TERRAZZA RODO

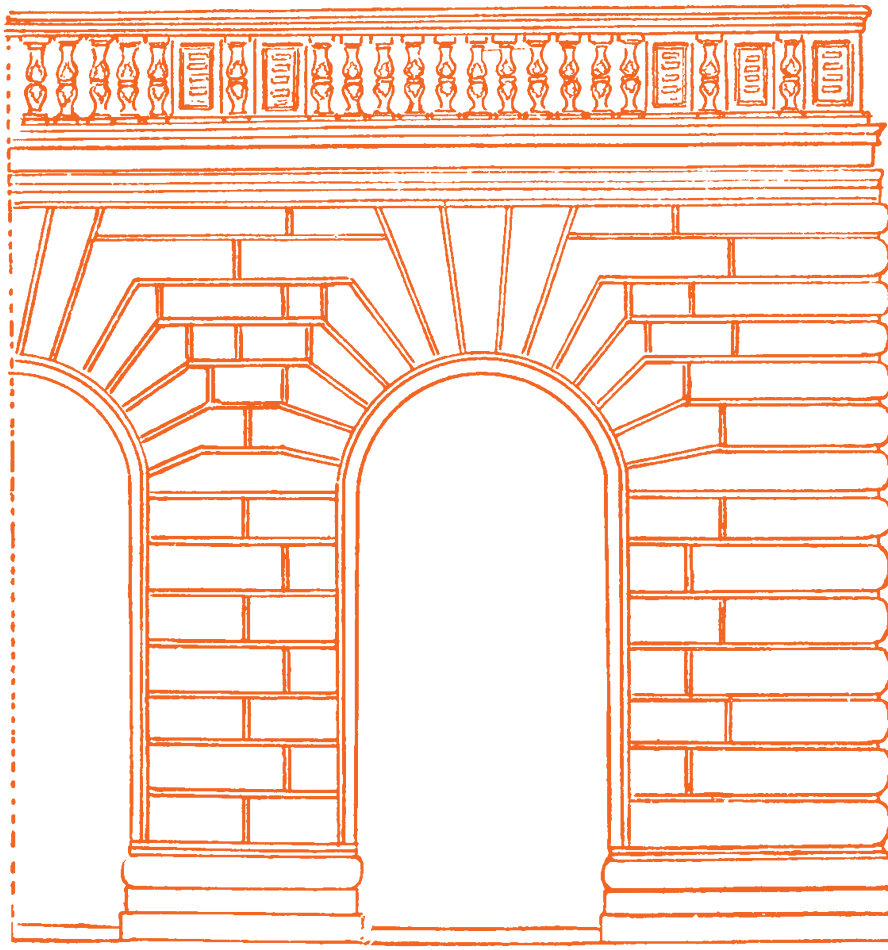
RESTAURANT • LOUNGE BAR

BY

IL RITUALE APEROL SPRITZ
THE APEROL SPRITZ RITUAL

3 PARTI DI PROSECCO | 3 PARTS OFPROSECCO
2 PARTI DI APEROL | 2 PARTS OF APEROL
1 SPRUZZATA DI SODA | 1 SPLASH OF SODA





Firenze, il luogo perfetto per vivere l'aperitivo come un vero rituale.
Terrazza Rodo, by Aperol nel cuore della città, è il posto dove la convivialità prende forma.
Aperol, icona italiana dal 1919, accompagna ogni brindisi con il suo gusto leggero e inconfondibile.
Un simbolo di spensieratezza, da vivere fino in fondo.
L'aperitivo ti aspetta... lasciati conquistare da Aperol Spritz !

Florence, the perfect place to experience aperitivo as a true ritual.
Terrazza Rodo by Aperol Terrace in the heart of the city, is the place where conviviality takes shape.
Aperol, an Italian icon since 1919, accompanies every toast with its light and unmistakable flavor.
A symbol of carefree relaxation, to be enjoyed to the fullest.
Aperitivo awaits you... let yourself be seduced by Aperol Spritz !

APERITIVO | APERITIF

SPRITZ SELECTION 10

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco DOC, soda

CAMPARI SPRITZ
Campari, Prosecco DOC, soda

CYNAR SPRITZ
Cynar, Prosecco DOC, soda

SARTI SPRITZ
Sarti Rosa, Prosecco DOC, soda

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco DOC, soda

MONDORO HUGO SPRITZ
Mondoro, Prosecco DOC, soda

VIOLET SPRITZ
Sciroppo di violetta Prosecco DOC, soda

I CLASSICI DELL'APERITIVO | *CLASSIC APERITIVO* 14

AMERICANO
Campari, Vermouth Del Professore rosso e soda

NEGRONI
Campari, Vermouth Del Professore rosso e Bulldog gin

APEROL NEGRONI
Aperol,Campari, Vermouth del Professore rosso e Prosecco DOC

BELLINI
Purea di pesca, prosecco DOC

ESPRESSO MARTINI
Vodka, Kahlùa, zucchero, caffè espresso

MARGARITA
Tequila espolon blanco, Triple Sec, Lime

PORNO STAR MARTINI
Vodka Sky, purea dei passion fruit,Passoa, prosecco DOC, sciroppo alla vaniglia

COCKTAIL CLASSICI | *CLASSIC COCKTAIL*

OLD FASHIONED 14
Wild Turkey Bourbon 101, zucchero e aromatic bitter

BOULEVARDIER
Wild Turkey Bourbon, Campari e Vermouth del professore rosso

WHISKEY SOUR
Wild Turkey Bourbon, succo di limone, sciroppo di zucchero e albume

COCKTAIL MARTINI
Gin Bulldog, Dry Vermouth

ESPOLON PALOMA
Espolon Tequila Blanco, sciroppo d'agave, succo di lime e Pink Grapefruit soda

MOSCOW MULE
Skyy Vodka, lime e Thomas Henry Spicy Ginger Beer

PIÑA COLADA
Rum, succo d'ananas, crema di cocco

MOJITO
Rum, lime, zucchero di canna, menta fresca, soda

SIGNATURE TERRAZZA RODO

FIRENZE SPRITZ 18
Chambord, Prosecco DOC, soda

NEGRONI VIOLA
Gin Bulldog, Iovem, Vermouth bianco del professore

PENUMBRA
Gin Del professore, Aperol, Lime, Passion fruit, Sciroppo al miele, Albume

COFFE BOULEVARIDER
Campari aromatizzato al caffè, Rye Whisky, Kahlùa,Vermouth rosso, Chocolate bitter

Tutti i drinks sono accompagnati da TRIS di patatine,noccioline,olive.
Se non trovi il tuo drink preferito, chiedilo pure allo staff.
All drinks are served with a TRIO of chips, peanuts, and olives. If you don't find your favorite drink, feel free to ask the staff.

GIN TONIC SELECTION

BULLDOG TONIC 16

PETER IN FLORENCE TONIC

GIN DEL PROFESSORE MADAME TONIC

GIN DEL PROFESSORE MENSIEUR TONIC

GIN DEL PROFESSORE CROCODILE TONIC

GIN MARE TONIC

ARTE TONIC

HENDRICK'S TONIC

con tonica in bottiglietta/with tonic in a bottle

Per la selezione completa dei gin disponibili in bottigliera e i relativi supplementi, consulta il QR Code. Nello stesso QR Code trovi anche la lista di vodka e distillati.

For the complete selection of gins available in the bottle and their supplements, see the QR code.
The same QR code also contains a list of vodkas and spirits.

COCKTAIL ANALCOLICI | *NON-ALCOHOLIC*

CRODINO XXL	7
PEACH FIZZ Purea di pesca, succo di limone, zucchero, soda	10
NOA NOA Succo d'arancia, succo d'ananas, purea di passion fruit	10
SPRITZ ANALCOLICO Bitter rosso, succo d'arancia, soda	10

SOFT DRINKS

ACQUA PANNA/SAN PELLEGRINO 75CL	4
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO	5
FANTA,SPRITE, LEMON SODA, TONICA	5
GINGER BEER 33 CL	5
THE FREDDO LIMONE O PESCA Lemon or peach ice tea	5
SUCCHI DI FRUTTA fruit juices	5
REDBULL	7

Tutti i drinks sono accompagnati da TRIS di patatine,noccioline,olive.
Se non trovi il tuo drink preferito, chiedilo pure allo staff.
All drinks are served with a TRIO of chips, peanuts, and olives. If you don't find your favorite drink, feel free to ask the staff.

Tutti i prezzi sono espressi in € / *All prices are expressed in €*

RODO CUISINE

BRUSCHETTA AL POMODORO 10
Cinque crostini di pane croccante con pomodoro fresco, cipolla di Tropea e basilico
Five crispy bread crostini with fresh tomato, Tropea onion, and basil

CAPRINO DI BOSCO 14
Formaggio di capra fondente con miele d'acacia e frutti di bosco
Melting goat cheese with acacia honey and forest fruits

TACOS FI-MEX 12
Tacos di mais con tartare di manzo marinata, insalatina misticanza e cipolla croccante
Corn tacos with marinated beef tartare, mixed salad greens, and crispy onion

TAGLIERE RODO 26
Selezione di salumi, pecorini maremmani e bruschette al pomodoro toscano
Selection of cold cuts, Maremma pecorino cheeses, and bruschetta with Tuscan tomato

NOTE DI PECORINI 22
Selezione di pecorini maremmani di diversa stagionatura, accompagnati da mostarde selezionate
Selection of Maremma pecorino cheeses of different ages, served with selected mustards

UOVO 62° 18
Uovo CBT con crema di pecorino, crumble di porcini e tartufo fresco
Slow-cooked egg with pecorino cream, porcini crumble, and fresh truffle

SMERALDO 12
Fusilloni al pesto di basilico, pomodorini confit e scaglie di grana padano
Fusilloni with basil pesto, confit cherry tomatoes, and Grana Padano shavings

TARTUFO LOVERS 20
Tortello ripieno al tartufo con crema di pecorino toscano e tartufo a lamelle
Truffle-filled tortello with Tuscan pecorino cream and sliced truffle

CARBONARA A MODO MIO 16
Paccheri alla carbonara con guanciale di Patanegra e zucchine fiorentine
Paccheri alla carbonara with Patanegra bacon and Florentine courgettes

ROSSO DI SERA 14
Tagliatelle fresche all'uovo con pomodorini freschi basilico e stracciatella fiordilatte
Fresh egg tagliatelle with fresh cherry tomatoes, basil, and fiordilatte stracciatella cheese

Coperto | Cover charge 4

Tutti i prezzi sono espressi in € / *All prices are expressed in €*

L'ENTRECOTE 26
Controfiletto di vitellone grigliato e marinato al rosmarino con patate arrosto
Grilled and rosemary-marinated veal sirloin with roast potatoes

MEDITERRANEO 28
Filetto di branzino con olive taggiasche, capperi e pomodorini con spinaci saltati
Sea bass fillet with Taggiasca olives, capers, and cherry tomatoes with sautéed spinach

CHICKEN CHIC 24
Tagliata di pollo con misticanza e Grana Padano
Sliced chicken with mixed salad and Grana Padano Cheese

LA TARTARE 26
Battuta di manzo marinata con uovo e tartufo fresco
Marinated beef tartare with egg and fresh truffle

CLUB SANDWICH & BURGER

CLUB RODO 18
Pane bianco tostato al burro con pollo, bacon, fontina, pomodoro e salsa rosa
Toasted white bread with butter, chicken, bacon, fontina cheese, tomato and salsa rosa

SIGNATURE BURGER 18
Hamburger 200g, cheddar, insalata, cipolla fresca, pomodoro
Hamburger 200g, cheddar, lettuce, fresh onion, tomato

INSALATE | SALAD

CAESAR 16
Insalata misticanza, pomodorini, straccetti di pollo, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e salsa Caesar
Mixed salad, cherry tomatoes, chicken, Parmigiano Reggiano DOP cheese and Caesar sauce

CAPRESE 14
Insalata misticanza, mozzarella fiordilatte, pomodoro e origano
Mixed salad, mozzarella, tomato, and oregano

PROSCIUTTO E MELONE 16
Raw ham and melon

Coperto | Cover charge 4

Per informazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti, rivolgersi al personale di sala.
For information on allergens present in our dishes, please ask the dining room staff.

Tutti i prezzi sono espressi in € / *All prices are expressed in €*

CONTORNI-SIDE DISHES

PATATE ARROSTO 8
Roast potatoes

SPINACI SALTATI 8
sautéed spinach

INSALATA MISTICANZA 8
mixed salad

FAGIOLI ALL'OLIO 8
beans in oil

DESSERT

TIRAMISÙ 7
Tiramisù realizzato al momento, con crema di mascarpone savoiardi,caffè e cacao
Tiramisu made on the spot, with mascarpone cream, ladyfingers, coffee and cocoa

CUPOLA DI CIOCCOLATO 7
Mezza sfera di cioccolato con ripieno di crema di mascarpone, frutti di bosco e biscotto al burro
Half chocolate sphere filled with mascarpone cream, berries and butter biscuit

SEMIFREDDO AL CHEESCAKE 7
Semifreddo al cheesecake a scelta tra frutti di bosco o cioccolato
Semifreddo cheesecake with choice of berries or chocolate

CANTUCCI E VIN SANTO 7
Typical Tuscan biscuits with sweet wine

Coperto | Cover charge 4

Per informazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti, rivolgersi al personale di sala.

For information on allergens present in our dishes, please ask the dining room staff.

Tutti i prezzi sono espressi in € / *All prices are expressed in €*

VINI AL CALICE | WINES BY THE GLASS

VINI BIANCHI | *WHITE WINES*

VERMENTINO	9
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO	10
ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER	12
ROSE' TOSCANO BIO	10

VINI ROSSI | *RED WINES*

CHIANTI CLASSICO	9
CHIANTI CLASSICO RISERVA	12
ROSSO DI MONTALCINO	10
BOLGHERI	10

BOLLICINE | *SPARKLING WINES*

PROSECCO DOC	10
FRANCIACORTA CUVEE'	16
CHAMPAGNE	20

BIRRA | BEER

NASTRO AZZURRO 33 CL- ALC. 5%	9
NASTRO AZZURRO ANALCOLICA - ALC. 0%	9
ARTIGIANALE TOSCANA CHIARA 33 CL. *GLUTEN FREE* - ALC. 4,9%	9
ARTIGIANALE TOSCANA ROSSA 33 CL. - ALC. 5,5%	9

Tutti i drinks sono accompagnati da TRIS di patatine,noccioline,olive.
Se non trovi il tuo drink preferito, chiedilo pure allo staff.
All drinks are served with a TRIO of chips, peanuts, and olives. If you don't find your favorite drink, feel free to ask the staff.

AMARI | BITTERS

TEQUILA

CODIGO 1530 BLANCO	12
CASAMIGOS BLANCO	16
CLASE AZUL	45

WHISKY

THE GLENLIVET 15	16
MACALLAN 12	20
WOODFORD RESERVE	15

AMARI TRADIZIONALI	6

RUM

DIPLOMATICO RESERVA	12
MATUSALEM 15	15
ZACAPA 23	20

COGNAC

COURVASIER V.S.O.P.	12
MARTELL V5	10
REMY MARTIN V.S.O.P.	12

GRAPPA

GRAPPA L'AIOLA	10
TRENTINA	8

CAFFETTERIA

CAFFE'	3
CAFFELATTE / CAPPUCCINO	5
CAFFE' AMERICANO / GINSENG / ORZO	4
THE CALDO	5
CAFFE' SHAKERATO	6

Tutti i prezzi sono espressi in € / *All prices are expressed in €*

La nostra bottigliera offre una selezione più ampia di distillati e amari.
Consulta il QR Code per visualizzare la lista completa.
Our wine cellar offers a wider selection of spirits and bitters.
See the QR code to view the complete list.

INFORMAZIONI PER I CLIENTI

COPERTO | 4

Per informazioni sugli allergeni presenti nei nostri piatti, rivolgersi al personale di sala
La birra contiene glutine. Il vino contiene solfiti.

ELENCO DEI PRODOTTI SURGELATI O CONGELATI ALL'ORIGINE:

spinaci, branzino, hamburger

CUSTOMER INFORMATION

COVER CHARGE | 4

For information on allergens in our dishes, please contact our staff.
Beer contains gluten. Wine contains sulfites.

LIST OF FROZEN OR FROZEN PRODUCTS AT ORIGIN:
Spinach,European bass, chocolate cake

@terrazzarodo_firenze

ENJOY APEROL RESPONSIBLY

Terrazza Rodo By 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 Rodo By Aperol promuove un consumo responsabile di bevande alcoliche.