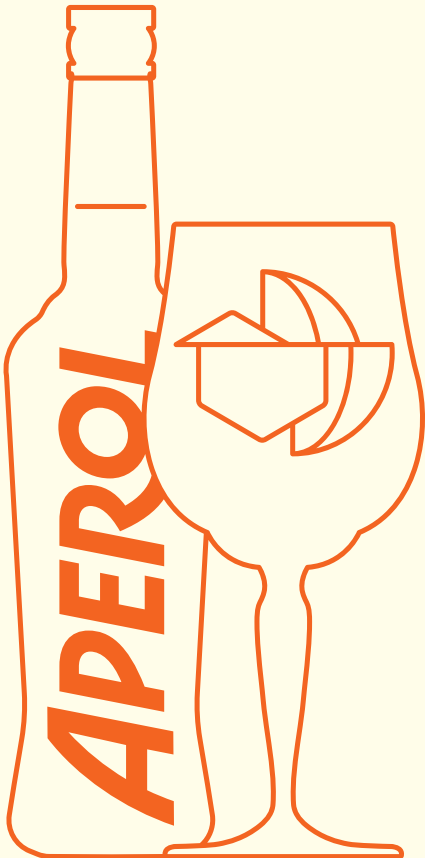


APEROL[®]

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 Algartica, 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 briccole, which for years have marked the waterways of the lagoon. And the pages? Printed on Algartica, 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

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Terrazza Aperol sceglie il Parmigiano Reggiano DOP come ingrediente d'eccellenza.

Scansiona il QR Code e chiedi all'assistente virtuale Pier tutto ciò che desideri sapere sul Parmigiano Reggiano.

Terrazza Aperol chooses Parmigiano Reggiano DOP as its premium ingredient.

Scan the QR Code and ask the virtual assistant Pier anything you want to know about Parmigiano Reggiano.



I CLASSICI DELL'APERITIVO

APERITIVO CLASSIC

 APEROL SPRITZ • <i>N°1 Drink in Italy</i>	€ 10
Aperol, Riccadonna Prosecco DOC, Seltz	
APEROL SPRITZ + 2 CICCHETTI	€ 14
Finger food tipico veneziano <i>Typical Venetian Finger food</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	

Tutti i cocktail sono accompagnati da Parmigiano Reggiano 24 mesi di 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
All cocktails are served with 24-months Parmigiano Reggiano from 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

APERITIVI ANALCOLICI | NON-ALCOHOLIC APERITIFS

CRODINO SPRITZ • <i>Non Alcoholic Spritz</i>	€ 8
Crodino, Seltz	
CRODINO	€ 6
Biondo/Arancia Rossa	
PREMIUM SODA	€ 4,50
Thomas Henry: Pink Grapefruit, Ginger Ale, Ginger Beer	
SUCCHI E SOFT DRINK	€ 4,50
Juice and soft drinks	

BIRRE | BEERS

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

CAFFÈ	€ 2,50
Coffee	
CAPPUCCINO	€ 5
Cappuccino	
THE CALDO	€ 5
Hot tea	

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	
TRAMEZZINO CON PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI E SALSA TARTARA [1-3-9-10]	
Sandwich with cooked ham, artichokes, and tartar sauce	
PANE CON CREMA DI PROSCIUTTO, CIPOLLA CROCCANTE E STRACCHINO [1-7]	
Bread with ham, crispy onion and stracchino cheese	
PESCE FISH	€ 3
POLENTA CON BACCALÀ MANTECATO [1-4]	
Polenta with creamed salt cod	
INSALATA DI PIOVRA CON SEDANO, OLIVE, PESTO DI POMODORO SECCO E PAPRIKA AFFUMICATA [9-14]	
Octopus salad with celery, olives, sun-dried tomato pesto and smoked paprika	
PUNTARELLE, LIMONE E ACCIUGHE [1-4-7]	
Puntarelle, lemon, and anchovies	
VEGETARIANI VEGETARIAN	€ 3
BOCCONCINI DI BUFALINA CON PESTO E POMODORO SECCO [7-8]	
Buffalo mozzarella bites with pesto and sun-dried tomatoes	
ZUCCA IN SAOR CON GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO [1]	
Pumpkin in saor with balsamic vinegar glaze	
TRAMEZZINO CON VERDURE GRIGLIATE E MAYONESE VEGANA ALLA PAPRIKA [1-7]	
Sandwich with grilled vegetables and paprika vegan mayonnaise	
PREMIUM SIGNATURE	€ 4
POLPETTA DI OSSOBUCO CON CIPOLLA CAMELLATA [1-7-9]	
Ossobuco meatball with caramelized onion	
MERLUZZO PASTELLATO [1-4-7]	
Battered cod	
PANINO CON CAVOLO NERO E GORGONZOLA [1-7]	
Black cabbage and gorgonzola sandwich	

Tutti i cocktail sono accompagnati da Parmigiano Reggiano 24 mesi di 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
All cocktails are served with 24-months Parmigiano Reggiano from 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

I nostri cicchetti sono freschi e preparati con cura; alcuni potrebbero variare durante la giornata.
Our cicchetti are fresh and carefully prepared; some may vary throughout the day.

SAPORI IN TAVOLA | BRINGING FLAVORS

ANTIPASTI | APPETIZERS

BATTUTA DI MANZO CON ASPARAGI, PARMIGIANO REGGIANO E MAIONESE AL TARTUFO [3-10] € 17

Beef tartare with asparagus, Parmigiano Reggiano cheese, truffle mayonnaise

CANOCCHIE CON POLENTA, PREZZEMOLO E LIMONE [2] € 19

Mantis shrimp with polenta, parsley and lemon

CAPRESE CON BURRATA, POMODORINI, OLIVE SCHIACCIATE E CIPOLLA AGRODOLCE [7] € 17

Caprese with Burrata, cherry tomatoes, crushed olives and pickled onion

PRIMI PIATTI | STARTERS

RAVIOLI FATTI IN CASA RIPIENI DI RICOTTA ALLA BRACE CON PESTO DI ORTICHE, PECORINO E ANACARDI [1-3-7-8] € 18

Homemade ravioli filled with charred ricotta, nettle pesto, pecorino cheese and cashews nuts

CONCHIGLIONI CON STRACOTTO DI CARNE E RAFANO [1-3] € 19

Conchiglioni pasta with slow-cooked meat and horseradish

LINGUINE ALLA BUSERA DI SCAMPI [1-2] € 20

Linguine "busara" style with scampi

SECONDI | MAIN COURSES

SGOMBRO ALLA BRACE CON SALSA DI ACCOMPAGNAMENTO E INSALATINA STAGIONALE [4] € 24

Grilled mackerel with house sauce and seasonal salad

TAGLIATA DI MANZO, PATATE ARROSTITE E MAIONESE ALLA SRIRACHA [3-7] € 24

Beef tagliata with roasted potatoes and Sriracha

UOVA IN CAMICIA SERVITE CON PORRO, NOCCIOLE E BEURRE BLANC [1-7-8-11] € 21

Poached eggs with leek, hazelnuts and beurre blanc

INSALATE | SALADS

INSALATA DI STAGIONE € 12

Seasonal salad

DESSERT | DESSERT

TIRAMISÙ FATTO IN CASA [3-7-8] € 8

Homemade Tiramisù

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON FRAGOLE E CIOCCOLATO BIANCO [7-8] € 8

Vanilla panna cotta with strawberries and white chocolate

TORTA SACHER AL CIOCCOLATO [1-3-7-8] € 8

Chocolate Sachertorte

100% MADE IN ITALY TO SHARE

PARMIGIANO REGGIANO TASTING € 18

Tre diverse stagionature perfette per accompagnare il momento dell'aperitivo, raccontando la tradizione casearia di 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

Three different maturations showcase the richness of this iconic cheese, perfect for accompanying the aperitivo moment.

- PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI;
- PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI MONTAGNA;
- PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI VACCHE ROSSE.



PIZZA | PIZZA

MARGHERITA [1-7] € 10

Pomodoro fresco, mozzarella e basilico

Pizza with fresh tomato sauce, mozzarella cheese and basil

DIAVOLA [1-7] € 13

Pomodoro fresco, mozzarella e fette di salame piccante

Pizza with tomato sauce, mozzarella and slices of hot salami

QUATTRO FORMAGGI [1-7] € 13

Mozzarella, scamorza, Parmigiano Reggiano 24 mesi e gorgonzola

Pizza with mozzarella, scaporza, 24-months Parmigiano Reggiano and gorgonzola

FRESCA [1-7-8] € 15

Parmigiano reggiano, pomodori freschi, pesto di basilico e mandorle

Pizza with Parmigiano Reggiano, fresh tomatoes, basil pesto and almond

DA CONDIVIDERE | TO SHARE

FOCACCIA CON CRUDO [1] € 16

Focaccia with raw ham

MOZZARELLINE IN CARROZZA € 12

MIX PLATE € 15

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

FOR FOUR € 65

4 Aperol Spritz e una selezione di 12 cicchetti

4 Aperol Spritz and a selection of 12 cicchetti

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

VINI ROSSI | RED WINES

PINOT NERO LAVIS

Trentino

CABERNET DUE SANTI ZONTA BREGANZE DOC

Veneto

AMARONE PIEROPAN VIGNA GARZON

Veneto

VALPOLICELLA PIEROPAN RUBERPAN

Veneto

BOLLICINE | SPARKLING WINES

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

CLASSIC COCKTAIL

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

Tutti i vini sono accompagnati da Parmigiano Reggiano 24 mesi di 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
All wines are served with 24-months Parmigiano Reggiano from 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

Tutti i cocktail sono accompagnati da Parmigiano Reggiano 24 mesi di 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.
All cocktails are served with 24-months Parmigiano Reggiano from 4 Madonne Caseificio dell'Emilia.

SPIRITS | SPIRITS

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 dove imparerai a realizzare
il perfetto Aperol Spritz

*The masterclass where you'll learn
to craft the perfect Aperol Spritz*

Chiedi al nostro staff
Ask our staff



COOKING CLASS

La cooking class in cui lo chef di Terrazza
Aperol ti guiderà nella preparazione dei
suoi piatti più iconici

*The cooking class where Terrazza Aperol's
chef will guide you through the preparation
of its most iconic dishes*

Chiedi al nostro staff
Ask our staff





@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.