

TERRAZZA
GELLIVS



FOOD

Aperitivo all'italiana

Tapenade di olive alla mediterranea e taralli	3
Piccoli con con formaggio alla pizzaiola	4
Bocconcini di pan brioche con robiola e mostarda	4
Burro e acciuga	6
Uovo marinato	2
Burrata con pomodorini canditi e basilico	5
Mortadella artigianale, lime e pepe nero	6
NE SCELGO 4	15
PRENDO TUTTO	24

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	18 - 28
Alta Selezione Pretzhof	

Il tutto servito con un pane casereccio di grano duro

Aperitivo del mondo

Salsa guacamole	5
Babaganoush di melanzane	5
Hummus	5
Tzatziki	5
PRENDO TUTTO	15
Il tutto servito con un pane casereccio di grano duro e nachos	



Per continuare...

BUN

-  Polpo alla Luciana, pomodoro, olive e capperi 5
-  Parmigiana di melanzane 5
-  Pollo, avocado, curry 5

A CRUDO 100 gr.

-  Tonno, yuzu, sesamo, alghe 14
-  Cetriolo, papaia, lardo vegetale, salsa senape e miele 12
-  Garronese veneta, intingolo di capperi, scalogno olio alla brace 12

TOAST

-  Pane di grano duro, gamberi, salsa rosa ai crostacei 8
-  Pan brioche, le verdure di Cavallino, provola basilico, maionese vegana 6
-  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. CHIEDI AI NOSTRI RAGAZZI COSA BOLLE OGGI IN PENTOLA!

PESCE



VEGETALE



CARNE



da 12 a 16

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.

Coppa al gelato fior di latte 5

E oggi... mi piacerebbe abbinarlo a:

Amarene	1.5
Albicocche al Brandy	1.5
Granola di frutta secca fatta in casa	1.5
Peta zeta	1
Namelaka al cioccolato Domori 70%	2
Purea di mango siciliano	2
Polvere di liquirizia di Rossano Calabro	1
Crema di nocciola, sale di Cervia	2
Salsa di pesca	1.5

→ 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

Cocktail dedicato al nostro Chef Alessandro Breda

Acqua di cedro, Prosecco, bergamotto
spuma di limone

7

OH CHERRY!

Cordusio, vaniglia, ciliegia, soda, nuvola di "bollicine"

9

5

20* GELLIVS

*Cocktail dedicato ai 20 anni di Stella Michelin del
ristorante Gellivs*

Bombay Sapphire, Champagne, mela Granny Smith
lavanda

12

BMARY²

Altamura Vodka, lime, soja, mirim, sale Maldon
pepe nero

10

6

COLONIALE

Cognac Francois Voyer VS, ananas, zucchero
demerara, bitter mix

10

6

Cocktail signature



OLIMPIA

Bulleit Bourbon Whisky, miele bio, zenzero, spezie

10 6

WEMBLEY

Hendrick's Gin, cetriolo, lime, menta, zenzero, aneto

10 6

HOLY

Mezcal Los Danzantes Espadin, mango, jalapeno
coriandolo, sciroppo d'agave, limone

10 6

SANTI MARGARITA

Tequila Patron Silver, Casamigos Mezcal, cacao, lime
marmellata bio di arance e chipotle, sciroppo d'agave

12 7

MED

Gin Mare, italicus, basilico, olive leccino, sorbetto
al limone e capperi

12 7

ESPRESSO NITRO

Rhum Santa Teresa 1796, cold brew coffee, nocciola

10 6

Zero pensieri



AMERICANO 0° 8

Martini vibrante, sciroppo di Campari, soda

SOLERO 8

Martini floreale, passion fruit, mango, lime
ghiacciolo fruttato

POMOD'ORO 8

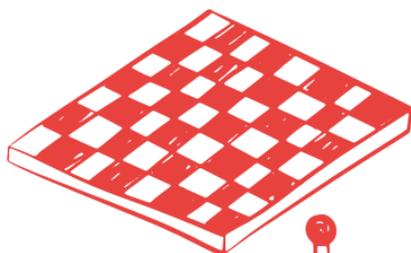
Spremuta di datterino giallo, lime, sale Maldon
pepe nero

CHICHA MORADA 8

Mais viola, ananas, spezie

MAYA 8

Miele biologico, limone, ginger beer



I nostri classici preferiti



MARTINI COCKTAIL 9

Gin o Vodka, Vermouth Extra Dry Bordiga

NEGRONI 9

Gin Tanqueray, Vermouth Punt & Mes, bitter Campari

MANHATTAN 9

Whiskey Bulleit Rye, antica formula, angostura bitter

LAST WORD 9

Gin Tanqueray, Chartreuse verde, maraschino, lime

PALOMA 9

Tequila Patron Silver, sciroppo d'agave
succo di pompelmo rosa

CAIPIRIÑA 9

Cachaca Yaguara, lime, zucchero

I nostri classici preferiti

PORNSTAR MARTINI 10

Vodka Grey Goose, vaniglia, passion fruit, limone
shot di Champagne

MAI TAI 9

Rum Sailor Jerry, Rum Clairin Communal, orange
curacao, orzata, lime

TOMMY'S MARGARITA 10

Tequila Patron Silver, sciroppo d'agave bio, lime

STINGER

Cognac Francois Voyer VS, crema di menta bianca 9

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

L'angolo Americano

AMERICANO 1 7

Martini bitter riserva, Martini Riserva Rubino, soda

AMERICANO 2 7

Bitter Campari, antica formula, soda

AMERICANO 3 7

Bitter Gagliardo Extra Radicale, Intrigo Vermouth
soda



Vini



Vini con brio



Prosecco Brut Le Monde "selezione Gellivs"	3.5	25
Franciacorta Open SoloUva	6	40
Fades del Granit 2022 Rosato frizzante	7	45
Champagne Cossy "selezione Gellivs"	10	80
Champagne Drappier - un per due? 375 ml		40

Bianco, giallo o dorato?



Verdicchio di Gino Fattoria San Lorenzo 2023	5	30
Blanc di Simon di Brazzan 2022	5	30
Bourgogne Cotes Salines Gueguen 2022	7	45

Le quote rosa

Aglianico rosato 2023 Paestum

Grace Rosa Posapiano 2021

Tavel 2023 Chateau D'Aqueria



5



30

5

30

7

40

Rosso di sera...

Valpolicella classico 2022 Saseti Monte dall'Orta

Langhe Nebbiolo 2022 Sottimano



6



30

8

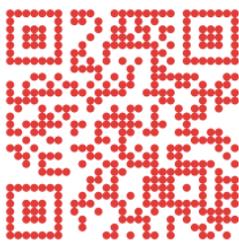
45

Champagne

→ “Bevo Champagne quando sono felice e quando sono triste. A volte lo bevo quando sono sola. Ma quando sono in compagnia lo considero indispensabile. Mi ci diverto quando non ho fame e lo bevo quando ne ho. Altrimenti non lo tocco, a meno che non abbia sete”.
Cit. Madame Lily Bollinger e *condivisa da Mic*

Neon Mercier	85
La Gran Vallée Roger Pouillon	90
Royal non dosé Philipponat	90
Blanc de blanc Nature Laherte et Freres	90
Le quatre terroirs Pertois Moriset	90
Blanc de blancs d’Ay Gaston Chiquet	90
Zero Couche	90
Millesime 2012 Thienot	90
Brut Nature Rosè Drappier	95
Première Cuvée Extra brut Bruno Paillard	95
Millesime Grand Cru Amour 2012 Brigitte Beaufort	100
Jacquesson 746	120
Les 7 crus Agrapart	120
Harmonie Frank Pascal 2012	130
Chartogne-Taillet Chemin de Reims bdb 2018	140
Jerome Prevost Les Beguines	190
La Grand Année Rosè 2014 Bollinger	280
Vintage Brut Dom Perignon 2013	320
Grand Cuvée ed. 171 Krug	320

→ 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

6

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

6

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	1.5
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	5
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

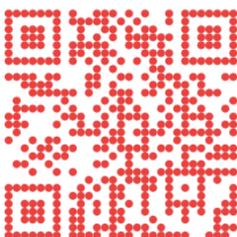
Sapori, colori, consistenze e contrasti si fondono sotto la firma dello Chef Alessandro Breda.

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
per prenotare Spazio Gellivs!