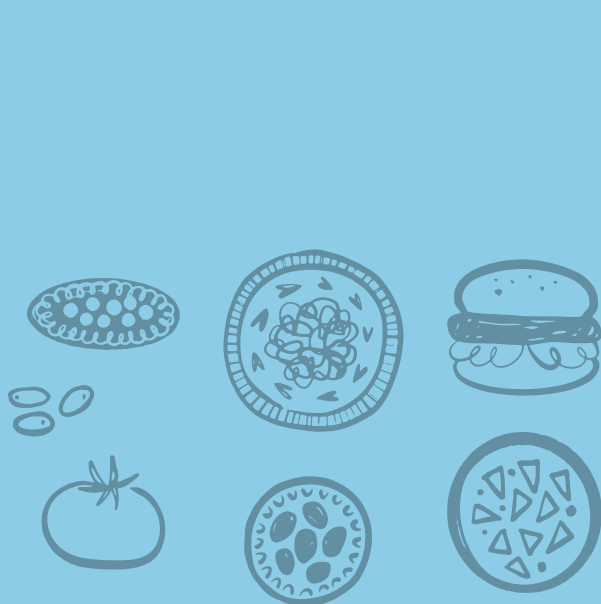


TERRAZZA  
GELLIVS



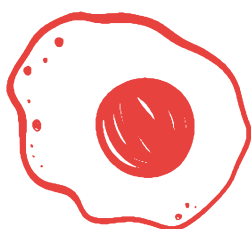


Informiamo i nostri gentili ospiti  
che il 5% del ricavo è destinato  
al nostro staff, per il suo  
merito e professionalità.

FOOD

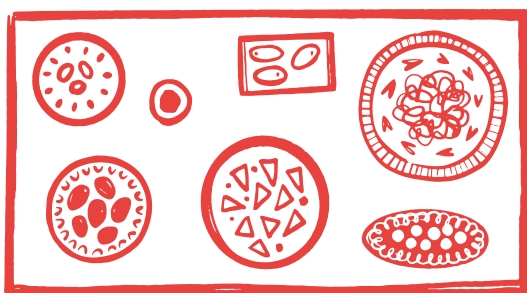
# Aperitivo all'italiana

Patate fritte con mayo di patate	3
Piccoli conì, ricotta, salvia e parmigiano	4
Bocconcini di pan brioche, robiola e guanciale	4
Uovo marinato	3
Burro e acciughe	6
Burratina affumicata, albicocche, capperi e origano	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	5
Tzaziki	6
<b>PRENDO TUTTO</b>	<b>16</b>
Il tutto servito con un pane casereccio di grano duro e nachos	



# Da provare...




Filetti di acciuga del Mar Cantabrico Revuelta 50 gr.	12
Caviale Asetra selezione Cru Caviar con Blinis 10 gr.	25
Tagliere di vero speck e formaggio di malga alta Selezione Pretzhof	18
Lumache alla Bourguignonne "mangia tutto"	7 (3pz)

**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

## TOAST




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

# Per continuare...

## PICCOLI PIATTI

-  Salmone affumicato da noi, zucchine, cetriolo e menta 10
-  Asparago grigliato all'agro con salsa d'uovo alla bolzanina 8
-  Tartare di manzo Garronese Veneta, giardiniera al Prosecco e foglie di capperi 10

## LE COCOTTE

-  Pesce spada, olive, capperi, pesto di pomodoro e mandorle 12
-  Uovo in guazzetto di pomodoro e basilico con pane bruschettato 10
-  Guancette di vitello, piselli e cipollotto 12

# 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
Crumble croccante con spuma di mandorle e fragole	6
Fondente di cioccolato all'arancia	8



---

→ 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



8

BREDA

*Cocktail dedicato al nostro Chef Alessandro Breda*

Acqua di cedro, Prosecco, bergamotto  
spuma di limone

RED CUBE

10 7

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 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 7

## 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

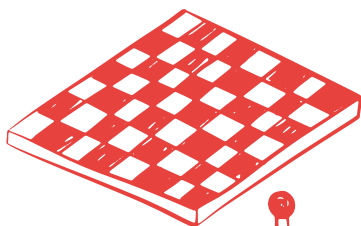
Martini floreale, passion fruit, mango, lime  
ghiacciolo fruttato

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 con brio

		
Prosecco Gregoletto DOCG - Veneto	5	25
Cuvée Nature Brut s.a. Nicola Gatta - Lombardia	8	45
Franciacorta Brut Nature s.a. Gatti - Lombardia	8	45
Blanc de Blancs Brut s.a. Maso Martis - Trentino	8	45
Rosé Tradition Brut Nature s.a. Ménard Gaborit - Francia	8	45
Champagne Brut Cossy "Selezione Gellivs" - Francia	12	90



# Bianco, giallo o dorato?

Soave Vulcano 2022 Zambon - Veneto

Vigneti Vumbaca 2023 Cirò Bianco - Calabria

Mâcon-Villages 2022 Joseph Drouhin - Francia



6



30

7

35

8

40

# Rosso di sera...

Merlot 2023 Gregoletto - Veneto

Chianti Classico 2023 Ottimani - Toscana

Nebbiolo Castellengo 2018 Centovigne - Piemonte



6



30

7

35

8

40

---

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

---



CARTA DEI VINI



# Voglia di luppolo?

Tipopils 5,2° - Alla spina

BIRRIFICIO ITALIANO - Lombardia

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”.

“SETA” 5° - In bottiglia

BIRRIFICIO RURALE - Lombardia

7

---

Seta, come la sensazione che ti lascia in bocca! Birra in stile Wit - Blanche. La speziatura con coriandolo e buccia d’arancia amara la rende ottima come aperitivo: fresca e dissetante. Birra dell’anno 2014: 1° posto - chiare, alta fermentazione, basso grado alcolico d’ispirazione belga.

JUST FOR CAN 5° - In lattina

BIRRIFICIO RURALE - Lombardia

7

---

Questa birra rivisita in chiave moderna lo stile American Pale Ale. Chiara con note agrumate e di frutta tropicale che si coniugano in modo sublime al naso e in bocca.

# 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 WORLD





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.

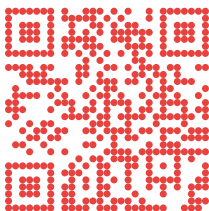


---

→ *2004 - 2025 STELLA MICHELIN*

SCOPRI IL MENU 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!