conosciuto in tutto il mondo.

IL LEGAME CON LA CITTÀ

Uno dei più importanti e riconosciuti simboli della città di Venezia è sicuramente la **gondola**. E, insieme ad essa, i **gondolieri**. Per questo motivo, Terrazza Aperol, in occasione della sua apertura, ha organizzato delle giornate libere per cittadini - e non solo - in cui fosse possibile visitare i più antichi squeri di Venezia, ovvero i "cantieri" di costruzione e manutenzione delle gondole, ad oggi ancora attivi; attività che è stata poi riproposta in occasione del primo compleanno del locale, e che è ormai diventata una tradizione.

Inoltre, insieme all'Associazione dei Gondolieri, sono state create

una **t-shirt ufficiale del gondoliere** in stile Aperol, a strisce bianche e arancio, e una **guida della città**, redatta dalla casa editrice lineadacqua, con racconti, aneddoti e percorsi suggeriti proprio dai gondolieri.

Il locale stesso è impreziosito da **dettagli veneziani**, cominciando dal pavimento in bricole riciclate - i pali in legno posizionati nelle acque della laguna per indicare i percorsi, i lampadari e le piastrelle da muro in vetro di Murano, fino ad arrivare all'oggettistica, anch'essa in legno di bricole riciclate, così come i vassoi e altri supporti di servizio.



06



APEROL SPRITZ PERFECT SERVE



Aperol Spritz si distingue
per la sua semplicità
di preparazione:

Fill the glass
with ice

3 Parts
of Prosecco
(9cl)

Aperol Spritz è un cocktail riconosciuto da IBA (International Bartenders Association).



Si distingue per:

- L'inconfondibile arancione
- Un gusto dolce-amaro
- La sua leggerezza

L'Aperol Spritz evoca alla perfezione il *lifestyle italiano*.



2 Parts
of Aperol
(6cl)

1 Splash
of Soda
(3cl)

Orange
slice

LA PROPOSTA

L'APERITIVO

Come vuole la tradizione, l'aperitivo veneziano è sempre accompagnato dai cicchetti, che cambiano stagionalmente, e che comprendono i più classici polpette tramezzini, ma anche proposte più innovative.

IL RISTORANTE

La proposta di Terrazza Aperol, sempre legata alla tradizione veneziana, porta in tavola non solo i classici cicchetti, ma anche un completo menù dagli antipasti ai dolci, passando per le proposte di condivisione qualifocacce, schiacciate e le tipiche mozzarelline.

Il menù, così come i cicchetti, viene modificato ad ogni stagione, per rispettare i periodi di ogni materia prima e per permettere ai nostri clienti di provare sempre cose nuove.

I COCKTAIL

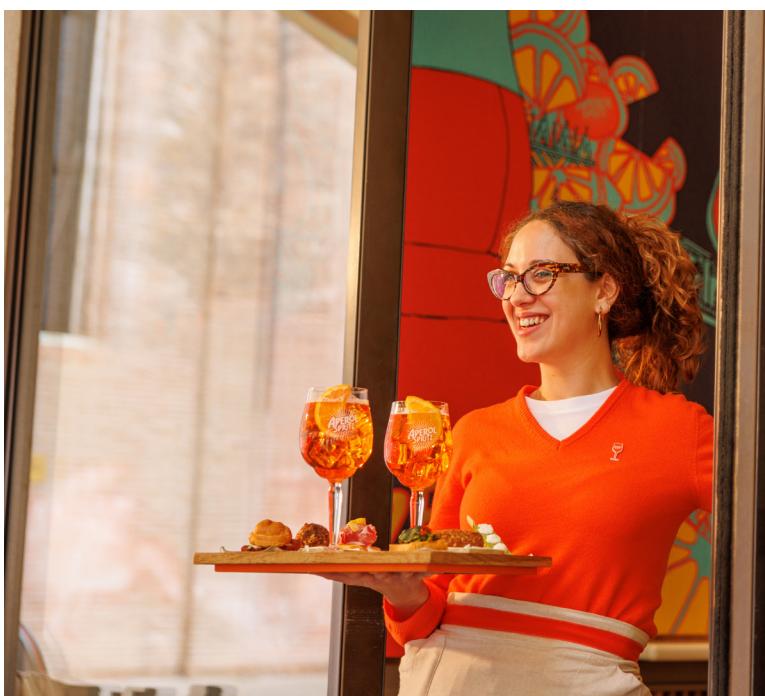
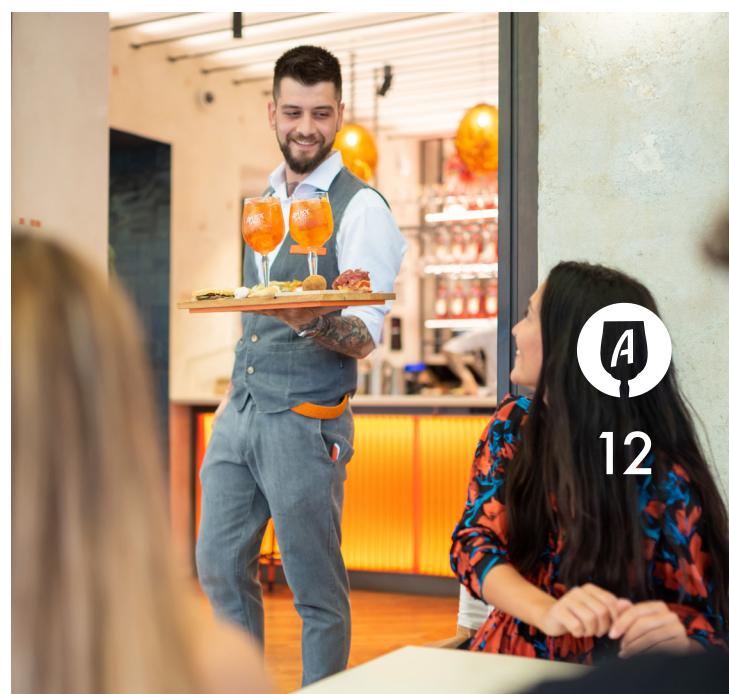
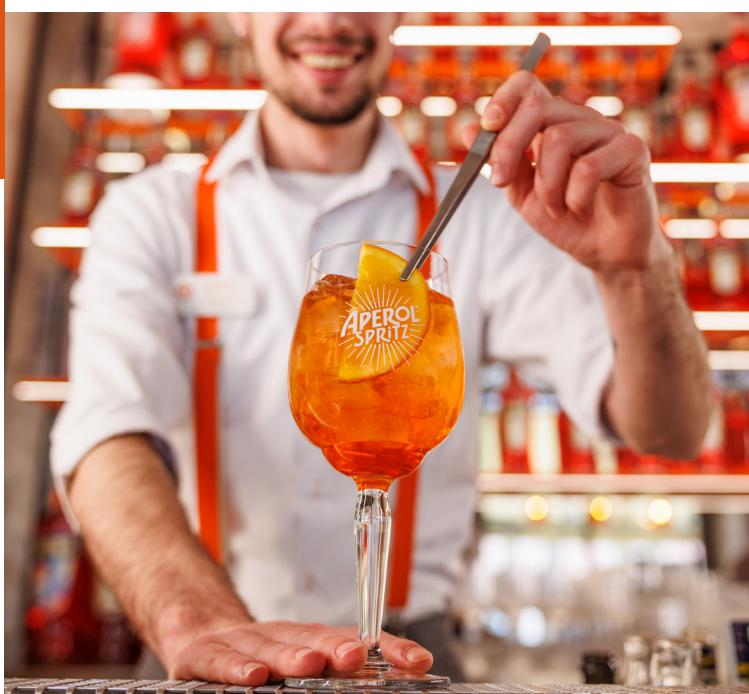
In Terrazza Aperol è presente una ricca cocktail list: si parte delle opzioni più classiche, come ad esempio il Negroni, il cocktail più venduto al mondo, sino ad arrivare a delle vere e proprie creazioni dei nostri bartender.



LE PERSONE DI TERRAZZA APEROL

Immancabili i tratti distintivi di Terrazza Aperol:
un servizio professionale ma non formale, uno staff giovane
e sorridente caratterizzano il mood del locale, in perfetto stile Aperol.
Chiedete pure di Luca, il nostro Store Manager e volto di Terrazza Aperol!





I NOSTRI AMBIENTI

In Terrazza Aperol abbiamo spazi diversi legati a diverse modalità di consumo: il bacaro è lo spazio perfetto per un aperitivo rapido in stile veneziano, così come il bancone del bar.

Il dehor e la sala interna sono i luoghi perfetti per gustare ai tavolini l'aperitivo, il brunch, il pranzo o la cena.

AREA DEHOR

L'area Dehor è il cuore di Terrazza Aperol dove trascorrere ogni momento della giornata, soprattutto per godersi la vista sul Campo Santo Stefano mentre si brinda insieme agli amici!





AREA BAR

Godetevi la nostra area bar e sedetevi comodamente mentre respirate le orange vibes del locale e chiedete al nostro staff di consigliarvi le migliori specialità del menu.



SOCIAL ROOM

La Social Room si distingue per essere lo spazio dedicato alla convivialità, quintessenza del brand: un luogo multifunzionale che connette le persone ed esalta il piacere dello stare insieme.

L'area è decorata con carta da parati tradizionale e due green-wall esperienziali arricchiti da logo retroilluminato, perfetti per dei selfie in compagnia dei vostri amici!



AREA BACARO

L'area Bacaro è uno spazio ben identificato dove l'esposizione dei cicchetti è protagonista. Un'opera d'arte sviluppata in collaborazione con l'Accademia di Belle Arti di Venezia svolge un ruolo cruciale nella sala: un'illustrazione che unisce Aperol e la città.



ESPERIENZE OFFERTE

Attraverso le esperienze che Terrazza Aperol offre potrete vivere un'esperienza a tutto tondo del brand e della città di Venezia, immersendovi nella storia e nella provenienza di Aperol, scoprendo il suo rituale contemporaneo.

L'esperienza proposta comprenderà attività sorprendenti tra luoghi mozzafiato dove vivere il vero mood dell'aperitivo italiano.

01. Bragozzo & Squeri
02. Aperol Masterclass
03. Food Masterclass
04. Servizi Aggiuntivi

01

BRAGOZZO

Il tour sul Bragozzo vi permetterà di scoprire posti della laguna di Venezia pressochè sconosciuti, bevendo Aperol Spritz accompagnato da cicchetti oppure degustando un pranzo o una cena.

Capienza massima: 12 pax



A
18

SQUERI

Potremo organizzare per voi una visita guidata allo Squero San Trovaso, a circa 10 minuti a piedi da Terrazza Aperol. Squero San Trovaso e Squero Tramontin. Lo squero è il cantiere navale per la costruzione, la manutenzione e il recupero delle imbarcazioni tipiche della laguna, di tutte le dimensioni, sia a remi che a vela. Gli squeri rimasti attivi ad oggi sono solo sei.



02

APEROL MASTERCLASS

Organizzeremo per voi una magica experience in cui potrete scoprire la storia del brand Aperol e dell'Aperol Spritz.

Partecipando potrete:

- Scoprire la ricetta dell'Aperol Spritz
- Scoprire la storia dell'aperitivo a Venezia
- Preparare un Aperol Spritz con la supervisione del nostro staff e sfidarvi tra voi a chi lo prepara in modo perfetto
- Gustare un aperitivo con Aperol Spritz accompagnato dai cicchetti veneziani

A seconda del numero di partecipanti, la masterclass potrà essere organizzata nella nostra Social Room oppure sul nostro plateatico.



FOOD MASTERCLASS

Volete immergervi insieme a noi nella cultura culinaria veneziana?

La nostra food masterclass è l'esperienza perfetta! Partecipando potrete:

- Scoprire la storia dei cicchetti veneziani
- Scoprire quando e come vengono consumati
- Scoprire le ricette tipiche della città di Venezia
- Preparare con le vostre mani dei cicchetti o dei piatti tipici veneziani con l'aiuto dei nostri chef
- Imparare a gustarli durante un perfetto aperitivo con Aperol Spritz



03

04

EVENTI IN TERRAZZA

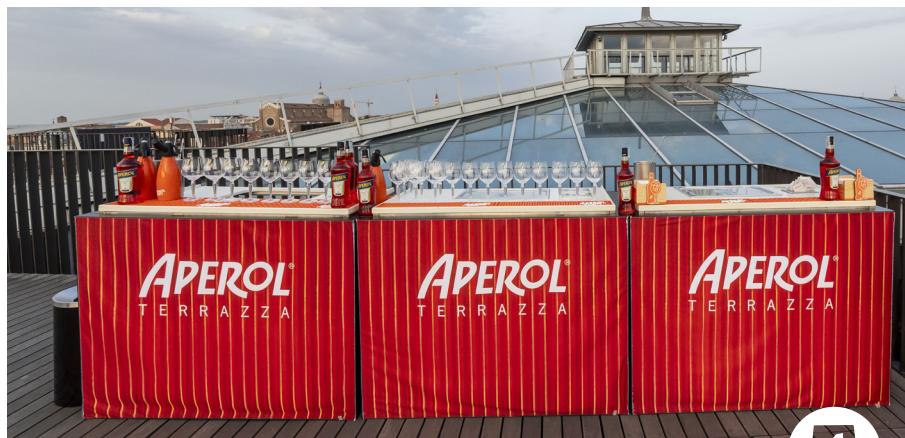
Volete organizzare un evento esclusivo in cui la Terrazza Aperol sarà interamente dedicata a voi? Nessun problema!

Potremo studiare insieme la soluzione migliore per il vostro evento, preparare menu e cocktail list ad hoc e molto altro ancora!



SERVIZIO DI CATERING

Terrazza Aperol è pronta a portare l'inconfondibile esperienza dell'aperitivo veneziano direttamente al vostro evento. Offriamo un servizio di catering su misura, con Aperol Spritz, cocktail list dedicate e un'ampia selezione di cicchetti. Che sia un evento privato o aziendale, rendiamo ogni momento speciale e indimenticabile con il gusto unico di Venezia e la convivialità e professionalità tipiche di Terrazza Aperol.



05

CONTATTI



E-mail: terrazza.venezia@aperol.com

Numero di telefono: +39 041 30183

Canali social:
IG: [@terrazzaaperolvenezia
Fb: \[@terrazzaaperolvenezia\]\(https://www.facebook.com/terrazzaaperolvenezia\)](https://www.instagram.com/terrazzaaperolvenezia)