

TERRAZZA
GELLIVS





FOOD

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

Aperitivo

Patate fritte, salsa rosa allergeni 3—6—10	4
Uovo tonnato allergeni 3—4—7—10—12	3
Burro montato, pane e acciughe allergeni 1—4—7	5
Nervetti e cipolline allergeni 12	5
Hummus di lenticchie rosse, focaccia al rosmarino allergeni 1—9—11	5
Giardiniera al Prosecco allergeni 9—12	4
Guacamole e nachos allergeni 1	5
Ostriche di Caorle allergeni 14	3
Mini hamburger allergeni 1—7—10—11	5 (2pz.)



Salumi e formaggi

Patanegra J.P. Domecq tagliato al coltello 50g allergeni 3—6—10	15
Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi allergeni 3—4—7—10—12	10
Prosciutto cotto di Mangalica e rafano allergeni 7	10
Mini Camembert al forno con focaccia allergeni 12	12
Comté 30 mesi	8



Toast e piadine

Toast ai gamberi con salsa rosa ai crostacei 8
allergeni 1—2—4—7

Toast al prosciutto cotto naturale e Asiago 6
allergeni 1—7—12

Tramezzino piastrato tonno e uova 5
allergeni 1—3—10—12

Tramezzino piastrato prosciutto e funghi 5
allergeni 1—3—12

Pala tonda romana rossa, fior di latte e basilico 9
allergeni 1—7

Pala tonda romana bianca, zucca al forno
rosmarino e parmigiano 9
allergeni 1—7

Dalla cucina



Lasagnetta gratinata di pasta verde ai porcini allergeni 1—7—12	9
Riso rosso con verdure al forno e curry allergeni 4—12	9
Capasanta al forno allergeni 7—12—14	4
Battuta di Garronese veneta, condimento alla francese e burro salato allergeni 3—7—10	14



Dolci



Tiramisù Gellivs allergeni 1—3—7	6
Gelato al cioccolato e ganache tiepida Lindor allergeni 7	6
Sorbetto alla zucca e mandorla semi di zucca tostati allergeni 7	6

Allergeni

- 1 — GLUTINE
- 2 — CROSTACEI
- 3 — UOVA
- 4 — PESCE
- 5 — ARACHIDI
- 6 — SOIA
- 7 — LATTE
- 8 — FRUTTA A GUSCIO
- 9 — SEDANO
- 10 — SENAPE
- 11 — SESAMO
- 12 — ANIDRIDE SOLFOROSA
- 13 — LUPINI
- 14 — MOLLUSCHI

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

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento (-35° per 15 ore).



WINE & BEER

Bollicine

		
Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene Brut	5	25
Rosè Marcalberto Langhe	8	45
Trentodoc Zanotelli Porfido Val di Cembra	8	45
Brut Trentodoc Perlè Millesimato Ferrari 2018	9	50
Extra Brut Cuvée Cossy	13	90



Bianchi

		
Pinot Grigio Italo Cescon 2024	5	25
Sauvignon Italo Cescon	5	25
Ribolla Gialla Eufem La Viarte 2023	6	30
Riesling Heiligenblut 2023	7	35
Chenin Des Hardieres Les Petit Gars Anjou	8	45

Rossi

		
Pinot nero Italo Cescon 2024	5	25
Merlot Italo Cescon 2021	5	25
Ciglianello Cigliano di Sopra 2024	6	30
De Boel Assieges Rodano 2023	7	35
Valpolicella Classico Superiore Camporengo 2020	8	45

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



CARTA DEI VINI



Le nostre birre

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
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
Cocktail	10 - 35
Amari	5 - 12
Liquori	5 - 12
Distillati	8 - 35



COCKTAIL

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.



Abbinamenti consigliati

→ ABBIAMO GIÀ SELEZIONATO PER VOI ALCUNI DEI
NOSTRI MIGLIORI ABBINAMENTI!

Il Doge ♥ tramezzino piastrato prosciutto e funghi	13
Fluo Spritz ♥ Giardiniera al prosecco	10
Gin dei Sospiri Martini cocktail ♥ Ostrica di Caorle	12
Paloma chill ♥ guacamole e nachos	15
Sangrita ♥ Nervetti e cipolline	15
G&T#1 ♥ lasagnetta gratinata di pasta verde ai porcini	18
Bergen ♥ hummus di lenticchie rosse e focaccia al rosmarino	15
Storm old fashioned ♥ Battuta di Garronese Veneta condimento alla francese e burro salato	20
Brandy milk punch ♥ tiramisù Gellivs	14
Zen ♥ Sorbetto alla zucca e mandorla semi di zucca tostati	12

Cocktail signature



1 1/2

8

BREDA

Cocktail dedicato al nostro Chef Alessandro Breda

Acqua di cedro, Prosecco, bergamotto
spuma di limone

FLUO SPRITZ

8

Prosecco DOCG, passion fruit, vaniglia
polvere di liquirizia

IL DOGE

10 7

Italicus, Sherry fino Tio pepe, Three cents aegean tonic

RED CUBE

10 7

Grey Goose, amaro Santoni, lampone, Seventeen tonic

SANGRITA

12

Mezcal Montelobos, achiote, habanero, lime
sciropo d'agave, sale nero

MOI

12 7

Noche Luna Sottol, mela verde, Ancho Reyes verde
cardamomo, soda

PALOMA CHILL

12 7

Tequila Patron silver, karkade, chipotle
Seventeen pink grapefruit

Cocktail signature



12 7

STORM OLD FASHIONED

Talisker storm, Woodford bourbon, Ancho Reyes cioccolato, sale maldon

12 7

BERGEN

Aquavit Bareksten, Chartreuse vert, agrumi, ananas

10 7

SPICY WEMBLEY

Bes gin, cetriolo, aneto, menta

10 7

MED NEGRONI

Gin mare, Sorbole, Martini Ambrato

10

BRANDY MILK PUNCH

Brandy italiano Poli, vaniglia, panna, noce moscata

Zero pensieri



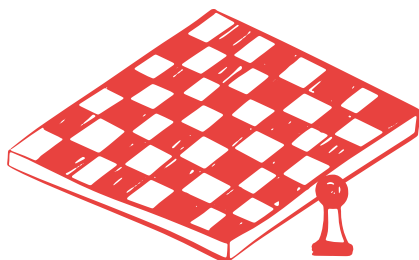
AMERICANO 0° 8
Bitter, Martini vibrante, soda

ZEN 8
Te Matcha, zenzero, cardamomo, soda

SOLERO 8
Mango, passion fruit, ginger ale, ghiacciolo solero

PETAL KISS 8
Litchi, gelsomino, Martini floreale, soda

GHOST TIKI 8
Giffard Gold cane, falernum, soda



Americano corner

AMERICANO #1 7
Martini bitter riserva, Martini Rubino, soda

AMERICANO #2 8
Berto, Vermuth Rubedo rosso, gagliardo, soda

AMERICANO #3 8
Campari, Antica Formula, soda

AMERICANO #4 8
9 di Dante inferno, Fusetti, soda



G&T Corner

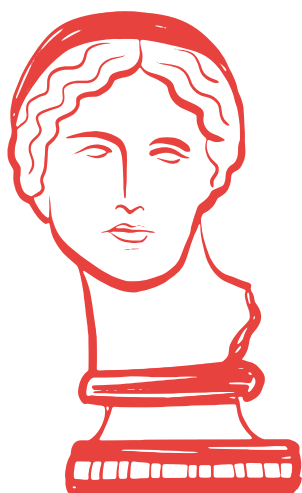


#1 12
Gin mare, limone, basilico, Seventeen tonic water

#2 12
Gin los Apostole, yerba mate, succo di pompelmo rosa
Fever tree indian tonic water

#3 13
Tanqueray10, camomilla, cardamomo, Thomas Henry
Tonic water

#4 14
Gin dei Sospiri, Lapsang tea, arancia, Fever tree indian
tonic water







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

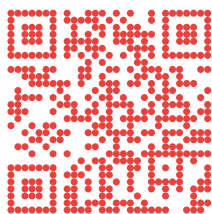
Sapori, colori, consistenze e contrasti si fondono sotto la firma dello Chef Alessandro Breda.

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
per prenotare Spazio Gellivs!