



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 CICHETTI € 10,00

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 € 12,00

ANALCOLICI

CRODINO € 5,00

COCKTAIL € 8,00

SOFT DRINK € 4,00

LE NOSTRE SPECIALITÀ

CICCHETTO € 3,00

PAN BRIOCHE SALATO € 8,00

SHARED FOOD, SPRITZ MOOD

FOR FOUR € 45,00

MIX PLATE € 15,00

FOCACCIA € 8,00

FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO € 16,00

MOZZARELLINE IN CARROZZA € 10,00

SCHIACCIATA € 14,00

PROPONE LO CHEF

CREAZIONI CON INGREDIENTI STAGIONALI PER ESALTARE IL TUO APERITIVO € 15,00

RISTORANTE

ANTIPASTI

GAZPACHO CON MAZZANCOLLE SCOTTATE ED ERBE € 14,00

LA NOSTRA CAPRESE CON BURRATA € 12,00

CARPACCIO DI MANZO, NOCI E PECORINO TOSCANO € 13,00

PIOVRA, PATATE, OLIVE, BASILICO E SEDANO € 14,00

PRIMI

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI ANATRA E TIMO € 15,00

SPAGHETTI CON PUMMAROLA E BASILICO € 14,00

MACCHERONI CON PESTO DI RUCOLA, SEPIE E MANDORLE € 15,00

RAVIOLI DI MELANZANE CON GAMBERO ROSSO € 16,00

SECONDI

FILETTO DI SGOMBRO AL LIMONE, ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA € 18,00

BRANZINO IMPANATO AL BASILICO, CON INSALATA DI FINOCCHI E LIMONE € 22,00

CONTROFILETTO DI MANZO CON PATATE ARROSTO € 21,00

LA NOSTRA PARMIGIANA € 17,00

INSALATA DI STAGIONE € 12,00

DOLCI

IL NOSTRO TIRAMISÙ € 7,00

FROLLA AL BASILICO, NOCCIOLA, PESCA E LIME € 8,00

SORBETTO TEQUILA E LIMONE € 6,00

TRE CIOCCOLATI, PEPERONCINO E PESCHE MARINATE € 6,00

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 menù 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.

BRUNCH MENÙ

APEROL SPRITZ

3 CICHETTI A SCELTA

PAN BRIOCHE CON UOVO, SALMONE E AVOCADO

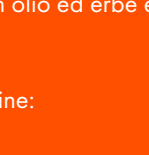
DOLCE O MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

ACQUA E CAFFÈ € 25,00

Disponibile solo nei weekend

MERCHANDISING

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



@terrazzaaperolveneria

LISTA ALLERGENI

CICCHETTI

Bufala pomodoro secco in olio ed erbe e pesto: LATTE, FRUTTA A GUSCIO;

Tramezzino tonno e cipolline: CEREALI, UOVA, PESCE;

Pomodoro gratin e acciuga: CEREALI, PESCE, LATTE;

Polpetta di ossobuco: CEREALI, LATTE, SEDANO;

Focaccia con prosciutto: CEREALI, ANIDRIDE SOLFOROSA;

Melanzana robiola cipolla pinoli: LATTE, FRUTTA A GUSCIO;

Piovra patate e sedano: SEDANO, ANIDRIDE SOLFOROSA, MOLLUSCHI;

Roast beef con salsa tonnata: CEREALI, UOVA, PESCE, SEDANO;

ANTIPASTO

Gazpacho con mazzancolle scottate ed erbe: CROSTACEI, SEDANO;

La nostra caprese con burrata: LATTE;

Carpaccio di manzo noci e pecorino toscano: LATTE, FRUTTA A GUSCIO;

Piovra patate olive basilico e sedano: SEDANO, ANIDRIDE SOLFOROSA;

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù di anatra e timo: CEREALI, UOVA, LATTE, SEDANO, ANIDRIDE SOLFOROSA;

Spaghetto con pummarola e basilico: CEREALI;

Maccheroni con pesto di rucola sepie e mandorle: CEREALI, FRUTTA A GUSCIO, MOLLUSCHI;

Ravioli di melanzane con bisque e gambero rosso: CEREALI, CROSTACEI, UOVA, LATTE;

SECONDI

Filetto di sgombrò al limone, zucchine e fiori di zucca: PESCE, LATTE, SEDANO;

Branzino impanato al basilico con insalata di finocchi e limoni: CEREALI, PESCE, FRUTTA A GUSCIO;

Parmigiana di melanzane: LATTE;

DOLCI

Il nostro tiramisù: UOVA, LATTE;

Frolla al basilico nocciola guscio e lime: CEREALI, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO;

Tre cioccolati pesche marinate e peperoncino: CEREALI, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO;

ALTRI PRODOTTI

Mozzarelle in carrozza: CEREALI, UOVA, LATTE, PESCE;

Schiacciata: CEREALI;

Focaccia: CEREALI;