

APEROL[®]

T E R R A Z Z A

Questo menù ha una storia da raccontare! La copertina è realizzata con il legno delle briccole di Venezia, che per anni hanno segnato le vie d'acqua della laguna. Le pagine? Stampate su Algacarta, realizzata con le alghe della nostra laguna. Un pezzo di Venezia tra le tue mani.

This menu has a story to tell! The cover is made from the wood of Venice's bricole, which for years have marked the waterways of the lagoon. And the pages? Printed on Algacarta, made from the algae of our lagoon. A piece of Venice in your hands



IL RITUALE APEROL SPRITZ THE APEROL SPRITZ RITUAL

3 PARTI DI PROSECCO | 3 PARTS OF PROSECCO
2 PARTI DI APEROL | 2 PARTS OF APEROL
1 SPRUZZATA DI SODA | 1 SPLASH OF SODA

I CLASSICI DELL'APERITIVO | APERITIVO CLASSIC

APEROL SPRITZ  € 8

APEROL SPRITZ + 2 CICCHETTI € 12

Finger food tipico veneziano | *Typical Venetian Finger food*

CAMPARI/CYNAR/SARTI SPRITZ € 8

Campari Bitter/Cynar/Sarti Rosa, Frattina Prosecco DOC, Seltz

CAMPARI SELTZ € 9

Campari Bitter, Seltz

AMERICANO € 9

Campari Bitter, Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso, Soda

NEGRONI € 9

Campari Bitter, Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso, Bulldog Gin

MILANO - TORINO € 9

Campari Bitter, Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso

NEGRONI SBAGLIATO € 9

Campari Bitter, Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso, Frattina Prosecco

CAMPARI SHAKERATO € 9

Campari Bitter

APERITIVI ANALCOLICI | *NON-ALCOHOLIC APERITIFS*

CRODINO SPRITZ € 6

Crodino, Seltz

CRODINO € 5

COCKTAIL € 12

SUCCHI E SOFT DRINK € 4

Juice and soft drinks

Accompagnati da una selezione di assaggi

SHARED FOOD, SPRITZ MOOD

SCHIACCIATA € 14

Chiedi al nostro Staff | *Ask our Staff*

FOCACCIA CON CRUDO € 16

Focaccia with raw ham

FOCACCIA € 8

MOZZARELLINE IN CARROZZA € 10

MIX PLATE € 15

La nostra selezione di 6 cicchetti | *Our selection of 6 cicchetti*

FOR FOUR € 56

4 Aperol Spritz e una selezione di 12 cicchetti | *4 Aperol Spritz and a selection of 12 cicchetti*

CLASSIC COCKTAIL

BOULEVARDIER € 9

Campari Bitter, Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso,
Wild Turkey 101 Bourbon

OLD FASHIONED € 12

Wild Turkey 101 Bourbon, Angostura, Sugar Cube

WHISKEY SOUR € 12

Wild Turkey 101 Bourbon, Lemon Juice, Sugar Syrup

TOMMY'S MARGARITA € 12

Espolòn Tequila Reposado, Lime Juice, Agave Syrup

JAMAICAN DAIQUIRI € 12

J.Wray Kingston 62 White Rum, Lime Juice, Sugar Syrup

ESPOLÓN PALOMA € 10

Espolón Tequila Blanco, Grapefruit Soda, Lime Juice, Agave Syrup

GRAND MARGARITA € 12

Espolón Tequila Blanco, Grand Marnier Cordon Rouge, Lime Juice

BULLDOG TONIC € 12

Bulldog Gin, Tonic Water

Served with food bites

I NOSTRI CICCHETTI | OUR CICCHETTI

Finger food tipico veneziano | *Typical Venetian Finger food*

CARNE | MEAT

€ 3

PANE CON MORTADELLA E STRACCIATELLA [1-7-8]

Bread with mortadella and stracciatella cheese

PANE CON SPECK, GORGONZOLA E NOCI [1-7-8]

Bread with Speck , gorgonzola cheese and walnuts

PANE CON PATÈ DI FEGATINI E CIPOLLA AGRODOLCE [1-7]

bread with chicken liver pate and pickled onion or figs

TRAMEZZINO CON PORCHETTA, PEPERONI, SENAPE E OLIO AFFUMICATO [1-3-10]

Tramezzino sandwich with porchetta , peppers , mustard and smoked oil

PESCE | FISH

€ 3

POLENTA E BACCALA MANTECATO [1-4]

Polenta with baccalà mantecato

POLENTA CON SAOR DI GAMBERI [1-2-8]

Polenta with shrimp and marinated onion

CROSTINO DI PANE CON SEPIE AL NERO E PREZZEMOLO [1-14]

Bread with black cuttlefish and parsley

OVETTO CON MAYO ALLE ACCIUGHE E ACCIUGHE [3-4]

Soft boiled egg with anchovies

VEGETARIANI | VEGETARIAN

€ 3

BOCCONCINI DI BUFALINA CON PESTO E POMODORO SECCO [7-8]

Buffalo mozzarella cheese with sundried tomatoes and pesto

PANINO CON STRACCHINO E BROCCOLI [1-7]

Sandwich with stracchino cheese and broccoli

FRITTATINA CON CIPOLLE E OLIVE [3]

Egg frittatina with onion and olives

TRAMEZZINO CON SPINACI E BRIE [1-3-7]

Tramezzino sandwich with Brie cheese and spinach

I nostri cicchetti sono preparati con cura e passione.
Poiché tutto è fresco, potrebbero esserci variazioni o disponibilità limitate durante la giornata

CICCHETTI PREMIUM | SIGNATURE CICCHETTI

CARNE PREMIUM | SIGNATURE MEAT

€ 4

POLPETTA DI OSSOBUCO [1-3-8]

Veal shank meatball

PESCE PREMIUM | SIGNATURE FISH

€ 4

POLPETTA DI TONNO [1-3-4-8]

Tuna meatball

VEGETARIANI PREMIUM | SIGNATURE VEGETARIAN

€ 4

POLPETTA DI MELANZANE [1-3-8]

Eggplant rissole

LE NOSTRE SPECIALITÀ

PAN BRIOCHE SALATO / VEGETARIANO [1-3-7]

€ 9

Savory / Vegetarian Pan Brioche

FOOD BITES [8]

€ 1,5

Almond and olives



Our cicchetti are prepared with care and passion.
Because everything is fresh, there may be variations or limited availability during the day

SAPORI IN TAVOLA | BRINGING FLAVORS TO THE TABLE

ANTIPASTI | APPETIZERS

- UOVO IN CAMICIA, CHEVRE ED ERBE PRIMAVERILI**  [3-7] € 15
Poached egg, chèvre, and spring herbs
- BATTUTA DI MANZO, ASPARAGI E PECORINO ROMANO CON MAIONESE AL TARTUFO** [3-7] € 17
Beef tartare, asparagus and Pecorino Romano with truffle mayonnaise
- CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO, STRACCIATELLA E CAVIALE DI ARINGA CON CEDRO CANDITO** [2-4-7] € 18
Red prawn carpaccio, stracciatella, and herring caviar with candied citron
- CAPELANTE, PATATE, FAGIOLINI, PROSCIUTTO CRUDO E COULIS DI CILIEGIE** [14] € 19
Scallops, potatoes, green beans, Parma ham, and cherry coulis
- BURRATA CON BASILICO, POMODORI, CIPOLLA AGRO E OLIVE SCHIACCIATE**  [7] € 16
Burrata with basil, tomatoes, pickled onion, and crushed olives

PRIMI PIATTI | STARTERS

- SPAGHETTONI ALLA PUMMAROLA**  [1-3-7] € 16
Spaghetti with pummarola sauce
- RAVIOLI DI CARNE FATTI IN CASA CON STRACOTTO IN UMIDO E PECORINO** [1-3-7] € 18
Homemade meat ravioli with stewed beef and Pecorino cheese
- LINGUINE AGLIO OLIO E ANCHO REYES CON SCAMPI**  [1-2] € 19
Linguine with Garlic, Oil, and Ancho Reyes liqueur with Scampi
- LASAGNA FATTA IN CASA CON CARCIOFI E PANCETTA** [1-3-7] € 17
Homemade lasagna with artichokes and pancetta
- CHITARRUCCI FATTI IN CASA CON SEPIE AL NERO** [1,3,14] € 18
Homemade chitarra pasta with cuttlefish ink

SECONDI | MAIN COURSES

BRANZINO AL FORNO CON PATATE POMODORI E OLIVE [4]	€ 23
Oven-baked bass with potatoes, tomatoes, and olives	
BACCALA' ALLA VICENTINA CON POLENTA [1-4-7]	€ 24
Baccalà alla Vicentina with polenta	
TAGLIATA DI CONTROFILETTO CON PORRO, ERBETTE E SALSA AL VINO ROSSO	€ 24
Grilled sirloin steak with leek, herbs, and red wine sauce	
TIMBALLO DI ZUCCHINE, MENTA, LIMONE E PARMIGIANO  [1-3-7]	€ 20
Zucchini timbale with mint, lemon, and Parmesan	

INSALATE | SALADS

INSALATA DI STAGIONE	€ 12
Seasonal salad	

DESSERT | DESSERT

TIRAMISÙ [1-3-7]	€ 8
Tiramisù	
SORBETTO DI STAGIONE [1-3-7]	€ 8
Seasonal sorbet	
TORTA SACHER [1-3-7-8]	€ 8
Sachertorte	
SFOGLIA CON FRAGOLE E CREMA CHANTILLY [1-3-7]	€ 9
Puff pastry with strawberries and Chantilly cream	

*Paired with artisanal bread prepared in our kitchen
Restaurant menu available from 12:00 to 14:30 and from 19:00 to 22:00*

BIRRE | BEERS

VENEZIA BIONDA

Lager

€ 8

VENEZIA ROSSA

Bock

€ 8

AMARI | AMARI

BRAULIO, AVERNA, CYNAR 70 PROOF,
MIRTO ZEDDA PIRAS, FRANGELICO, OUZO

€ 6

BRAULIO RISERVA, AVERNA DON SALVATORE,
MIRTO RISERVA MONTE ARCOSU

€ 8

GRAPPA FRATTINA

€ 6

CAFFETTERIA | CAFETERIA

CAFFÈ

Coffee

€ 2,50

CAPPUCCINO

Cappuccino

€ 5

THE CALDO

Hot tea

€ 5

VINI | WINES

VINI BIANCHI | WHITE WINES

DORONA UA D'ORO BINIOLA

Island of Vignole - Venice

GLERA COL DEL SAS FERMO

Veneto

SOAVE PIEROPAN CALVARINO

Veneto

GEWÜRZTRAMINER TERLANO

Alto Adige

PINOT GRIGIO CA' SAN VITO

Veneto



€ 13



€ 70

€ 7

€ 35

€ 7

€ 35

€ 10

€ 50

€ 7

€ 35

VINI ROSSI | RED WINES

PINOT NERO LAVIS

Trentino

CABERNET DUE SANTI ZONTA BREGANZE DOC

Veneto

AMARONE PIEROPAN VIGNA GARZON

Veneto

CHIANTI CASTELLO DI AMA RISERVA MONTEBUONI

Tuscany

VALPOLICELLA PIEROPAN RUBERPAN

Veneto

€ 8

€ 40

€ 7

€ 35

€ 12

€ 60

€ 12

€ 60

€ 7

€ 35

BOLLICINE | SPARKLING WINES

PROSECCO FRATTINA

Veneto

CHAMPAGNE LALLIER BLANC DE BLANC

France

CHAMPAGNE LALLIER

France

FRANCIACORTA CAVALLERI BLANC DE BLANC

Lombardy

TRENTO DOC CESARINI SFORZA BRUT

Trentino

€ 5

€ 25

€ 12

€ 60

€ 10

€ 50

€ 10

€ 50

€ 7

€ 35

SPIRITS | SPIRITS

GRAND MARNIER CUVÉE LOUIS ALEXANDRE Cognac	€ 12
GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE Cognac	€ 25
BISQUIT & DUBOUCHE XO Cognac	€ 35
COURVOISIER VSOP Cognac	€ 15
GLEN GRANT 18 YEARS OLD Whisky Single Malt	€ 25
GLEN GRANT 15 YEARS OLD Whisky Single Malt	€ 18
APPLETON ESTATE 21 YEARS OLD Jamaica Rum	€ 25
APPLETON ESTATE 15 YEARS OLD Jamaica Rum	€ 12
MAISON LA MAUNY XO Rhum Vieux Agricole Martinique	€ 12
TROIS RIVIERES VSOP Rhum Vieux Agricole Martinique	€ 12
WILD TURKEY RARE BREED American Whiskey	€ 15
WILD TURKEY LONGBRANCH American Whiskey	€ 12
MONTELOBOS TOBALÀ Mezcal	€ 15
ESPOLON AÑEJO Tequila	€ 8

Served with food bites

COCKTAIL IDEAS | COCKTAIL IDEAS

TASTE THE MUSIC

STRANGERS IN THE NIGHT *SERVED WITH A SIDE OF BICKENS GIN* € 14

Wild Turkey Bourbon, Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso,
Grand Marnier Cordon Rouge

RING OF FIRE € 15

Montelobos Mezcal Espadin, Ancho Reyes, Tomato Water, Salt and Pepper

DUALITY € 12

Trois Rivier Cuvée de L'Océan Rum Blanc Agricole, Cynar bitter, Orange Shrub

THE BOSS € 14

Campari Bitter, Espolòn Tequila Blanco, Appleton Estate 8YO,
Mango, Papaya, Kiwi Foam

SMOKY NOT PEATED € 13

Montelobos Espadìn Mezcal, Peer and Lime Juice, Agave Nectar,
Thomas Henry Ginger Beer

AVERNA SICILIAN MULE € 10

Averna Amaro, Lime Juice, Ginger Beer

CHILL MARGARITA € 12

Espolòn Tequila Blanco, Ancho Reyes Verde Liqueur, Agave Syrup, Lime Juice

MOCKTAIL

SEASONAL MOCKTAIL € 12

Bitter or Sweet



@terrazzaaperolvenezia

www.terrazza.aperol.com



ENJOY APEROL RESPONSIBLY



SCOPRI IL NOSTRO MERCHANDISE | *SCOPRI IL NOSTRO MERCHANDISE*

ALLERGENI | ALLERGENS

[1] CEREALI CONTENENTI GLUTINE | CEREALS CONTAINING GLUTEN [2] CROSTACEI | CRUSTACEANS
[3] UOVA | EGGS [4] PESCE | FISH [5] ARACHIDI | PEANUTS [6] SOIA | SOYBEANS [7] LATTE | MILK
[8] FRUTTA A GUSCIO | NUTS [9] SEDANO | CELERY [10] SENAPE | MUSTARD [11] SEMI DI SESAMO |
SESAME SEEDS [12] ANIDRIDE SOLFOROSA | SULPHUR DIOXIDE [13] LUPINI | LUPIN [14] MOLLUSCHI |
MOLLUSCS

Terrazza Aperol segue le procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE852/04. 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.