

terrazza  
**APEROL**



Lo dice il nome, Aperol è l'aperitivo perfetto. Nato nel 1919, di colore arancione vivace, ha un gusto inconfondibile, grazie a una ricetta segretissima e mai variata, che prevede infusioni di pregiate materie prime, tra le quali arancia amara, arancia dolce e molte altre erbe e radici in perfetta dosatura. Aperol deve il suo definitivo successo allo Spritz: dal tradizionale spritz veneto (vino bianco con seltz) nasce Aperol Spritz.

As name says, Aperol is the perfect drink for the aperitif hour. Aperol born in 1919 with its typical bright orange color. The unique taste is the result of an unchanged secret recipe, whose ingredients include infusions of high-quality raw materials, as bitter orange, sweet orange and many other herbs and roots, all mixed in perfect proportions. Aperol owes its success to the Spritz: the traditional Venetian drink with white wine and soda.



## APEROL'S

- APEROL SPRITZ** 20 €  
 Aperol, Prosecco Cinzano, soda, fetta d'arancia  
 Aperol, Prosecco Cinzano, soda, orange slice
- APEROL SPICY** 20 €  
 Aperol, Braulio, Ondina Gin, succo lime, sciroppo di zucchero, X-Rated, sale e pepe nero  
 Aperol, Braulio, Ondina Gin, lime juice, sugar syrup, X-Rated, salt and black pepper
- INTRO TO APEROL** 20 €  
 Aperol, Bickens London Dry Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, Angostura Bitter.  
 Aperol, Bickens London Dry Gin, lemon juice, sugar syrup, Angostura Bitter.
- APEROL REFRESH** 20 €  
 Aperol, sciroppo di zenzero, Bickens London Dry Gin, lime, Braulio, soda al pompelmo Thomas Henry  
 Aperol, ginger syrup, Bickens London Dry Gin, lime, Braulio, grapefruit soda by Thomas Henry
- APEROL TASS** 20 €  
 Aperol, Tassoni cedrata, fetta d'arancia.  
 Aperol, Tassoni cedrata, orange slice.
- DUOMO** 20 €  
 Aperol, Bickens London Dry Gin, fiori sambuco Thomas Henry, crosta di sale e zucchero  
 Aperol, Bickens London Dry Gin, elder flower by Thomas Henry, crust with salt and sugar
- APEROL 75** 20 €  
 Aperol, liquore al lampone, succo di limone, cioccolato bianco, Prosecco Cinzano  
 Aperol, raspberry liqueur, lemon juice, white chocolate, Prosecco Cinzano
- APEROL MAGIC** 20 €  
 Aperol, Rum Appleton Estate Reserve Blend, Cinzano Vermouth Dry, Sambuca, menta  
 Aperol, Rum Appleton Estate Reserve Blend, Cinzano Vermouth Dry, Sambuca, mint
- APEROL MARY** 20 €  
 Aperol, Cinzano Dry, pomodoro, succo di limone, tabasco e worchester  
 Aperol, Cinzano Dry, tomato, lemon juice, tabasco and worchester sauce

## CAMPARI'S

- CAMPARI SPRITZ** 20 €  
 Campari, Prosecco Cinzano, soda, fetta d'arancia  
 Campari, Prosecco Cinzano, soda, a slice of orange to flavour.
- EPIC** 20 €  
 Campari, Vermouth Cinzano Rosso, bitter al pompelmo, miele all'anice stellato e chiodi di garofano, lime, Drambuie  
 Campari, Cinzano Red Vermouth, bitter grapefruit, star anise and cloves honey, lime, Drambuie
- PASSION 60'** 20 €  
 Campari, Cynar, Vermouth Cinzano Rosso, Angostura Bitter  
 Campari, Cynar, Cinzano Red Vermouth, Angostura Bitter
- CAMPARI SIESTA** 20 €  
 Campari, Tequila Espolòn Blanco, succo di ananas, succo di lime, sciroppo di agave  
 Campari, White Espolòn Tequila, pineapple juice, lime juice, agave syrup
- BOULEVARDIER ON THE ROCKS** 20 €  
 Campari, whiskey Wild Turkey Bourbon, Vermouth Cinzano Rosso  
 Campari, whiskey Wild Turkey Bourbon, Cinzano Red Vermouth

Tutti i drinks sono accompagnati da una selezione di assaggi. Se non trovi il tuo drink preferito, chiedilo pure allo staff.  
 Our drinks are served with a selection of tasting. If you don't find your favorite drink, just ask to the staff.

## 1757

**AMERICANO 1757** 20 €

Campari, Vermouth di Torino Rosso 1757, soda  
Campari, Vermouth di Torino Rosso 1757, soda

**NEGRONI 1757** 20 €

Campari, Vermouth di Torino Rosso 1757, Gin Bulldog  
Campari, Vermouth di Torino Rosso 1757, Gin Bulldog

**TROPICAL 1757** 20 €

Vermouth di Torino Rosso 1757, Vodka Skyy, sciroppo di orzata,  
succo di lime, menta, pestato di cetriolo, Cedrata Tassoni  
Vermouth di Torino Rosso 1757, Vodka Skyy, almond syrup,  
juice lime, mint, pounded cucumber, Cedrata Tassoni

**MO.MI.TO. 1757** 20 €

Campari, Vermouth di Torino Rosso 1757, aceto balsamico di Modena IGP  
e crosta di Parmigiano Reggiano  
Campari, Vermouth di Torino Rosso 1757, balsamic vinegar (Modena IGP)  
and Parmigiano Reggiano cheese crust

## TERRAZZA APEROL TAILOR MADE

**MEDITERRANEO** 20 €

Ondina Gin, succo di lime, miele alla salvia, acqua tonica Thomas Henry  
Ondina Gin, lime juice, sage honey, tonic water by Thomas Henry

**BULLDOG TONIC** 20 €

Bulldog Gin, acqua tonica Thomas Henry, peel di limone  
Bulldog Gin, tonic water by Thomas Henry, lemon peel

**OLD TRUFFLE** 20 €

Whiskey Wild Turkey Rare Breed, Angostura Bitter, soda, olio al tartufo  
Whiskey Wild Turkey Rare Breed, Angostura Bitter, soda, truffle oil

**MILANO FASHION** 20 €

Whiskey Wild Turkey Rare Breed, Angostura Bitter, Campari, Grand Marnier, succo di lime  
Whiskey Wild Turkey Rare Breed, Angostura Bitter, Campari, Grand Marnier, lime juice

**WILD CINNAMON** 20 €

Whiskey Wild Turkey Bourbon, Rum Appleton Estate Rare Blend 12°,  
sciroppo di cannella, succo di lime, Peychaud's Bitter  
Whiskey Wild Turkey Bourbon, Rum Appleton Estate Rare Blend 12°,  
cinnamon syrup, lime juice, Peychaud's Bitter

**THE SMOKER** 20 €

Speyside scotch malt whisky Glen Grant 10°, Averna, succo di limone, sciroppo di vaniglia  
Speyside scotch malt whisky Glen Grant 10°, Averna, lemon juice, vanilla syrup

**PINK MOJITO** 20 €

Rum J.Wray Silver, succo di lime, succo di pompelmo, sciroppo lampone,  
menta fresca, ginger beer Thomas Henry  
Rum J.Wray Silver, lime juice, grapefruit juice, raspberry syrup, fresh mint, ginger beer Thomas Henry

**A-PONCE** 20 €

Rum Appleton Estate Rare Blend 12°, Drambuie, sciroppo di zafferano, chiodi di garofano, peel di limone  
Rum Appleton Estate Rare Blend 12°, Drambuie, saffron syrup, cloves, lemon peel

## TERRAZZA APEROL TAILOR MADE

**MRS MEX** 20 €

Tequila Espolòn Blanco, Grand Marnier, marmellata di albicocca, Cynar, pepe nero, peel di limone  
White Espolòn Tequila, Grand Marnier, apricot jam, Cynar, black pepper, lemon peel

**MAI TAI** 20 €

Rum Appleton Estate Reserve Blend, Rum Appleton Estate Rare Blend 12°,  
Grand Marnier, succo di lime, orzata, ciuffo di menta  
Rum Appleton Estate Reserve Blend, Rum Appleton Estate Rare Blend 12°,  
GrandMarnier, lime juice, almond syrup, mint sprig

## — COCKTAIL ANALCOLICI - ALCOHOL FREE COCKTAILS —

**CRODINO PASSION** 16 €

Crodino, frutto della passione, succo d'arancia  
Crodino, passion fruit, orange juice

**BORA BORA** 16 €

Sciroppo di cocco, sciroppo di vaniglia, frutto della passione, succo d'ananas, succo di limone  
Coconut syrup, vanilla syrup, passion fruit, pineapple juice, lemon juice

**APPLE BLOSSOM** 16 €

Succo di mela verde, sciroppo di vaniglia, succo di limone, menta fresca  
Apple juice, vanilla syrup, lemon juice, fresh mint

**VIRGIN MARY** 16 €

Succo di pomodoro, succo di limone, tabasco, basilico, pepe nero  
Tomato juice, lemon juice, tabasco, fresh basil, black pepper

## BIRRA - BEER

**CORONA** 33 CL. - ALC. 4,5% 12 €**OFFICINA DELLA BIRRA LA ROSSA ARTIGIANALE** 33 CL. - ALC. 6,0% 12 €**NASTRO AZZURRO** 33 CL. - ALC. 5,1% 12 €**BALADIN SUPER BITTER** 33 CL. - ALC. 8,0% 12 €**BALADIN ISAAC BLANCHE** 33 CL. - ALC. 5,0% 12 €

## VINI BIANCHI - WHITE WINES



|   |           |
|---|-----------|
| <b>C.O.F. PINOT GRIGIO</b> PETRUCCO<br><i>Vitigno/Grape variety: Pinot Grigio</i>                   | 16 € 48 € |
| <b>C.O.F. SAUVIGNON DOC</b> PETRUCCO<br><i>Vitigno/Grape variety: Sauvignon Blanc</i>               | 58 €      |
| <b>ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER</b> MARTINI & SOHN<br><i>Vitigno/Grape variety: Gewürztraminer</i> | 16 € 58 € |

## VINI ROSSI - RED WINES



|   |           |
|---|-----------|
| <b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC POSTERA</b> MANARA<br><i>Vitigno/Grape variety: Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta</i> | 22 € 83 € |
| <b>BAROLO DOCG</b> ALBERTO BALLARIN<br><i>Vitigno/Grape variety: Nebbiolo</i>   | 83 €      |
| <b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</b> PIETROSO<br><i>Vitigno/Grape variety: Sangiovese</i>   | 93 €      |

## BOLLICINE - SPARKLING WINES



|  |           |
|--|-----------|
| <b>TREVISO DOC PROSECCO</b> LA FARRA<br><i>Vitigno/Grape variety: Glera</i>  | 16 € 53 € |
| <b>FRANCIACORTA DOCG ALMA GRAN CUVÉE BRUT</b> BELLAVISTA<br><i>Vitigno/Grape variety: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i> | 20 € 78 € |
| <b>R DE RUINART</b> RUINART<br><i>Vitigno/Grape variety: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>                             | 128 €     |
| <b>MOËT &amp; CHANDON IMPÉRIALE</b><br><i>Vitigno/Grape variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay</i>                     | 148 €     |

Tutti i calici e le bottiglie sono accompagnati da una selezione di assaggi.  
Se non trovi il tuo cocktail preferito, chiedilo pure allo staff.

Our wines are served with a selection of tasting. If you don't find your favorite cocktail, just ask to the staff.

## APEROL CUISINE

|   |      |
|---|------|
| <b>CAPRESE</b><br><i>Caprese di pomodori, mozzarella di bufala campana DOP, olive leccine, capperi e basilico</i><br><i>Caprese salad with tomatoes, PDO buffalo mozzarella, leccine olives and basil</i><br>Pairing consigliato ✎ APEROL SPRITZ ✎ Recommended pairing  | 14 € |
| <b>POLPO SCOTTATO CON GIN BICKENS</b><br><i>Polpo scottato con gin Bickens, crema di fagioli cannellini alla curcuma e spinacino</i><br><i>Grilled octopus glazed with gin Bickens with turmeric beans sauce and spinach</i><br>Pairing consigliato ✎ MEDITERRANEO ✎ Recommended pairing  | 17 € |
| <b>SFUMATURE DI TARTARE</b><br><i>Battuta di Fassona di razza piemontese Presidio Slow Food, senape, granella di pistacchi, granella di nocciole, pestato di acciughe olive e pomodori secchi e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP</i><br><i>Raw beef piemontese Fassona tartare Slow Food Presidium dressed with mustard, chopped pistachios, chopped hazelnuts, cream of anchovies, olives and dried tomatoes and flakes of PDO Parmigiano Reggiano</i><br>Pairing consigliato ✎ CAMPARI SPRITZ ✎ Recommended pairing | 18 € |
| <b>CASARECCE ALLA NORMA</b><br><i>Casarecce trafilete al bronzo di nostra produzione con salsa di pomodoro, melanzane, ricotta salata e basilico</i><br><i>Homemade pasta with tomato sauce, eggplants, salty ricotta cheese and basil</i><br>Pairing consigliato ✎ APEROL SPICY ✎ Recommended pairing  | 17 € |
| <b>RAVIOLI GAMBERI E CAPASANTA</b><br><i>Ravioli ripieni gamberi e capasanta con salsa di pomodoro, tartare di gamberi, lime e olio all'aglio</i><br><i>Ravioli pasta with prawns and scallops with tomato sauce, shrimp tartare, lime and garlic oil</i><br>Pairing consigliato ✎ MAI TAI ✎ Recommended pairing  | 23 € |
| <b>RISOTTO MEDITERRANEO</b><br><i>Risotto Carnaroli gran riserva con pomodoro, capperi, olive leccino, basilico, origano e lime</i><br><i>Risotto Carnaroli with tomato, capers, leccino olives, basil, oregano and lime</i><br>Pairing consigliato ✎ APEROL MARY ✎ Recommended pairing   | 19 € |

Coperto | Cover charge 4 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in fondo al listino.  
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.  
More information about the characteristics of the products at the end of the menu.  
Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff.

## APEROL CUISINE

**CALAMARI SCOTTATI**

22 €

Calamari scottati, panure di timo e paprika dolce, crema di piselli, pomodorini secchi, lime e olio all'aglio

*Squid with bread crumbs with paprika and thyme, cream of peas and dried tomatoes, lime and garlic oil*

Pairing consigliato ✎ INTRO TO APEROL ✎ Recommended pairing

**TRANCIO DI TONNO PINNA GIALLA**

26 €

Trancio di tonno pinna gialla con frutto della passione, zucchine, guacamole e lime

*Tuna with passion fruit, zucchini, guacamole and lime*

Pairing consigliato ✎ EPIC ✎ Recommended pairing

**FILETTO DI BOVINO**

28 €

Filetto di bovino di carne italiana in crosta di sesamo con cavolo rosso marinato e olio all'aglio

*Italian fillet beef with sesame, marinated red cabbage and garlic oil*

Pairing consigliato ✎ NEGRONI 1757 ✎ Recommended pairing

**PROVOLA AFFUMICATA**

16 €

Provola affumicata grigliata con verdure, pomodori secchi, mandorle e buccia di limone

*Smoked provola cheese with vegetables, dried tomatoes, almonds and lemon*

Pairing consigliato ✎ APEROL MAGIC ✎ Recommended pairing

## INSALATE - SALAD

**CAESAR**

18 €

Insalata mista, pomodorini, straccetti di pollo, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e salsa Caesar

*Mixed salad, cherry tomatoes, chicken,*

*Parmigiano Reggiano DOP cheese and Caesar sauce*

Pairing consigliato ✎ MRS MEX ✎ Recommended pairing

**SALMON**

18 €

Riso, salmone affumicato, mango, guacamole, crauto rosso, edamame, lattughino e pomodorini

*Rice, smoked salmon, mango, guacamole, red cabbage, edamame, lettuce and cherry tomatoes*

Pairing consigliato ✎ PINK MOJTO ✎ Recommended pairing

Coperto | Cover charge 4 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in fondo al listino.  
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.

More information about the characteristics of the products at the end of the menu.  
Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff.

## CLUB SANDWICH &amp; BURGER

**CLUB SALMON**

18 €

Pane ai cereali, salmone affumicato, guacamole, caprino di latte vaccino, spinacino e cavolo rosso, servito con patate al forno

*Cereals slices bread, smoked salmon, guacamole, cow cream cheese, spinach and red cabbage, served with baked potatoes*

Pairing consigliato ✎ APEROL REFRESH ✎ Recommended pairing

**CLUB.ME**

18 €

Pane ai cereali, straccetti di pollo, bacon, salsa Caesar, pomodori, rucola e maionese servito con patate al forno

*Cereals slices bread, chicken, bacon, Caesar sauce, tomatoes, rocket salad and mayonnaise served with baked potatoes*

Pairing consigliato ✎ APEROL TASS ✎ Recommended pairing

**L'ITALIANO**

20 €

Hamburger di Fassona di razza piemontese Presidio Slow Food, prosciutto crudo, cipolle rosse caramellate, mozzarella di bufala campana DOP, salsa BBQ, spinacino e maionese servito con patate al forno

*Piedmontese Fassona beef hamburger Slow Food Presidium, cured ham, caramelized red onions, PDO buffalo mozzarella, BBQ sauce, spinach and mayonnaise, served with baked potatoes*

Pairing consigliato ✎ THE SMOKER ✎ Recommended pairing

## DESSERT

**TIRAMISÙ**

10 €

Tiramisù dessert consisting of layers of lady fingers soaked in coffee and a cream made up of mascarpone cheese, eggs and sugar, covered with powdered chocolate

**CHEESECAKE**

10 €

A base di formaggio e frutti di bosco

*Made with cheese and wild berries*

**SEMIFREDDO RICOTTA, PERA E CIOCCOLATO**

10 €

Ricotta cheese, pears and chocolate cake with added plain chocolate mousse

Coperto | Cover charge 4 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in fondo al listino.  
Per informazioni sugli **allergeni** contenuti nei piatti consulta l'informativa da richiedere al cameriere.

More information about the characteristics of the products at the end of the menu.  
Food products may contain **allergens**. Ask the allergen tables to our staff.

---

**SOFT DRINK - SOFT DRINKS**


---

|  |     |
|--|-----|
| <b>ACQUA PANNA NATURALE 25 CL.</b><br>"PANNA" STILL WATER 25 CL.                     | 3€  |
| <b>ACQUA SAN PELLEGRINO GASATA 25 CL.</b><br>"SAN PELLEGRINO" SPARKLING WATER 25 CL. | 3€  |
| <b>ACQUA PANNA NATURALE 75 CL.</b><br>"PANNA" STILL WATER 75 CL.                     | 5€  |
| <b>ACQUA SAN PELLEGRINO GASATA 75 CL.</b><br>"SAN PELLEGRINO" SPARKLING WATER 75 CL. | 5€  |
| <b>SOFT DRINKS 33 CL.</b>  | 11€ |
| <b>THE FREDDO LIMONE O PESCA</b><br>LEMON OR PEACH ICE TEA                           | 11€ |

---

**LIQUORI & DISTILLATI - LIQUOR & SPIRITS**


---

|   |            |
|---|------------|
| <b>TEQUILA - TEQUILA</b><br><b>ESPOLÒN REPOSADO</b>   | 11€        |
| <b>LIQUORI DOLCI E AMARI - SWEET AND BITTER BOOZE</b><br><b>CYNAR</b>   | 11€        |
| <b>RUM - RUM</b><br><b>APPLETON ESTATE RUM RARE BLEND 12 YEARS</b>  | 14€        |
| <b>WHISKY - WHISKY</b><br><b>WHISKEY WILD TURKEY BOURBON 101</b><br><b>SPEYSIDE SCOTCH MALT WHISKY GLEN GRANT 10Y</b> | 12€<br>13€ |

**INFORMAZIONI PER I CLIENTI**

Gli alimenti possono contenere allergeni, rivolgili al cameriere.  
La birra contiene glutine. Il vino contiene solfiti.

**Elenco dei prodotti surgelati o congelati all'origine:**  
crema di fagioli, ravioli ripieni gamberi e capasanta, salsa di pomodoro, tartare di gamberi, risotto Carnaroli gran riserva, pomodoro, melanzane, calamari, crema di piselli, tonno, guacamole, cavolo rosso marinato, verdure, salmone, salmone affumicato, mango, riso venere, riso basmati, avocado, edamame, pane hamburger, pane ai cereali, bacon, dolci.

**COPERTO | 4 €****CUSTOMER INFORMATION**

Food products may contain allergens. Consult the allergen tables.  
Beer contains gluten. Wine contains sulphites.

**List of the product deep frozen or frozen at source:**  
beans sauce, ravioli pasta with prawns and scallops, tomato sauce, shrimp tartare, risotto Carnaroli, tomato, eggplants, squid, cream of peas, Tuna, guacamole, marinated red cabbage, vegetables, salmon, smoked salmon, mango, rice, avocado, edamame, bread, bread with cereals, bacon, desserts.

**COVER CHARGE | 4 €****UN DESIGN VIVACE  
STUDIATO PER  
ACCOGLIERTI**

Una location esclusiva che rispecchia il suo pubblico vivace, dinamico, eclettico e internazionale. Affacciata sul Duomo di Milano, è il nuovo riferimento per l'aperitivo meneghino e non solo. Per serate con gli amici o per un pranzo di lavoro, all'insegna del divertimento, dell'allegria, della convivialità e dell'Aperol Spritz naturalmente! Lo spazio si presta per serate esclusive, presentazioni e lanci di prodotto, grazie ai servizi dedicati che è in grado di offrire. Studiata dal designer Antonio Piciulo, lo spazio viene concepito per esprimere l'eleganza che da sempre caratterizza questo storico luogo, reinterpretando gli spazi con lo spirito fresco, solare e accogliente di Aperol. Dall'ingresso, al ristorante come nella lounge del bar e nella terrazza, tutto è studiato per favorire la socialità e la comodità di godersi la vista unica di Piazza Duomo.

**A LIVELY DESIGN  
SPECIALLY DEvised TO  
WELCOME YOU**

An exclusive location that reflects its sparkling, dynamic, eclectic and international public. Overlooking Milan's cathedral, it is the city's new temple of aperitifs and not only. Evenings out with friends or business lunches, the mood is enjoyment, good cheer, conviviality and Aperol Spritz, of course! The dedicated services, that it is able to offer, make the location suitable for private events, conferences and product introductions. Antonio Piciulo's design expresses the elegance that has always characterized this famous address, revisiting its spaces with the fresh, sunny and welcome Aperol spirit. From the entrance to the restaurant, at the lounge bar and on the terrace, all is designed to encourage sociability and to offer the pleasure of a unique view of Piazza Duomo.

APEROL  
SPRITZ



BEVI RESPONSABILMENTE