



## 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 CICCHETTI** € 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**  
Chiedi al nostro Staff

**ANALCOLICI**

CRODINO	€ 5,00
COCKTAIL	€ 8,00
SOFT DRINK	€ 4,00

**LE NOSTRE SPECIALITÀ**

CICCHETTI	€ 3,00
PAN BRIOCHE SALATO	€ 8,00

**SHARED FOOD, SPRITZ MOOD**

FOR FOUR	€ 45,00
MIX PLATE	€ 15,00
SCHIACCIATA	€ 14,00
FOCACCIA	€ 8,00
FOCACCIA CON CRUDO	€ 16,00
MOZZARELLINE IN CARROZZA	€ 10,00

**PROPONE LO CHEF**

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

**ANTIPASTI**

BATTUTA DI MANZO, PARMIGIANO, SESAMO, SPINACI E ZENZERO	€ 14,00
BACCALÀ MANTECATO CON INSALATA DI PUNTARELLE E ACCIUGA	€ 13,00
HUMMUS CON RAPE, FETA E VERDURE	€ 12,00
CAPPESANTE, PANURIA CROCCANTE E FIORI DI ZUCCA	€ 14,00

**PRIMI PIATTI**

SPAGHETTONE CON SALSA PUMMAROLA E BASILICO	€ 14,00
CHITARRUCCIO ALLA BUSERA DI SCAMPI	€ 16,00
RAVIOLE DI PECORINO E PEPE CON SALSA ALLO ZAFFERANO AFFUMICATO E ANACARDI	€ 15,00
PAPPARDELLE CON RAGOUT DI CONIGLIO E OLIVE	€ 15,00

**SECONDI PIATTI**

SEPIE IN TECIA CON POLENTA CROCCANTE E SALSA AIOLI	€ 22,00
TAGLIATA DI MANZO CON PATATE, CIPOLLA ROSSA E FORMAGGIO DI CAPRA	€ 22,00
CARCIOFO UOVO E FORMAGGIO	€ 17,00
PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE	€ 22,00

**INSALATA DI STAGIONE** € 12,00

**DOLCI**

TARTELLETTA DI PISTACCHIO E LAMPONI	€ 8,00
TIRAMISÙ	€ 7,00
MILLEFOGLIE CON CREMA E FRAGOLE	€ 8,00
SEMIFREDDO AGLI AGRUMI	€ 7,00

**BRUNCH MENÙ**

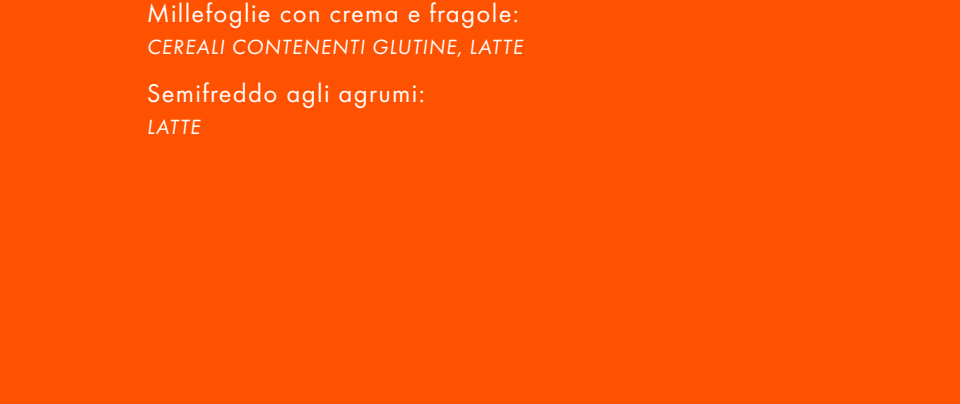
APEROL SPRITZ, 3 CICCHETTI, PAN BIOCCHES SALATO, DOLCE	€ 25,00
--	---------

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 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.

## 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 cotto, stracchino e carciofini sott'olio:  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

Schiacciata con brie e cicoria:  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

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, LATTE, SEDANO

**VEGETARIANO**  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE;

### CICCHETTI

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

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

Fiori di zucca con bufala ed erbe:  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

Focaccia con mortadella e la nostra giardiniera:  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SEDANO

Cestino con feta, cetrioli, olive e peperone:  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA

Frittatina di asparagi e pecorino:  
LATTE, UOVA

Bombette di risi e bisì:  
LATTE

Farinata con cicoria e gamberi:  
CROSTACEI

Piovra, paprica e sedano:  
MOLLUSCHI, SEDANO

### ANTIPASTI

Battuta di manzo, Parmigiano, sesamo, spinaci e zenzero:  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, UOVA, SEMI DI SESAMO

Baccalà mantecato con insalata di puntarelle e acciuga:  
PESCE

Hummus con rape, feta e verdure:  
FRUTTA A GUSCIO, SENAPE

Cappesante, panuria croccante e fiori di zucca:  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, MOLLUSCHI

### PRIMI PIATTI

Spaghettoni con salsa pummarola e basilico:  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Chitarruccio alla busera di scampi:  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI

Ravioli di pecorino e pepe con salsa allo zafferano affumicato e anacardi:  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO

Pappardelle con ragout di coniglio e olive:  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SEDANO, LATTE

### SECONDI PIATTI

Seppie in tecia con polenta croccante e salsa aioli:  
MOLLUSCHI, SEDANO, LATTE

Tagliata di manzo con patate, cipolla rossa e formaggio di capra:  
LATTE

Carciofo uovo e formaggio:  
UOVA, LATTE

Pescato del giorno con verdure di stagione:  
PESCE

### DOLCI

Tartelletta di pistacchio e lamponi:  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, LATTE

Tiramisù:  
LATTE, UOVA

Millefoglie con crema e fragole:  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE

Semifreddo agli agrumi:  
LATTE