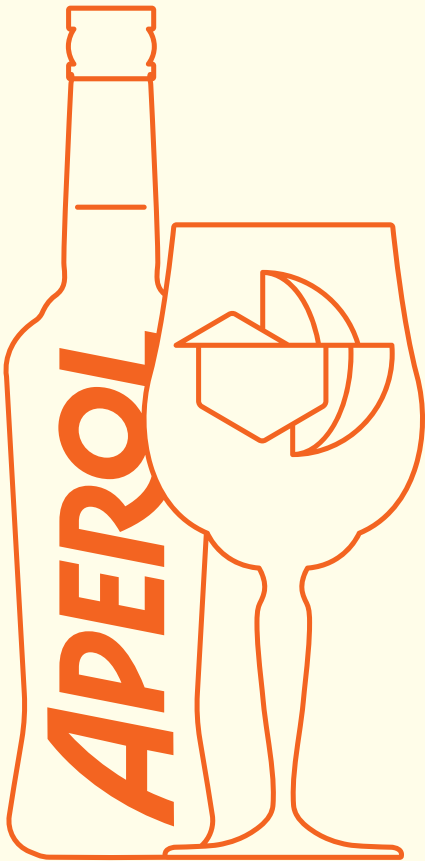


APEROL[®]
T E R R A Z Z A



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

Milano, la città che ha trasformato l'aperitivo in un rituale amato in tutto il mondo.

Aperol, icona italiana dell'aperitivo dal 1919, accompagna autentici momenti di convivialità con il suo gusto leggero e rinfrescante.

Un simbolo di spensieratezza, perfetto per ogni brindisi e per vivere a pieno ogni momento.

L'aperitivo ti aspetta: entra nel suo regno e lasciati conquistare da Aperol Spritz.

Milan, the city that turned aperitivo into a worldwide ritual.

Aperol, the Italian icon of aperitivo since 1919, meets authentic moments of togetherness with its light and refreshing taste.

A symbol of joyful moments, perfect for every toast and for living every moment to the fullest.

Aperitivo is waiting for you: step into its world and let Aperol Spritz enchant you.

APERITIVO | APERITIF

SPRITZ SELECTION

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco Cinzano DOC e soda
Aperol, Cinzano Prosecco DOC and soda

€ 21

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco Cinzano DOC e soda
Campari, Cinzano Prosecco DOC and soda

€ 21

CYNAR SPRITZ

Cynar, Prosecco Cinzano DOC e soda
Cynar, Cinzano Prosecco DOC and soda

€ 21

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa, Prosecco Cinzano DOC e soda
Sarti Rosa, Cinzano Prosecco DOC and soda

€ 21

I CLASSICI DELL'APERITIVO | CLASSIC APERITIVO

AMERICANO

Campari, Vermouth Del Professore rosso e soda
Campari, Del Professore red Vermouth and soda

€ 21

NEGRONI

Campari, Bottega Cinzano Vermouth di Torino rosso e Bicken's London Dry Gin
Campari, Bottega Cinzano red Vermouth of Torino and Bicken's London Dry Gin

€ 21

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Bottega Cinzano Vermouth di Torino rosso e Prosecco Cinzano DOC
Campari, Bottega Cinzano red Vermouth of Torino and Cinzano Prosecco DOC

€ 21

MI-TO

Campari e Bottega Cinzano Vermouth di Torino rosso
Campari and Bottega Cinzano red Vermouth of Torino

€ 21

CAMPARI & SELTZ

Campari e Seltz
Campari and Seltz

€ 21

CAMPARI SHAKERATO

Campari e scorza d'arancia
Campari and orange zest

€ 21

COCKTAIL CLASSICI | CLASSIC COCKTAIL

OLD FASHIONED

Wild Turkey Bourbon 101, zucchero e aromatic bitter
Wild Turkey Bourbon 101, sugar and aromatic bitter

€ 21

BOULEVARDIER

Wild Turkey Bourbon, Campari e Bottega Cinzano Vermouth di Torino rosso
Wild Turkey Bourbon, Campari and Bottega Cinzano red Vermouth of Torino

€ 21

MANHATTAN

Wild Turkey Rye, Bottega Cinzano Vermouth di Torino rosso e aromatic bitter
Wild Turkey Rye, Bottega Cinzano red Vermouth of Torino and aromatic bitter

€ 21

WHISKEY SOUR

Wild Turkey Bourbon, succo di limone, sciroppo di zucchero e albume
Wild Turkey Bourbon, lemon juice, sugar syrup and egg white

€ 21

BULLDOG BOLD BLACK MARTINI

Bulldog Bold Black Gin e Bottega Cinzano Vermouth Extra Dry
Bulldog Bold Black Gin and Bottega Cinzano Extra Dry Vermouth

€ 21

ESPOLON PALOMA

Espolon Tequila Blanco, sciroppo d'agave, succo di lime e Thomas Henry Pink Grapefruit soda
Espolon Tequila Blanco, agave syrup, lime juice and Thomas Henry Pink Grapefruit soda

€ 21

TOMMY'S MARGARITA

Tequila Espolon Reposado, sciroppo d'agave e succo di lime
Tequila Espolon Reposado, agave syrup and lime syrup

€ 21

MAI TAI

Rum Appleton 8y Old Reserve, Rum Appleton Rare Blend 12yo,
Grand Marnier, succo di lime e Orzata
Rum Appleton 8y Old Reserve, Appleton Rare Blend 12yo,
Grand Marnier, lime juice and Orgeat

€ 21

JAMAICAN DAIQUIRI

Kingston 62 Rum White, succo di lime e zucchero bianco
Kingston 62 Rum White, lime juice and white sugar

€ 21

MOSCOW MULE

Skyy Vodka, lime e Thomas Henry Spicy Ginger Beer
Skyy Vodka, lime and Thomas Henry Spicy Ginger Beer

€ 21

APERITIVO | APERITIF

SIGNATURE TERRAZZA APEROL MILANO

MILANO MULE € 21

Vodka Skyy, Campari, lime, zucchero, Thomas Henry Spicy Ginger Beer, cetriolo, menta e zenzero

Vodka Skyy, Campari, lime, sugar, Thomas Henry Spicy Ginger Beer, cucumber, mint and ginger

BLACK CHERRY € 21

Campari, caffè espresso, Grand Marnier e amarena

Campari, espresso coffee, Grand Marnier and black cherry

YELLOW SWEET CHILI PEPPER € 21

Kingston 62 Rum White, Ancho Reyes Verde, ananas, lime e sciroppo d'agave

Kingston 62 Rum White, Ancho Reyes Verde, pineapple, lime and agave syrup

SMOKY NOT PEATED € 21

Mezcal Montelobos Espadin, pera, lime, sciroppo d'agave e Thomas Henry Spicy Ginger Beer

Mezcal Montelobos Espadin, pear, lime, agave syrup and Thomas Henry Spicy Ginger Beer

MEDITERRANEO € 21

Ondina Gin, basilico e Thomas Henry Botanical tonic water

Ondina Gin, basil and Thomas Henry Botanical tonic water

GIN TONIC SELECTION

BULLDOG TONIC € 21

Bulldog Gin, Thomas Henry tonic water\botanical tonic water

BICKENS TONIC € 21

Bickens Gin, Thomas Henry tonic water\botanical tonic water

GIN DEL PROFESSORE MADAME TONIC € 21

Gin Del Professore Madame, Thomas Henry tonic water\botanical tonic water

GIN DEL PROFESSORE MENSIEUR TONIC € 21

Gin Del Professore Monsieur, Thomas Henry tonic water\botanical tonic water

GIN DEL PROFESSORE CROCODILE TONIC € 21

Gin Del Professore Crocodile, Thomas Henry tonic water\botanical tonic water

ONDINA TONIC € 21

Ondina Gin, Thomas Henry tonic water\botanical tonic water

COCKTAIL ANALCOLICI | NON-ALCOHOLIC

CRODINO XL € 11

Biondo e Arancia Rossa

Blonde and Red Orange

RED ONE € 21

Succo di mirtillo, sciroppo di lampone, zucchero liquido, succo di limone, crosta di sale e zucchero

Cranberry juice, raspberry syrup, liquid sugar, lemon juice, salt crust and sugar

TROPICAL ISLAND € 21

Sciroppo passion fruit, succo d'ananas, succo d'arancia, zucchero liquido e succo di limone

Passion fruit syrup, pineapple juice, orange juice, liquid sugar and lemon juice

GINGER TOP € 21

Succo d'arancia, succo d'ananas, fiori di sambuco, menta e ginger beer

Orange juice, pineapple juice, elderflower, mint and ginger beer

APEROL CUISINE

CAPRESE € 14

Caprese di pomodori, mozzarella di bufala campana DOP, olive leccine, capperi e basilico
Caprese salad with tomatoes, PDO buffalo mozzarella, leccine olives and basil

POLPO SCOTTATO CON GIN BICKENS € 20

Polpo scottato con gin Bickens, crema di fagioli cannellini alla curcuma e spinacino
Grilled octopus glazed with gin Bickens with turmeric beans sauce and spinach

SFUMATURE DI TARTARE € 18

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
Raw beef piedmontese 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

CASARECCE ALLA NORMA € 18

Casarecce trafilate al bronzo di nostra produzione con salsa di pomodoro, melanzane, ricotta salata e basilico
Homemade pasta with tomato sauce, eggplants, salty ricotta cheese and basil

RAVIOLI GAMBERI E CAPASANTA € 23

Ravioli ripieni di gamberi e capasanta con salsa di pomodoro, tartare di gamberi, lime e olio all'aglio
Ravioli pasta with prawns and scallops with tomato sauce, shrimp tartare, lime and garlic oil

RISOTTO MEDITERRANEO € 19

Risotto Carnaroli gran riserva con pomodoro, capperi, olive leccino, basilico, origano e lime
Risotto Carnaroli with tomato, capers, leccino olives, basil, oregano and lime

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

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

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

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

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

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

Coperto | Cover charge 5 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in fondo al listino.
Elenco completo ingredienti, **allergeni** e caratteristiche su QR code dedicato, chiedi al cameriere dove è posizionato.
More information about the characteristics of the products at the end of the menu.
Full ingredients list, **allergens** and characteristics on dedicated QR code. Ask the staff where it is located.

Coperto | Cover charge 5 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in fondo al listino.
Elenco completo ingredienti, **allergeni** e caratteristiche su QR code dedicato, chiedi al cameriere dove è posizionato.
More information about the characteristics of the products at the end of the menu.
Full ingredients list, **allergens** and characteristics on dedicated QR code. Ask the staff where it is located.

CLUB SANDWICH & BURGER

CLUB SALMON

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

€ 18

CLUB.ME

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

€ 18

L'ITALIANO

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, spinacino and mayonnaise, served with baked potatoes

€ 22

DESSERT

TIRAMISÙ

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

€ 10

CHEESECAKE

A base di formaggio e frutti di bosco
Made with cheese and wild berries

€ 10

SEMIFREDDO RICOTTA, PERA E CIOCCOLATO

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

€ 10

Coperto | Cover charge 5 €

Maggiori informazioni riguardo alle caratteristiche dei prodotti in fondo al listino.
Elenco completo ingredienti, **allergeni** e caratteristiche su QR code dedicato, chiedi al cameriere dove è posizionato.
More information about the characteristics of the products at the end of the menu.
Full ingredients list, **allergens** and characteristics on dedicated QR code. Ask the staff where it is located.

VINI | WINES

VINI BIANCHI | WHITE WINES

C.O.F. PINOT GRIGIO DOC PETRUCCO
Pinot Grigio



€ 58

C.O.F. SAUVIGNON DOC PETRUCCO
Sauvignon Blanc

€ 16 € 58

ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER MARTINI & SOHN
Gewürztraminer

€ 16 € 58

VINI ROSSI | RED WINES

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC POSTERA MANARA
Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta

€ 22 € 100

BAROLO DOCG ALBERTO BALLARIN
Nebbiolo

€ 120

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG PIETROSO
Sangiovese

€ 140

BOLLICINE | SPARKLING WINES

CHAMPAGNE ROSÈ BRUT LALLIER
Pinot Nero, Chardonnay

€ 35 € 148

CHAMPAGNE LALLIER CUVÉE LALLIER
Pinot Nero, Chardonnay

€ 35 € 140

FRANCIACORTA DOCG ALMA GRAN CUVÉE BRUT BELLAVISTA
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

€ 20 € 80

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG "COL DE MEZ" COLLI DEL SOLIGO
Glera

€ 16 € 53

BLANC DE BLANCS RUINART
Chardonnay

€ 200

RÈSERVE IMPÉRIALE MOËT & CHANDON
Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

€ 160

DOM PÉRIGNON
Pinot Nero, Chardonnay

€ 340

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.

BIRRA | BEER

CORONA 33 CL. - ALC. 4,5%	€ 12
CORONA CERO 33 CL. - ALC. 0,0%	€ 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

AMARI | BITTERS

BRAULIO	€ 11
BRAULIO RISERVA	€ 11
AYERNA	€ 11
MIRTO ZEDDA PIRAS MONTE ARCOSU	€ 11

SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO 33 CL.	€ 11
ENERGY DRINKS 25 CL.	€ 11
THE FREDDO LIMONE O PESCA Lemon or peach ice tea	€ 11

INFORMAZIONI PER I CLIENTI

COPERTO | 5 €

Elenco completo ingredienti, allergeni e caratteristiche su QR code dedicato, chiedi al cameriere dove è posizionato.
La birra contiene glutine. Il vino contiene solfiti.

ELENCO DEI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE:

Crema di fagioli, ravioli ripieni gamberi e caparsanta, salsa di pomodoro, tartare di gamberi, risotto carnaroli gran riserva, pomodoro, melanzane, calamari, crema di piselli, tonno, guacamole, cavolo rosso marinato, verdure, salmone affumicato, mango, riso venere, riso basmati, avocado, edamame, pane hamburger, pane ai cereali, bacon, dolci.

CUSTOMER INFORMATION

COVER CHARGE | 5 €

Full ingredients list, allergens and characteristics on dedicated QR code. Ask the staff where it is located.
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, smoked salmon, mango, rice, avocado, edamame, bread, bread with cereals, bacon, desserts.

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.



@terrazzaaperolmilano



ENJOY APEROL RESPONSIBLY

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.