

# APEROL

T E R R A Z Z A



## MENÙ



### IL RITUALE APEROL SPRITZ

Aperol Spritz è il rituale della convivialità radicato fin dagli anni '20 nella tradizione italiana dell'aperitivo. Creato a Padova, arrivato a Venezia e da lì in tutto il resto del mondo, Aperol è diventato un fenomeno globale, indissolubilmente legato al suo drink dall'iconico colore arancione. Benvenuti nella casa del rituale dell'Aperol Spritz: together we joy!

- 3 PARTI DI PROSECCO
- 2 PARTI DI APEROL
- 1 SPRUZZATA DI SODA

### BAR

**APEROL SPRITZ** € 6,00

**APEROL SPRITZ CON 2 CICCETTI** € 10,00  
Finger food tipico veneziano

### I CLASSICI DELL'APERITIVO

CAMPARI/CYNAR SPRITZ € 6,00

CAMPARI SELTZ € 7,00

AMERICANO € 9,00

NEGRONI € 9,00

NEGRONI SBAGLIATO € 9,00

MILANO - TORINO € 9,00

### LA SELEZIONE DI TERRAZZA

Chiedi al nostro Staff

### ANALCOLICI

CRODINO € 5,00

COCKTAIL € 8,00

SOFT DRINK € 4,00

### LE NOSTRE SPECIALITÀ

**CICCETTI** € 3,00  
L'accompagnamento veneziano all'aperitivo. Ricette tradizionali in piccoli assaggi con ingredienti stagionali

**PAN BRIOCHE SALATO** € 8,00  
L'inconfondibile consistenza e profumo del pane tostato con uova, bacon e avocado

### SHARED FOOD, SPRITZ MOOD

**FOR FOUR** € 45,00  
4 Aperol Spritz e una selezione di 12 cicchetti

**MIX PLATE** € 15,00  
La nostra selezione di 6 cicchetti

**SCHIACCIATA** € 14,00  
Chiedi al nostro Staff

**FOCACCIA** € 8,00

**FOCACCIA CON CRUDO** € 16,00

**MOZZARELLINE IN CARROZZA** € 10,00

### RESTAURANT

**PROPONE LO CHEF** € 15,00  
CREAZIONI CON INGREDIENTI STAGIONALI PER ESALTARE IL TUO APERITIVO  
Chiedi al nostro Staff

**ANTIPASTI** € 15,00  
CHEVRE INFORNATO CON CHIODINI, MIELE AL PINO MUGO E CROSTONE DI PANE

€ 16,00  
PANCIA DI VITELLO AL COCCO, BERGAMOTTO E OLIVE

€ 16,00  
SEPIE AL NERO CON SPUMA DI PATATE

€ 17,00  
GAMBERONI SCOTTATI CON GUANCIALE, POLENTA E MISTICANZA AUTUNNALE

€ 15,00  
**PRIMI PIATTI**  
SPAGHETTI CON SALSA PUMMAROLA

€ 17,00  
RAVOLI FATTI IN CASA AI FORMAGGI, TROMBETTE DEI MORTI, FINFERLE E NOCCIOLE TOSTATE

€ 16,00  
LASAGNETTA CROCCANTE CON RAGOUT D'ANATRA E SALSA AL VINO ROSSO

€ 17,00  
TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL GRANO SARACENO, CAPPESANTE, OSTRICA E CARCIOFI

€ 24,00  
**SECONDI PIATTI**  
FILETTO DI MANZO CON PATATE E SEMI DI SENAPE

€ 23,00  
PESCATO DEL GIORNO

€ 18,00  
TORTINO DI ZUCCA, FORMAGGIO ERBORINATO, ACETO BALSAMICO, ROSMARINO

€ 20,00  
PIOVRA ARROSTITA, SEDANORAPA, E SALSA BBQ FATTA IN CASA

€ 12,00  
**INSALATA DI STAGIONE**

€ 8,00  
**DOLCI**  
TIRAMISÙ

€ 8,00  
ARACHIDI, CARMELLO, CIOCCOLATO

€ 8,00  
TORTINO MELE E VANIGLIA

€ 8,00  
PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO E RABBARBARO

€ 25,00  
**BRUNCH MENÙ**  
APEROL SPRITZ, 3 CICCETTI, PAN BRIOCHES SALATO, DOLCE

Disponibile solo nei weekend

Opzioni vegane disponibili su richiesta

Terrazza Aperol segue le procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04. 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'opposto documentazione o disposizione dei consumatori. IVA e servizio inclusi. Terrazza Aperol promuove un consumo responsabile di bevande alcoliche.

# APEROL

T E R R A Z Z A

## MERCHANDISING

Scopri la nuova collezione Aperol interamente Made in Veneto: chiedi al nostro staff!



@terrazzaaperolvenezia  
www.terrazza.aperol.com



ENJOY APEROL RESPONSIBLY

## LISTA ALLERGENI

### FOOD BITES

Biscottini salati Olive e Capperi  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Biscottini salati Ricotta affumicata e semi di zucca  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA

Mandorle  
FRUTTA A GUSCIO

Olive

### PROPOSTA BAR

Schiacciata con pancetta, funghi e taleggio  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

Schiacciata con radicchio, aceto balsamico e noci  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO

Focaccia con crudo  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE

La nostra mozzarella in carrozza con salsa di acciughe e salsa di prosciutto  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, PESCE, UOVA

Panbrioche con avocado, uova, e bacon  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA

### PROPOSTE DELLO CHEF

**PESCE**  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PESCE, LATTE

**CARNE**  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE

**VEGETARIANO**  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

### CICCETTI

Polpetta di ossobuco  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SEDANO, LATTE, UOVA

Tremezzino con prosciutto di Praga, rafano e funghi  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA

Focaccia con sopressa, chiodini e taleggio  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

Polenta e baccalà mantecato  
PESCE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE\*

Bufalina con pomodoro sott'olio e acciuga  
LATTE, PESCE

Piovra, sedano e pimenton  
MOLLUSCHI

Panella con radicchio al vino rosso e capperi  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE\*

Cestino con gorgonzola piccante e fichi  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

Bombetta di zucca e scamorza  
LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE\*

\*contaminazione in friggitrice

### ANTIPASTI

Chevre infornato con chiodini, miele al pino mugo e crostone di pane  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

Pancia di vitello al cocco, bergamotto e olive

Seppie al nero con spuma di patate  
MOLLUSCHI, LATTE

Gamberoni scottati con guanciale, polenta e misticanza autunnale  
CROSTACEI

### PRIMI PIATTI

Spaghetti con salsa pummarola  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Ravoli fatti in casa ai formaggi, trombette dei morti, finferle e nocciole tostate  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO

Lasagnetta croccante con ragout d'anatra e salsa al vino rosso  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

Tagliatelle fatte in casa al grano saraceno, cappesante, ostrica e carciofi  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, MOLLUSCHI

### SECONDI PIATTI

Filetto di manzo con patate e semi di senape  
SENAPE

Pescato del giorno

Tortino di zucca, formaggio erborinato, aceto balsamico, rosmarino  
LATTE, UOVA

Piovra arrostita, sedanorapa, e salsa BBQ fatta in casa  
MOLLUSCHI, LATTE, SEDANO

### DOLCI

Tiramisù  
UOVA, LATTE

Arachidi, Caramello, Cioccolato  
UOVA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ARACHIDI

Tortino mele e vaniglia  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA

Panna cotta al cioccolato bianco e rabarbaro  
LATTE