

APEROL

TERRAZZA



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



CICCHETTI € 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 salsa formaggio blu

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

FOCACCIA € 8,00

FOCACCIA CON PORCHETTA E SENAPE € 16,00

MOZZARELLINE IN CARROZZA € 10,00

SCHIACCIATA € 14,00

Chiedi al nostro Staff

PROPONE LO CHEF



CREAZIONI CON INGREDIENTI STAGIONALI PER ESALTARE IL TUO APERITIVO

€ 15,00

Chiedi al nostro Staff

ANTIPASTI



ROAST BEEF CON CARCIOFO MARINATO, CITRONETTE E CYNAR € 13,00

HUMMUS DI CECI CON ZUCCA, PORCINI E CIALDE DI SESAMO € 12,00

CREMA DI FAGIOLI CON CAPPELANTE, GUANCIALE E ACETO BALSAMICO € 13,00

CARPACCIO DI RICCIOLA € 14,00

PRIMI PIATTI



SPAGHETTO CON SALSAPUMMAROLA E BASILICO € 14,00

TAGLIOLINI CON RADICCHIO E GAMBERO ROSSO € 16,00

RAVIOLI DI ZUCCA CON TALEGGIO E NOCI € 15,00

PAPPARDELLE CON RAGOUT DI ANATRA E PORCINI € 15,00

SECONDI PIATTI



BRANZINO CON INDIVIA BRASATA € 22,00

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE, PORRI E CAPRINO € 21,00

CARCIOFO RIPIENO € 17,00

BACCALÀ ALLA VICENTINA € 20,00

INSALATA DI STAGIONE

€ 12,00

DOLCI



SORBETTO DI UVA FRAGOLA € 6,00

TIRAMISÙ € 7,00

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA E MARRONI CON SALSALCACAO E CAMPARI € 8,00

FROLLA CON CREMOSO ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO AL CARAMELLO SALATO € 8,00

BRUNCH MENÙ



APEROL SPRITZ, 3 CICHETTI, PAN BRIOCHES SALATO, DOLCE € 25,00

Disponibile solo nei weekend

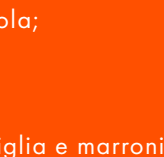
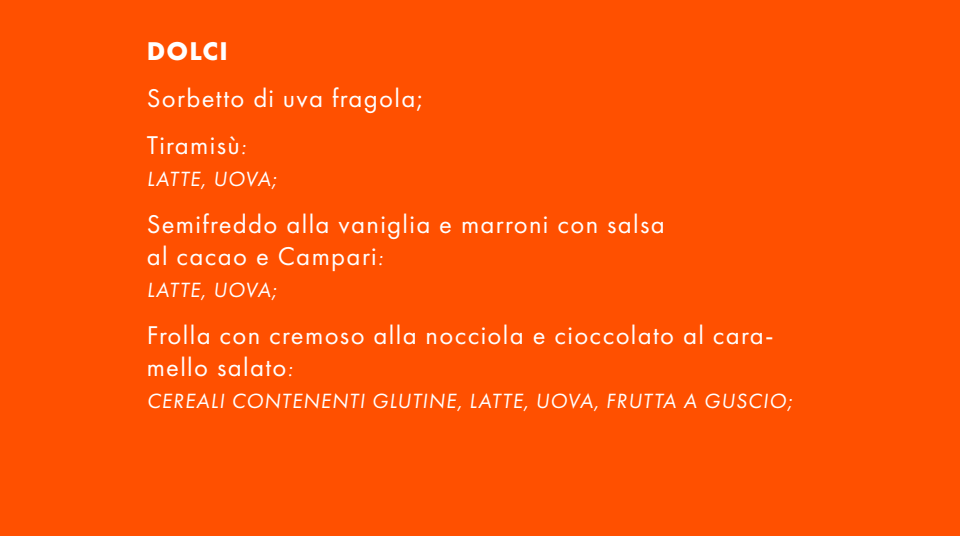
Terrazza Aperol segue le procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE853/04. Il pesce destinato ad essere servito crudo o poco cotto, sarà soggetto a un trattamento preventivo in conformità con i requisiti del Reg. (EC) 853/04. Alcune materie 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.

APEROL

TERRAZZA

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;

Patatine fritte:
SOIA, LATTE, SENAPE, SEDANO;

PROPOSTA BAR

Schiacciata con mortadella, stracciatella e pistacchio:
FRUTTA A GUSCIO, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE;

Schiacciata con porcini e taleggio:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE;

Focaccia con porchetta e senape:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SENAPE;

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

Panbrioche con uova, bacon e salsa al formaggio blu:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA;

PROPOSTE DELLO CHEF

PESCE

Baccalà mantecato con chips di polenta e porri al latte:
PESCE, LATTE;

CARNE

Tartare di manzo, pane tostato, salsa bbq, formaggio erborinato, cipolle caramellate:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, SENAPE;

VEGETARIANO

Panelle di ceci, crema di Parmigiano e salsa pummarola:
LATTE;

CICCHETTI

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

Tremezzino con porchetta, senape e mayo affumicata:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, SENAPE;

Focaccia con prosciutto cotto e rafano:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE;

Cestino con caprino, cetrioli e olive:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE;

Bocconcini di bufala con melanzane sott'olio:
LATTE;

Bombette di zucca e scamorza:
LATTE;

Cestini di carciofo e granchio:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, LATTE;

Piovra, patate, sedano e paprika:
MOLLUSCHI, SEDANO;

Farinata con stracchino e acciuga:
LATTE, PESCE;

ANTIPASTI

Roast beef con carciofo marinato, citronette e cynar:
UOVA;

Hummus di ceci con zucca, porcini e cialde di sesamo:
SEMI DI SESAMO;

Crema di fagioli con cappelante, guanciale e aceto balsamico:
MOLLUSCHI, SEDANO;

Carpaccio di ricciola:
PESCE, SOIA;

PRIMI PIATTI

Spaghetti con salsa pummarola e basilico:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE;

Tagliolini con radicchio e gambero rosso:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, CROSTACEI;

Ravioli di zucca con taleggio e noci:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO;

Pappardelle con ragout di anatra e porcini:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, LATTE, SEDANO;

SECONDI PIATTI

Branzino con indivia brasata:
PESCE;

Tagliata di manzo con patate, porri e caprino:
LATTE;

Carciofo ripieno:
LATTE;

Baccalà alla vicentina:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PESCE, LATTE;

Insalata di stagione.

DOLCI

Sorbetto di uva fragola;

Tiramisù:
LATTE, UOVA;

Semifreddo alla vaniglia e marroni con salsa al cacao e Campari:
LATTE, UOVA;

Frolla con cremoso alla nocciola e cioccolato al caramello salato:
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO;