

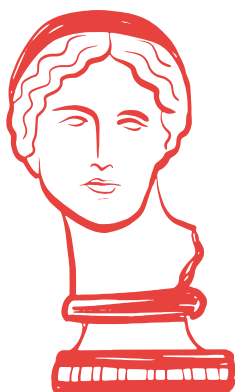
TERRAZZA  
GELLIVS



FOOD

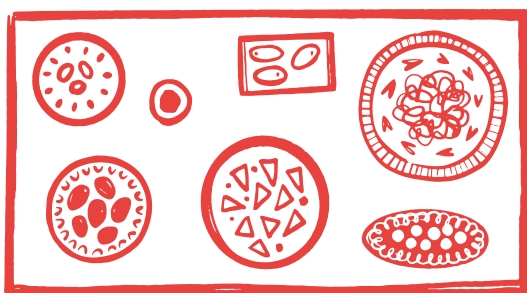
# Aperitivo all'italiana

Formaggio cremoso di anacardi	4
Piccoli conì, ricotta, burro salvia e parmigiano	4
Bocconcini di pan brioche, robiola e guanciale	4
Patate fritte con mayo di patate	3
Burro e alici marinate	6
Burratina affumicata, fichi, olio e aceto balsamico	6
Baccalà mantecato all'olio di oliva	7
<b>NE PRENDO 4</b>	<b>16</b>
<b>PRENDO TUTTO</b>	<b>25</b>



# Aperitivo del mondo

Salsa guacamole	5
Hummus	5
Salsa Messicana con peperoni al forno	5
Insalata russa rossa	6
<b>PRENDO TUTTO</b>	<b>16</b>
Il tutto servito con un pane casereccio di grano duro e nachos	






# Le specialità

Filetti di acciuga del Mar Cantabrico Revuelta 50 gr.	12
Filetti di acciuga del Mar Cantabrico selezione	18
Cru Caviar 50 gr.	
Caviale Asetra selezione Cru Caviar con Blinis 10 gr.	25
Caviale Asetra selezione Cru Caviar con Blinis 18 gr.	45
Il tagliere di vero speck e formaggio di malga alta Selezione Pretzhof	18 - 28




**Il tutto servito con un pane casereccio di grano duro**

# Per continuare...




## BURRITOS

-  Mazzancolle, cocco, lime e peperoncino 8
-  Avocado, jalapenos e zucchine 7
-  Chili con carne 7

## È ANCORA INVERNO!

-  Salmone affumicato da noi con insalata di rape rosse e rafano 10
-  Carciofo croccante con crema di patate 8
-  Lumache alla Bourguignonne "mangia tutto" 7 (3pz)

## TOAST

-  Pane di grano duro, gamberi, salsa rosa ai crostacei 8
-  Pan brioche, zucchine alla parmigiana pomodoro secco e mozzarella 7
-  Pane ai cereali, spinacine, asiago, prosciutto cotto maionese di patate al tartufo nero 7

# Spazio libero

---

→ È LO SPAZIO DOVE LO CHEF PUÒ COMPORRE I PIATTI CON CIÒ CHE IL MERCATO OFFRE STAGIONALMENTE. ECCO COSA BOLLE IN PENTOLA OGGI: **LE COCOTTE!**

---



Seppie con la polenta

14



Lasagnetta di zucca, porri e montasio

10



Polpettine in umido

10

# Ma il dolce?

---

→ PER FINIRE IN BELLEZZA ABBIAMO SELEZIONATO UN LATTE BIOLOGICO DI MONTAGNA, PER UN SOFFICE GELATO AL GUSTO DI FIOR DI LATTE. UNA RICETTA MESSA A PUNTO CON IL NOSTRO AMICO STEFANO DASSIE.

---

Tarte tatin di mele al caramello salato	8
Gelato alla crema con uvetta al rum	6
Fondente di cioccolato all'arancia	9

---

→ SE HAI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE AVVISA IL NOSTRO PERSONALE.

---



BEVERAGE

# Cocktail

---

→ ENTRA NEL NOSTRO MONDO MIXOLOGY DOVE

SPERIMENTIAMO  
CREIAMO  
CI DIVERTIAMO

PARTIAMO SEMPRE DA PRODOTTI DI ALTISSIMA  
QUALITÀ. PROVA I NOSTRI COCKTAILS SIGNATURE  
ANCHE IN VERSIONE DEGUSTAZIONE.

---



# Cocktail signature



BREDA

8

*Cocktail dedicato al nostro Chef Alessandro Breda*

Acqua di cedro, Prosecco, bergamotto  
spuma di limone

RED CUBE

10

Grey goose, amaro Santoni, lampone, seventeen tonic

BANKSY

12

Gin Tanqueray 10, cioccolato bianco, vaniglia  
lamponi

LA FOLLIA

10 7

Combinazioni di rum bianchi, Adriatico latte di  
mandorla, yuzu, lime, sciroppo agave

456 10

10 7

Sochu, Lillet blanc, Campari, oolong tea

# Cocktail signature



1 1/2

12 7

## L'INEDITO

Mezcal vida, yuzu, Paragon palo santo, lime

## SPICY WEMBLEY

Bes gin, aneto, menta, cetriolo

10 7

## PALOMA CHILL

Tequila Curado, hibiscus, cipotle, seventeen grapefruit

12 7

## COYA

Mezcal Vida, Ancho reyes verde, ananas, lime  
olio di sesamo

12 7

## BURDEGA

Santa Teresa 1796, Clairin communal, Passion fruit  
cannella, orzata

12

## DECA MARTINI AL POP CORN

Vodka Grey Goose, liquore al caffè, pop corn  
caffè decaffeinato

10 6

# Zero pensieri



AMERICANO 0 8

Campari dealcolizzato, martini vibrante, soda

MAYA 8

Miele d'acacia, limone, zenzero, soda

SOLERO 8

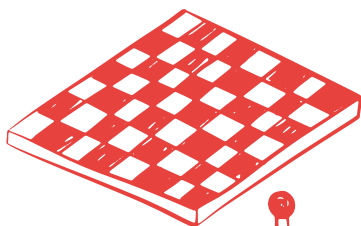
Martini floreale, passion fruit, mango, lime  
ghiacciolo fruttato

ROSE MARY 8

Fragola, rosmarino, limone, soda

PENELOPE 8

Pesca gialla, fiori di sambuco, schweppes selection  
white peach



# Americano corner

AMERICANO #1 7

Martini bitter riserva, Martini Riserva rubino, soda

AMERICANO #2 8

Castagner vermuth, Castagner bitter, bitter Gagliardo

AMERICANO #3 8

Antica formula, Campari, soda

AMERICANO #4 8

Dopo teatro Cocchi, Fusetti bitter, soda



# Negroni Corner

NEGRONI 10

Gin Bombay Sapphire, Punt & Mes, Campari

RED CAMOMILE NEGRONI 12

Tanqueray gin, fiori di camomilla, Campari  
Martini Ambrato

NEGRONI SVEGLIATO 12

Montelobos mezcal, Campari, caffè, Cynar

SOUR NEGRONI CHERRY 12

Gin Brockmans, Campari, Antica Formula  
sciroppo di ciliegia

# I nostri SOUR

VODKA 10

Grey goose

BOURBON 10

Bulleit bourbon

MEZCAL 10

Montelobos

TEQUILA 10

Patron silver



# I nostri classici suggeriti



BLOODY MARY	9
Pomodoro, Grey goose, soja, lime, spezie	
SCREWDRIVER	10
Vodka Grey Goose, succo d'arancia	
PENICILIN	10
Talisker skype, limone, zenzero, miele	
CAIPIRINHA	10
Capucana, lime, sugar	
PORNSTAR MARTINI	
Vodka Grey Goose, vaniglia, passion fruit, limone shot di Champagne	
ZOMBIE	
Combinazioni di rum, Apricot brandy, granatina succo d'arancia	

# I nostri classici suggeriti

TRINIDAD SOUR 10

Rye Bulleit, Amaro di Angostura, limone, orzata

TOMMY'S MARGARITA 10

Tequila Patron Silver, sciroppo d'agave bio, lime

OLD FASHIONED 10

Bulleit bourbon, angostura, zucchero di canna

DAIQUIRI 9

Clairin rum communal, zucchero di canna, lime

GIN FIZZ 9

Gin bombay, zucchero, limone

ESPRESSO MARTINI 9

Grey goose, caffè espresso, kahlua

---

→ TUTTI I NOSTRI MISCELATI CON VODKA SONO  
PREPARATI ESCLUSIVAMENTE CON GREY GOOSE.  
WORLD'S BEST TASTING VODKA.

---

# Vini



# Vini con brio



Prosecco Brut "Selezione Gellivs" Le Monde - FVG	3.5	25
Blanc de Blancs Brut Maso Martis - Trentino	8	45
Franciacorta Brut Rosé Gatti - Lombardia	8	45
Champagne Brut Cossy "Selezione Gellivs" - Francia	12	90
Champagne Brut Drappier - un per due? - Francia	40	

375 ml

# Bianco, giallo o dorato?



Bianco Paiele 2023 Menti - Veneto	6	30
Collio Bianco 2023 Colle Duga - FVG	7	35
Riesling Clem 2023 Cà Viola - Piemonte	7	35

# Le quote rosa



Costa d'Amalfi Rosato 2022 Marisa Cuomo  
Campania

7

35

Affinador de Estrella 2022 Ismael Gozalo - Spagna

8

40

# Rosso di sera...



Rosso Versacinto 2020 Montevera - Veneto

7

35

Vigna Lagnusa Nero D'Avola 2020 Feudo Montoni -  
Sicilia

7

35

Les Violettes 2022 Montirius - Francia

7

35

---

→ PER LA CARTA VINI COMPLETA, CHIEDI AL NOSTRO STAFF O CONSULTA IL MENU ON LINE.

---



CARTA DEI VINI



# Birre



# Voglia di luppolo?

BIRRIFICIO ITALIANO - Lombardia

Tipopils 5,2° - Alla spina

5

---

Tipopils è una birra “archetipica”

Di colore giallo paglierino, al naso note di fiori resina e luppolo fresco. Equilibrata, dal corpo asciutto è caratterizzata da un irresistibile “amaro”.

Tipopils è riconosciuta universalmente come l’iniziatrice delle “Italian style Pilsner”

Bibock ambrata 6,2° - In bottiglia

7

---

Di colore ambrato aranciato, con un naso fresco e profumato di frutta, luppolo erbaceo e spezie. In bocca il dolce corpo ricco e pieno lascia lo spazio all’amaro e al retrogusto complesso.

Pericolosamente beverina!

Asteroid American Ipa 6,6° - In bottiglia

7

---

Di colore ramato, la Asteroid con un profilo agrumato ed equilibrato, con note di biscotto e di miele ha un finale decisamente amaro con sentori di resina, frutta tropicale e genziana.



# Bar & Co.

Caffè	2
Cappuccino	2.5
Acqua nat - gas Dolomia 0,33	2
Acqua nat - gas Dolomia 0,7	4
Succo di frutta fragola Mamma Mia - Sicilia	5
Succo di frutta pesca Mamma Mia - Sicilia	5
Succo di mela e carota Kohl - Alto Adige	6
Limonata Niasca Portofino - Liguria	4
Mandarinata Niasca Portofino - Liguria	4
Chinotto Niasca Portofino - Liguria	4
Tè freddo al limone - alla pesca	4
Acqua tonica Fever Tree Indian	4
Aperitivo portofino 0°	4
Spritz bianco	4
Spritz bitters	4.5
St. Germain hugo	4.5
Miscelati	7- 20
Amari	5- 12
Liquori	5- 12
Distillati	8- 30





Gellivs è un luogo che si articola in tre diverse realtà

## **Terrazza Gellivs**

offre un'atmosfera suggestiva e panoramica, ideale per momenti di svago all'aperto

## **Ristorante Gellivs**

si dedica ad offrire un'esperienza culinaria che combina creatività e tradizione

## **Spazio Gellivs**

è pensato come un ambiente versatile, dove organizzare eventi, incontri, convention e momenti di condivisione

---

TERRAZZA GELLIVS

---

RISTORANTE GELLIVS

---

SPAZIO GELLIVS

---

# Terrazza Gellivs



Terrazza Gellivs è un ambiente fresco e dinamico perfetto per trascorrere momenti di convivialità e svago. Situato nel cuore di Oderzo, offre una vista spettacolare su Piazza Grande, rendendo ogni occasione un'esperienza unica e suggestiva.

→ Aperto tutto l'anno

→ Ideale per assaporare:

*Deliziosi aperitivi*

*Gustosi piatti*

*Signature cocktail*

Tutti creati con passione e creatività dal nostro team.



---

→ TERRAZZA GELLIVS

---

RISTORANTE GELLIVS

---

SPAZIO GELLIVS

---

# Ristorante Gellivs

Sapori, colori, consistenze e contrasti si fondono sotto la firma dello Chef Alessandro Breda.

Nasce così una cucina che racconta di tradizione e stagionalità con sapori eleganti, freschi ed insoliti.

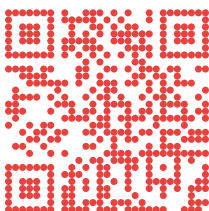


---

→ 2004 - 2024

FESTEGGIA CON NOI I 20 ANNI DI STELLA MICHELIN  
SCOPRI IL NOSTRO MENU DEDICATO CHE  
RIPERCORRE 20 ANNI DI CARRIERA CON I PIATTI PIÙ  
ICONICI DEL NOSTRO RISTORANTE

---



---

TERRAZZA GELLIVS

---

→ RISTORANTE GELLIVS

---

SPAZIO GELLIVS

---

# Spazio Gellivs

- Ambiente poliedrico e multifunzionale
- Ideale per organizzare eventi personalizzabili:

*Cene per occasioni speciali*

*Convention*

*Meeting di lavoro*

*Eventi aziendali*

*Feste private*

Il nostro Team è a completa disposizione per realizzare menu che spaziano da coffee break, soft lunch, aperitivi con snack a passaggio, a menù completi.



---

TERRAZZA GELLIVS

---

RISTORANTE GELLIVS

---

→ SPAZIO GELLIVS

---

Hai un'idea in mente? Scrivi a [info@gellivs.it](mailto:info@gellivs.it)  
per prenotare Spazio Gellivs!