

APEROL®

TERRAZZA

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

LES CLASSIQUES DE L'APÉRITIF | LOS CLÁSICOS DEL APERITIVO



APEROL SPRITZ *N°1 Drink in Italy*

€ 10

Aperol, Frattina Prosecco DOC, Seltz

APEROL SPRITZ + 2 CICCHETTI

€ 14

Amuse-bouches typiques vénitiens | *Picoteo típico veneciano*

CAMPARI SPRITZ *The Sophisticated Milanese Aperitif*

€ 10

Campari Bitter, Frattina Prosecco DOC, Seltz

CYNAR SPRITZ *The Unconventional Spritz*

€ 10

Cynar Bitter, Frattina Prosecco DOC, Seltz

SARTI ROSA SPRITZ *Enjoy the Twist of a Fruity Spritz*

€ 10

Sarti Rosa, Frattina Prosecco DOC, Seltz

MONDORO HUGO SPRITZ *Fresh and Floral, a Special Hugo Spritz*

€ 10

Mondoro Hugo, Frattina Prosecco DOC, Seltz

CAMPARI SELTZ

€ 10

Campari Bitter, Seltz

AMERICANO

€ 12

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

NEGRONI

€ 12

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

MILANO - TORINO

€ 12

Campari Bitter, Bottega Cinzano 1757 Vermouth di Torino Rosso

NEGRONI SBAGLIATO

€ 12

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

CAMPARI SHAKERATO

€ 12

Campari Bitter

À PARTAGER | COMIDA COMPARTIDA

SCHIACCIATA € 14/18

Demandez à notre personnel | *Pregunta a nuestro personal*

FOCACCIA AVEC JAMBON CRU € 16

Focaccia con jamón italiano

FOCACCIA € 10

MOZZARELLINE IN CARROZZA € 12

ASSIETTE MIXTE | PLATO MIXTO € 15

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

POUR QUATRE | PARA CUATRO € 65

4 Aperol Spritz et une sélection de 12 cicchetti | *4 Aperol Spritz y una selección de 12 cicchetti*

APÉRITIFS SANS ALCOOL | APERITIVOS SIN ALCOHOL

CRODINO € 6

Blond/Orange Sanguine | *Rubio/Aranja Sanguina*

CRODINO SPRITZ € 8

Crodino, Seltz

PREMIUM SODA € 4,50

Thomas Henry Pink Grapefruit

Thomas Henry Ginger Ale

Thomas Henry Ginger Beer

JUS DE FRUITS ET BOISSONS NON ALCOOLISÉES € 4,50

Zumos y refrescos

MOCKTAIL

MOCKTAIL DE SAISON | MOCKTAIL DE SAISON € 12

Amer ou sucré | *Amargo o dulce*

NOS CICCHETTI | NUESTROS CHICCHETTI

Amuse-bouches typiques vénitiens | *Picoteo típico veneciano*

VIANDE | CARNE

€ 3

PAIN AVEC MORTADELLA ET STRACCIATELLA [1-7-8]

Pan con mortadela y queso stracciatella

PAIN AVEC SPIANATA, ROBIOLA ET AUBERGINE [1-7]

Pan con spianata, robiola y berenjena

PAIN AVEC CRESCENZA, JAMBON CRU ET COURGETTES AU BASILIC [1-7]

Pan con crescenza, jamón crudo y calabacines al albahaca

TRAMEZZINO AU JAMBON, CHAMPIGNONS ET MAYONNAISE [1-3]

Tramezzino con jamón, champiñones y mayonesa

POISSON | PESCADO

€ 3

CROSTINO DE PAIN AVEC BRANDADE DE MORUE [1-4]

Tostada de pan con bacalao mantecado

POLENTA AVEC CREVETTES EN SAOR [1-2]

Polenta con gambas y cebolla marinada

TOMADE SAN MARZANO AVEC SALADE DE THON, CÂPRES ET OLIVES [4]

Tomate San Marzano con ensalada de atún, alcaparras y aceitunas

SALADE DE POULPE AVEC POIVRONS, TOMATES, CÉLERI ET OLIVES [9-14]

Ensalada de pulpo con pimientos, tomate, apio y aceitunas

VÉGÉTARIENS | VEGETARIANOS

€ 3

BOUCHÉES DE BUFALA AVEC PESTO AU BASILIC ET TOMATES SÉCHÉES [7-8]

Bocados de búfala con pesto de albahaca y tomate seco

SANDWICH AVEC STRACCHINO ET PIPERADE [1-7]

Bocadillo con stracchino y piperrada

SALADE AVEC FETA, CONCOMBRES, OLIVES, OIGNON AIGRE-DOUX, MENTHE ET ORIGAN [7]

Ensalada con feta, pepinos, aceitunas, cebolla agri dulce, menta y orégano

TRAMEZZINO AVEC LÉGUMES GRILLÉS ET MAYONNAISE VÉGANE À LA PAPRIKA [1]

Tramezzino con verduras a la parrilla y mayonesa vegana a la pimentón

Nos cicchetti sont préparés avec soin et passion.
Comme tout est frais, il peut y avoir des variations ou une disponibilité limitée au cours de la journée.

CICCHETTI PREMIUM | CICCHETTI PREMIUM

VIANDE PREMIUM | CARNE PREMIUM

€ 4

BOULETTES DE VIANDE D'OSSOBUCO [1-3-8]

Albóndiga de osobuco

POISSON PREMIUM | PESCADO PREMIUM

€ 4

FLEUR DE COURGETTE FARCIE À LA RICOTTA ET AUX ANCHOIS [1-3-4-8]

Flor de calabacín rellena de ricotta y anchoas

VÉGÉTARIENS PREMIUM | VEGETARIANOS PREMIUM

€ 4

CROQUETTE DE POMME DE TERRE À LA SCAMORZA ET AUX CHAMPIGNONS [1-3-8]

Croqueta de patata con scamorza y champiñones

NOS SPÉCIALITÉS | NUESTRAS ESPECIALIDADES

PAIN BRIOCHÉ SALÉ / VÉGÉTARIEN [1-3-7]

€ 9

Pan brioche salado / vegetariano

AMUSE-BOUCHES | PARA PICAR [8]

€ 1,5

Amandes et olives | Almendras y aceitunas



Preparamos nuestros cicchetti con cuidado y pasión.
Como todo es fresco, puede haber variaciones o disponibilidad limitada durante el día.

SAVEURS SUR LA TABLE | SABOR A LA MESA

SAVEURS À TABLE | ENTRANTES

TARTARE DE BŒUF, PAIN ÉPICÉ ET SAUCE BÉARNAISE [1-3] € 17
Tartar de ternera, pan especiado y salsa bearnesa

CARPACCIO DE CREVETTE ROUGE, STRACCIATELLA, CAVIAR DE HARENG ET CÉDRAT CONFIT [2-4-7] € 18
Carpaccio de gamba roja, stracciatella, caviar de arenque y cidra confitada

BURRATA AU BASILIC, TOMATE, OIGNON DOUX ET OLIVES ÉCRASÉES [7] € 16
Burrata con albahaca, tomate, cebolla dulce y aceitunas machacadas

PREMIERS PLATS | PRIMEROS PLATOS

RAVIOLIS D'AUBERGINE, BISQUE ET LANGOUSTINES CRUES [1-3-4-7] € 19
Ravioles de berenjena, bisque y cigalas crudas

LASAGNE MAISON AUX ARTICHAUTS ET À LA PANCETTA [1-7] € 18
Lasaña casera con alcachofas y panceta

LINGUINE AU PESTO DE BASILIC, SAUCE AUX PIGNONS ET POUDRE D'OIGNON GRILLÉ [1-8] € 17
Linguine al pesto de albahaca con salsa de piñones y polvo de cebolla quemada

SECONDS PLATS | SEGUNDOS PLATOS

CÔTELETTE DE TURBOT AVEC SAUCE AUX POIVRONS [1-3-4] € 23
Chuleta de rodaballo con salsa de pimientos

ÉMINCÉ DE CONTRE-FILET AVEC POIREAU, POMMES DE TERRE, SAUCE AU VIN ROUGE [7] € 24
Tagliata de lomo con puerro, patatas y salsa de vino tinto

MILLEFEUILLE D'AUBERGINE, SAUCE AU PARMESAN, MOZZARELLA DE BUFALA ET TOMATE [1-7] € 20
Milhojas de berenjena, salsa de parmesano, mozzarella de búfala y tomate

SALADES | SALADES

SALADE DE SAISON € 12
Ensalada de temporada

DESSERT | POSTRES

TIRAMISÙ [3-7-8] € 8
Tiramisù

PANNA COTTA AU CHOCOLAT BLANC ET FRUIT DE LA PASSION [7] € 8
Panna cotta de chocolate blanco y maracuyá

SORBET DE SAISON | SORBETE DE TEMPORADA € 8
Demandez à notre personnel | *Pregunta a nuestro personal*

FASTOCHE | PAN COMIDO

MENU À BASE DE VIANDE | MENÚ A BASE DE CARNE

APEROL SPRITZ + Cicchetto

TARTARE DE BŒUF, PAIN ÉPICÉ ET SAUCE BÉARNAISE [1-3]

Tartar de ternera, pan especiado y salsa bearnesa

LASAGNE MAISON AUX ARTICHAUTS ET À LA PANCETTA [1-7]

Lasaña casera con alcachofas y panceta

TIRAMISÙ [3-7-8] Tiramisù

€50



MENU À BASE DE POISSON | MENÚ A BASE DE PESCADO

APEROL SPRITZ + Cicchetto

CARPACCIO DE CREVETTE ROUGE, STRACCIATELLA, CAVIAR DE HARENG ET CÉDRAT CONFIT [2-4-7]

Carpaccio de gamba roja, stracciatella, caviar de arenque y cidra confitada

RAVIOLIS D'AUBERGINE, BISQUE ET LANGOUSTINES CRUES [1-3-4-7]

Ravioles de berenjena, bisque y cigalas crudas

TIRAMISÙ [3-7-8] Tiramisù

€55



MENU VÉGÉTARIEN | MENÚ VEGETARIANO

APEROL SPRITZ + Cicchetto

BURRATA AU BASILIC, TOMATE, OIGNON DOUX ET OLIVÉS ÉCRASÉES [7]

Burrata con albahaca, tomate, cebolla dulce y aceitunas machacadas

LINGUINE AU PESTO DE BASILIC, SAUCE AUX PIGNONS ET POUDRE D'OIGNON GRILLÉ [1-8]

Linguine al pesto de albahaca con salsa de piñones y polvo de cebolla quemada

TIRAMISÙ [3-7-8] Tiramisù

€50



Eau et café inclus | Agua y café incluidos

Acompañados de pan artesanal elaborado por nuestra cocina
Carta del restaurante disponible de 12:00 a 14:30 y de 19:00 a 22:00 horas

Menus disponibles également pour une seule personne. Non modifiables
Menús disponibles también para una sola persona. No modificables

BIRRE | CERVEZAS

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 | CAFÉS

CAFÈ

Cafè

€ 2,50

CAPPUCCINO

Capuchino

€ 5

THÉ CHAUD

Thé chaud

€ 5

COCKTAIL LIST

CLASSIQUES | CLÁSICOS

BOULEVARDIER

€ 12

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

€ 12

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

GRAND MARGARITA

€ 12

Espolòn Tequila Blanco, Grand Marnier Cordon Rouge, Lime Juice

BULLDOG TONIC

€ 12

Bulldog Gin, Tonic Water

SIGNATURE | DE AUTOR

SMOKY NOT PEATED

€ 13

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

AVERNA SICILIAN MULE

€ 12

Averna Amaro, Lime Juice, Ginger Beer

CHILL MARGARITA

€ 12

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

MOCKTAIL

MOCKTAIL DE SAISON | MOCKTAIL DE SAISON

€ 12

Amer ou sucré | *Amargo o dulce*

LIQUEURS | BEBIDAS ESPIRITUOSA

GRAND MARNIER CUVÉE LOUIS ALEXANDRE Cognac	€ 12
GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE Cognac	€ 25
BISQUIT & DUBOUCHE XO Cognac	€ 35
COURVOISER 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 TOBALA' Mezcal	€ 15
ESPOLON AÑEJO Tequila	€ 8

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



€ 13



€ 70

€ 7

€ 35

€ 7

€ 35

€ 10

€ 50

€ 7

€ 35

VINS ROUGES | VINOS TINTOS

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

VINS PÉTILLANTS | VINOS ESPUMOSOS

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

€ 13

€ 70

€ 12

€ 60

€ 10

€ 50

€ 7

€ 35



@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.