



Da LORENZO

AL GIARDINO SEGRETO

by Paolo Airaudò

Benvenuti

Da Lorenzo – Al Giardino Segreto

Ogni piatto racconta una storia di cucina italiana contemporanea, ispirata alla visione dello chef stellato Michelin Paolo Airaudò 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.



SENSAZIONI

Tasting Menu



Consommé di Topinambur, Olio Al Caffè
Sarde In Saor - Ventresca di Tonno
Pane, Olio Extra Vergine Di Olive, Burro di Normandia Mantecato



Crudo di Ricciola, Acqua di Pomodoro, Uva di Mare



Fagottello di Morlacco, Anguilla alla Griglia e Zucca Mantovana



Glacier, Rape di Chioggia, Erbe Aromatiche



Variazione di Mela, Gelato al Caramello
Petit Fours

