

APEROL®

T E R R A Z Z A

Ce menu a une histoire à raconter ! La couverture est fabriquée à partir du bois des « briccole » de Venise, qui indiquent les voies d'eau de la lagune depuis des années. Les pages ? elles sont imprimées sur de l'Alga carte, fabriquée à partir des algues de notre lagune, un morceau de Venise entre vos mains.

¡Esta carta tiene una historia que contar! La cubierta está hecha con la madera de los duques de alba venecianos, llamados briccole, que durante años han marcado las vías navegables de la laguna. ¿Las páginas? Están impresas en Algacarta, un papel fabricado con las algas de nuestra laguna. Un trocito de Venecia en tus manos.



LE RITUEL APEROL SPRITZ EL RITUAL APEROL SPRITZ

3 VOLUMES DE PROSECCO | 3 PARTES DE PROSECCO
2 VOLUMES D'APEROL | 2 PARTES DE APEROL
1 TRAIT D'EAU GAZEUSE | 1 GOLPE DE SODA

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Terrazza Aperol choisit le Parmigiano Reggiano AOP comme ingrédient d'excellence.

Scanne le QR Code et demande à l'assistant virtuel Pier tout ce que tu souhaites savoir sur le Parmigiano Reggiano.

Terrazza Aperol elige Parmigiano Reggiano DOP como ingrediente de excelencia.

Escanea el código QR y pregúntale al asistente virtual Pier todo lo que quieras saber sobre el Parmigiano Reggiano.



LES CLASSIQUES DE L'APÉRITIF LOS CLÁSICOS DEL APERITIVO

 APEROL SPRITZ • <i>N°1 Drink in Italy</i>	€ 10
Aperol, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz	
APEROL SPRITZ + 2 CICCHETTI	€ 14
Amuse-bouches typiques vénitiens <i>Picoteo típico veneciano</i>	
CAMPARI SPRITZ • <i>The Sophisticated Milanese Aperitif</i>	€ 10
Campari, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz	
CYNAR SPRITZ • <i>The Unconventional Spritz</i>	€ 10
Cynar, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz	
SARTI ROSA SPRITZ • <i>Enjoy the Twist of a Fruity Spritz</i>	€ 10
Sarti Rosa, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz	
MONDORO HUGO SPRITZ • <i>Fresh and Floral, a Special Hugo Spritz</i>	€ 10
Mondoro Hugo, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz	
CRODINO SPRITZ • <i>Non Alcoholic Spritz</i>	€ 8
Crodino, Seltz	
CAMPARI SELTZ	€ 10
Campari, Seltz	
AMERICANO	€ 12
Campari, Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Soda	
NEGRONI	€ 12
Campari, Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Bulldog Gin	
MILANO - TORINO	€ 12
Campari, Del Professore Vermouth di Torino Rosso	
NEGRONI SBAGLIATO	€ 12
Campari, Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Riccadonna Prosecco DOC	
CAMPARI SHAKERATO	€ 12
Campari	

Tous les cocktails sont accompagnés de Parmigiano Reggiano 24 mois de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
Todos los cócteles se acompañan con Parmigiano Reggiano 24 meses de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

APÉRITIFS SANS ALCOOL | APERITIVOS SIN ALCOHOL

CRODINO SPRITZ • <i>Non Alcoholic Spritz</i>	€ 8
Crodino, Seltz	
CRODINO	€ 6
Blond/Orange Sanguine <i>Rubio/Naranja Sanguina</i>	
PREMIUM SODA	€ 4,50
Thomas Henry: Pink Grapefruit, Ginger Ale, Ginger Beer	
JUS DE FRUITS ET BOISSONS NON ALCOOLISÉES	€ 4,50
Zumos y refrescos	

BIRRE | CERVEZAS

VENEZIA BIONDA	€ 8
Lager	
VENEZIA ROSSA	€ 8
Bock	

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

CAFÈ	€ 2,50
Cafè	
CAPPUCCINO	€ 5
Capuchino	
THÉ CHAUD	€ 5
Thé chaud	

NOS CICCHETTI | NUESTROS CHICCHETTI

Amuse-bouches typiques vénitiens | *Picoteo típico veneciano*

VIANDE CARNE	€ 3
PAIN AVEC MORTADELLE ET FROMAGE STRACCIATELLA [1-7-8]	
Pan con mortadela y queso straciatella	
SANDWICH AU JAMBON CUIT, ARTICHAUTS ET SAUCE TARTARE [1-3-9-10]	
Sándwich con jamón cocido, alcachofas y salsa tártara	
PAIN AVEC CRÈME DE JAMBON, OIGNON CROUSTILLANT ET FROMAGE STRACCHINO [1-7]	
Pan con crema de jamón, cebolla crujiente y queso stracchino	
POISSON PESCADO	€ 3
POLENTA AU CABILLAUD CRÉMEUX [1-4]	
Polenta con bacalao cremoso	
SALADE DE POULPE AU CÉLERI, OLIVES, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES ET PAPRIKA FUMÉ [9-14]	
Ensalada de pulpo con apio, aceitunas, pesto de tomates secos y pimentón ahumado	
PUNTARELLE, CITRON ET ANCHOIS [1-4-7]	
Puntarelle, limón y anchoas	
VÉGÉTARIENS VEGETARIANOS	€ 3
BOUCHÉES DE MOZZARELLA DE BUFFLONNE AVEC PESTO ET TOMATES SÉCHÉES [7-8]	
Bocaditos de mozzarella de búfala con pesto y tomate seco	
COURGE EN SAOR AVEC GLAÇAGE AU VINAIGRE BALSAMIQUE [1]	
Calabaza en saor con glaseado de vinagre balsámico	
SANDWICH AUX LÉGUMES GRILLÉS ET MAYONNAISE VÉGÉTALIENNE AU PAPRIKA [1-7]	
Sándwich con verduras a la parrilla y mayonesa vegana con pimentón	
PREMIUM PREMIUM	€ 4
BOULETTES D'OSSOBUCO AVEC OIGNONS CARAMÉLISÉS [1-7-9]	
Albóndiga de ossobuco con cebolla caramelizada	
CABILLAUD EN BEIGNET [1-4-7]	
Merluza rebozada	
SANDWICH AU CHOU NOIR ET GORGONZOLA [1-7]	
Bocadillo con col kale y gorgonzola	

Tous les cocktails sont accompagnés de Parmigiano Reggiano 24 mois de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
Todos los cócteles se acompañan con Parmigiano Reggiano 24 meses de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

Nos cicchetti sont frais et préparés avec soin; certains peuvent varier au cours de la journée.
Nuestros cicchetti son frescos y están preparados con cuidado; algunos pueden variar a lo largo del día.

LES SAVEURS SUR LA TABLE | DANDO SABOR A LA MESA

SAVEURS À TABLE | ENTRANTES

TARTARE DE BŒUF, ASPERGES, PARMIGIANO ET MAYONNAISE À LA TRUFFE [3-10] € 17

Tartar de ternera con espárragos, Parmigiano Reggiano y mayonesa de trufa

SQUILLES MANTIS AVEC POLENTA, PERSIL ET CITRON [2] € 19

Galeras con polenta, perejil y limón

CAPRESE À LA BURRATA, TOMATES CERISES, OLIVES ÉCRASÉES € 17

ET OIGNONS AIGRE-DOUX [7]

Caprese con Burrata, tomates, aceitunas machacadas y cebollas agridulces

PREMIERS PLATS | PRIMEROS PLATOS

RAVIOLIS MAISON FARCIS À LA RICOTTA GRILLÉE, PESTO D'ORTIES, € 18

PECORINO ET NOIX DE CAJOU [1-3-7-8]

Raviolis caseros rellenos de ricotta a la brasa, pesto de ortigas, pecorino y anacardos

CONCHIGLIONI PASTA AU RAGOÛT DE VIANDE LENTEMENT BRAISÉ ET RAIFORT [1-3] € 19

Conchiglioni pasta con carne estofada y rábano picante

LINGUINE AUX LANGOUSTINES, À LA MANIÈRE "BUSARA" [1-2] € 20

Linguine al estilo "busara" con cigalas

SECONDS PLATS | SEGUNDOS PLATOS

MAQUEREAU GRILLE AVEC SAUCE DE LA MAISON ET PETITE SALADE DE SAISON [4] € 24

Caballa a la brasa con salsa de la casa y ensalada de temporada

TAGLIATA DE BŒUF, POMMES DE TERRE RÔTIÉS ET SAUCE MAYONNAISE € 24

À LA SRIRACHA [3-7]

Tagliata de ternera, patatas asadas y mayonesa con sriracha

OEUF POCHÉS AVEC POIREAU, NOISETTES ET BEURRE BLANC [1-7-8-11] € 21

Huevos escalfados con puerro, avellanas y mantequilla blanca

SALADES | SALADES

SALADE DE SAISON € 12

Ensalada de temporada

DESSERT | POSTRES

TIRAMISÙ MAISON [3-7-8] € 8

Tiramisù casero

PANNA COTTA À LA VANILLE, FRAISES ET CHOCOLAT BLANC [7-8] € 8

Panna cotta de vainilla con fresas y chocolate blanco

SACHERTORTE AU CHOCOLAT [1-3-7-8] € 8

Tarta Sacher de chocolate

100% MADE IN ITALY TO SHARE

PARMIGIANO REGGIANO TASTING € 18

Trois affinages parfaits pour accompagner le moment de l'apéritif, racontant la tradition fromagère de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

Tres diferentes maduraciones perfectas para acompañar el momento del aperitivo, celebrando la tradición quesera de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

- PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS | PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES
- PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS MONTAGNA | PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES MONTAÑA
- PARMIGIANO REGGIANO 30 MOIS VACCHE ROSSE | PARMIGIANO REGGIANO 30 MESES VACAS ROJAS



PIZZA | PIZZA

MARGHERITA [1-7] € 10

Sauce tomate fraîche, mozzarella et basilic
Tomate fresco, mozzarella y albahaca

DIAVOLA [1-7] € 13

Sauce tomate, mozzarella et salami piquant
Tomate fresco, mozzarella y salami picante

QUATTRO FORMAGGI [1-7] € 13

Mozzarella, scamorza, Parmigiano Reggiano 24 mois et gorgonzola
Mozzarella, scamorza, Parmigiano Reggiano 24 meses y gorgonzola

FRESCA [1-7] € 15

Parmigiano Reggiano, tomates fraîches, pesto de basilic et d'amandes
Parmigiano Reggiano, tomates frescos, pesto de albahaca y almendras

À PARTAGER | COMIDA COMPARTIDA

FOCACCIA AU JAMBON CRU [1] € 16

Focaccia con jamón curado

MOZZARELLINES PANÉES | MOZZARELLAS REBOZADAS € 12

MIX PLATE € 15

Notre sélection de 6 cicchetti | *Nuestra selección de 6 cicchetti*

FOR FOUR € 65

4 Aperol Spritz et une sélection de 12 cicchetti

4 Aperol Spritz y una selección de 12 cicchetti

VINS | VINOS

VINS BLANCS | VINOS BLANCOS

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

VINS ROUGES | VINOS TINTOS

PINOT NERO LAVIS

Trentino

CABERNET DUE SANTI ZONTA BREGANZE DOC

Veneto

AMARONE PIEROPAN VIGNA GARZON

Veneto

VALPOLICELLA PIEROPAN RUBERPAN

Veneto

VINS PÉTILLANTS | VINOS ESPUMOSOS

PROSECCO RICCADONNA DOC

Veneto

CHAMPAGNE LALLIER BLANC DE BLANC

France

CHAMPAGNE LALLIER

France

FRANCIACORTA CAVALLERI BLANC DE BLANC

Lombardy

TRENTO DOC CESARINI SFORZA BRUT

Trentino



€ 12

€ 7

€ 7

€ 10

€ 7

€ 8

€ 7

€ 12

€ 7

€ 5

€ 12

€ 10

€ 10

€ 7



€ 60

€ 35

€ 35

€ 50

€ 35

€ 40

€ 35

€ 60

€ 35

€ 25

€ 60

€ 50

€ 50

€ 35

COCKTAILS CLASSIQUES | CÓCTELES CLÁSICOS

CLASSIC

BOULEVARDIER

Campari, Del Professore Vermouth di Torino Rosso, Wild Turkey 101 Bourbon

OLD FASHIONED

Wild Turkey 101 Bourbon, Angostura, Sugar Cube

WHISKEY SOUR

Wild Turkey 101 Bourbon, Lemon Juice, Sugar Syrup

TOMMY'S MARGARITA

Espolòn Tequila Reposado, Lime Juice, Agave Syrup

JAMAICAN DAIQUIRI

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

ESPOLÓN PALOMA

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

GRAND MARGARITA

Espolòn Tequila Blanco, Grand Marnier Cordon Rouge, Lime Juice

BULLDOG TONIC

Bulldog Gin, Tonic Water

SIGNATURE

SMOKY NOT PEATED

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

AVERNA SICILIAN MULE

Averna Amaro, Lime Juice, Ginger Beer

CHILL MARGARITA

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

MOCKTAIL

SEASONAL MOCKTAIL

Bitter or Sweet

€ 12

€ 12

€ 12

€ 12

€ 12

€ 12

€ 12

€ 12

€ 13

€ 12

€ 12

€ 12

Tous les vins sont accompagnés de Parmigiano Reggiano 24 mois de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
Todos los vinos se acompañan con Parmigiano Reggiano 24 meses de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

Tous les cocktails sont accompagnés de Parmigiano Reggiano 24 mois de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
Todos los cócteles se acompañan con Parmigiano Reggiano 24 meses de 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

LIQUEURS | BEBIDAS ESPIRITUOSA

GRAND MARNIER CUVÉE LOUIS ALEXANDRE

Cognac

COURVOISIER VSOP

Cognac

GLEN GRANT 15 YEARS OLD

Whisky Single Malt

APPLETON ESTATE 15 YEARS OLD

Jamaica Rum

TROIS RIVIERES VSOP

Rhum Vieux Agricole Martinique

WILD TURKEY RARE BREED

American Whiskey

MONTELOBOS TOBALÀ

Mezcal

ESPOLON AÑEJO

Tequila

€ 12

€ 15

€ 18

€ 12

€ 12

€ 15

€ 15

€ 8

ENJOY WITH TERRAZZA APEROL

APEROL SPRITZ MASTERCLASS

La masterclass où tu apprendras à réaliser le parfait Aperol Spritz

La masterclass donde aprenderás a preparar el Aperol Spritz perfecto

Demande à notre personnel
Pregunta a nuestro personal



COOKING CLASS

La cooking class où le chef de Terrazza Aperol te guidera dans la préparation de ses plats les plus emblématiques

La cooking class donde el chef de Terrazza Aperol te guiará en la preparación de sus platos más icónicos

Demande à notre personnel
Pregunta a nuestro personal



@terrazzaaperolvenezia
www.terrazza.aperol.com



ENJOY APEROL RESPONSIBLY



DÉCOUVREZ NOS MARCHANDISES | *DESCUBRE NUESTRO MERCHANDISING*

ALLERGÈNES | ALÉRGENOS

- [1] CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN | CEREALES CON GLUTEN [2] CRUSTACÉS | CRUSTÁCEOS
[3] OEUFS | HUEVO [4] POISSON | PESCADO [5] ARACHIDES | CACAHUETE [6] SOJA | SOJA
[7] LAIT | LECHE [8] FRUITS À COQUE | FRUTOS SECOS [9] CÉLERI | APIO [10] MOUTARDE | MOSTAZA
[11] GRAINES DE SÉSAME | SEMILLAS DE SÉSAMO [12] DIOXYDE DE SOUFRE | DIÓXIDO DE AZUFRE
[13] LUPINS | ALTRAMUCES [14] MOLLUSQUES | MOLUSCOS

Terrazza Aperol suit les procédures du Manuel de Gestion de la Sécurité Alimentaire par le biais du Système HACCP conformément au règlement CE 852/04. Le poisson destiné à être servi cru ou peu cuit sera soumis à un traitement préventif conformément aux exigences du règlement CE 853/04. Certaines matières premières peuvent être surgelées ou congelées à l'origine en fonction des disponibilités du marché. Le personnel du restaurant est à votre disposition pour vous fournir toute information sur les produits de la carte et les allergènes et vous pouvez consulter la documentation spéciale mise à la disposition des consommateurs. IVA et service inclus. Terrazza Aperol encourage une consommation responsable de boissons alcoolisées.

Terrazza Aperol cumple los protocolos del Manual de Gestión de la Seguridad Alimentaria mediante el Sistema HACCP, de conformidad con el Reglamento (CE) nº 852/04. El pescado destinado a ser servido crudo o poco cocido será sometido a un tratamiento preventivo de conformidad con los requisitos del Reglamento (CE) nº 853/04. Algunas materias primas pueden ser ultracongeladas o congeladas en origen según la disponibilidad del mercado. El personal de sala está disponible para proporcionar cualquier información sobre los productos presentes en la carta y los alérgenos, y es posible consultar la documentación específica a disposición de los consumidores. IVA y servicio incluidos. Terrazza Aperol fomenta el consumo responsable de bebidas alcohólicas.