Da Lorenzo

AL GIARDINO SEGRETO

by Paulo Airaudo

Benvenuti

Da Lorenzo – Al Giardino Segreto

Ogni piatto racconta una storia di cucina italiana contemporanea, ispirata alla visione dello chef stellato Michelin Paulo 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	EMOZIONI
4 portate	7 portate
€140	€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, Salsa Champagne

Crudo di Ricciola, Estratto di Finocchio, Uva di Mare

Fusilloni, Gambero Rosso, Prezzemolo e Limone di Sorrento

Bottoni di Anatra, Funghi, Zafferano, Erbe Balsamiche

Glacier, Pak Choi, Rape di Chioggia

Capriolo, Radicchio Tardivo, Sedano Rapa

Granita al Fico D'India e Arancia

Babà al Rum, Gelato alla Mandorla, Crema Inglese al Limoncello, Basilico
Petit Fours