

Da LORENZO

AL GIARDINO SEGRETO

by Paolo Airaudo

Benvenuti

Da Lorenzo – Al Giardino Segreto

Ogni piatto racconta una storia di cucina italiana contemporanea, ispirata alla visione dello chef stellato Michelin Paolo Airaudo e all'eredità di Lorenzo Patarol, creatore del giardino botanico che circonda il ristorante e autore del celebre Erbario Patarol.

Membro della famiglia che un tempo possedeva e viveva in questo palazzo, trasformò il luogo in un'oasi di profumi rari e meraviglie botaniche.

Lasciatevi guidare in un viaggio di sapori autentici, ingredienti stagionali e armonie inaspettate, nel cuore del più grande giardino nascosto di Venezia.

Menu degustazione

A vostra scelta

SENSAZIONI

4 portate
€140

EMOZIONI

7 portate
€190

Il menu degustazione si intende per l'intero tavolo.
I piatti e i prezzi possono variare senza preavviso in base alla stagionalità.

EMOZIONI

Tasting Menu

Consommé di Topinambur, Olio al Caffè
Sarde in Saor · Tartelletta di Tonno
Pane, Olio Extravergine di Oliva, Sale Maldon, Burro di Normandia Mantecato

Capasanta e Salsa di Champagne

Crudo di Ricciola, Acqua di Pomodoro, Uva di Mare

Fagottello di Morlacco, Anguilla alla Griglia e Zucca Mantovana

Risotto, Mosto Cotto, Funghi, Animelle e Sedano Rapa

Glacier, Rape di Chioggia, Erbe Aromatiche

Capriolo, Asparago, Pastinaca, Spugnola

Granita al Mandarino, Gelatina allo Spritz

Variazione di Mela, Gelato al Caramello
Petit Fours