



RISTORANTE GIARDINO D'INVERNO

Pietro Porcinai

Nella visione di chi ha progettato questo ambiente esso non è altro che il prolungamento del giardino che si scorge al di là della vetrata: il Parco Papadopoli. Si trattava dell'architetto Pietro Porcinai, lo stesso della Piscina del Beaubourg a Parigi, e che partecipò alla rivisitazione del tempio di Abu Simbel. Uno dei più importanti progettisti del Paesaggio del Novecento. È un omaggio allo spirito ed alla struttura dell'antico parco romantico con l'intento di entrarci in armonia. Una sorta di dichiarazione d'amore botanica tra paesaggio interno ed esterno. E' di fatto la continuazione del Parco adiacente, il più antico di Venezia.

Commissionato dal Conte Spiridione Papadopoli all' Architetto Francesco Bagnara, Scenografo della Fenice. Nella sua concezione si mescola il giardino romantico e quello Italiano, per realizzare una serra dagli elementi neogotici.

Protagonista è il sentimento: il luogo dove il Conte celebra l'amore per la sua amata moglie Teresa. Una realizzazione ben riuscita quella dell'epoca che vinse svariati premi di floricultura. Fu da subito luogo punto di riferimento dell'alta società veneziana ed internazionale. Ricco di piante, fiori rari e uccelli fu rinnovato nel 1863 dal francese Guignon e accolse fastosi ricevimenti e feste notturne. Amore e passione sono le parole chiave che animarono il Conte e allo stesso tempo le opere di Porcinai.

Ispirato dal luogo, qui il nostro **Executive Chef Pierluigi Lovisa** ne interpreta l'essenza nell'intento di abbinare un'esperienza del gusto a quella dello spirito.

* Informiamo la gentile clientela che in questo ristorante vengono somministrati alimenti e pietanze contenenti allergeni e/o sostanze intolleranti quali: cereali contenenti glutine, crostacei e molluschi, uova, latte e lattosio, frutta a guscio, soia, sedano, senape, semi di sesamo, lupini e solfiti. Invitiamo pertanto a voler segnalare al nostro personale di sala ogni tipo di allergia e/o intolleranza manifestata rispetto a determinati alimenti.

In assenza di prodotto fresco, avvisiamo la nostra gentile clientela, che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore

In sala sarete accolti da:

Stefano Dorz
Andrea Bonaventura
Mauro Silvestri
e...
Nadja Hurska
Sabina Huma

In cucina:

Pierluigi Lovisa
Mirco Cestaro

Il Barman:

Stefano Grande



Bellini	€14
Purea di pesca bianca e prosecco	
Rossini	€14
Purea di fragola e prosecco	
Spritz Veneziano	€10
Americano	€14
Vermouth Cocchi, Bitter Gagliardo, seltz	
Martini Cocktail (Belvedere Vodka / Hendrick's Gin)	€18
Prosecco di Valdobbiadene Brut Docg - Pederiva	€10
Franciacorta Docg Alma Gran Cuvée Brut - Bellavista	€15
Champagne Laurent-Perrier Brut	€20
Cocktail del giorno	€16
Cocktail analcolico alla frutta	€12

Il Team



IL MENU GUSTAZIONE



La Tradizione Contemporanea
di Pierluigi Lovisa

In principio era il brodo

Battuta di fassona, zabaione
e polvere di bacon

Matt
Pache

Lupo di mare dalla A alla Z

Willy Wonka
gioco al cioccolato

5 portate €80 a persona

Il menù degustazione può variare a seconda di quello che offrono il mercato e le stagioni e viene servito per tutto il tavolo. La scelta alla carta è proposta esclusivamente per tavoli fino a 6 persone. Per tavoli più numerosi proponiamo esclusivamente il menù degustazione o un menù concordato.

per cominciare...

IL MERCATO DI RIALTO..... IN VERDE
portiamo nel piatto tutto quello che il mercato
ortofrutticolo ci offre, giorno per giorno,
in diverse forme e consistenze



€20

DEDICATO A LEI
quinoa, gambero rosso di Mazara del Vallo,
fragoline di bosco, mizuna e aceto di lamponi



€26

POLPO
variazione di polpo con patata gialla affumicata
e maionese di avocado

€22

**BATTUTA DI FASSONA ZABAIONE
E POLVERE DI BACON**
signature dish

€25

FEGATO ALLA VENEZIANA
Io chef rielabora una ricetta locale: spuma di fegato
con chips di cipolla e polenta di mais sponcio
la tradizione rivisitata

€22



«inspired by her»

proposta dello chef dedicata alle donne

€22



GAZPACHO

gazpacho ai tre pomodori,
Camone, Piccadilly e giallo del Piennolo,
serviti con chips di pasta al basilico soffiata

€24

Matt

PACHE

paccheri con burrata Campana,
colatura di alici ed estratto di melanzana
signature dish

€24



SPAGHETTI MONOGRANO

Felicetti
con emulsione di burro di malga,
limone, cozze e fumo

€26

RISOTTO

selezione Melotti al doppio concentrato, sedano,
clorofilla di prezzemolo e gamberi alla vaniglia
minimo per 2 persone

€24

GNOCHI di RAPA ROSSA

gnocchi di patate e rapa rossa,
Blu 61, ragù bianco
e riduzione al porto Graham



sono a disposizione pasta e pane senza glutine

pesci ...
e uova...

carni ...

L'UOVO

uovo pochè, bisque di crostacei,
tartufo estivo e farina di pop corn



€22

LUPO DI MARE..... dalla A alla Z

branzino dell'alto adriatico
servito in quattro diverse cotture
signature dish



€35

LE FORME DEL FRITTO

pescato, gamberi, calamari spillo,
polenta e verdure dorate, serviti in varie forme

€30

CALAMARO 60

arrostito con olio alle noci di Macadamia
e «spunc» di peperone rosso

€30

COSCIOTTO D'AGNELLO

cosciotto d'agnello al pan speziato
chips di topinambur ed essenza di alchermes

€32

VITELLO

guancette di vitello al miele di Manuka,
garusoli e anguria grigliata

€30



Questo ristorante bandisce dal proprio menu specie protette quali tonno rosso e pesce spada

€20



LABIRINTO

labirinto di erbe, fiori e verdure

€22

CARBONARA VEGANA

€16



LA MIA CAPRESE

la tradizione rivisitata

€16

COUS-COUS

alle verdure e profumi d'oriente



«inspired by her»
proposta dello chef
dedicata alle donne



IL PIANETA VI AUGURA
BUON APPETITO!

THE PLANET WISHES YOU
"BON APPETIT"



Questi piatti rispettano i criteri
di una alimentazione bilanciata
These dishes comply with
guidelines on a balanced diet

verde ...

BELLINI



€14

bavarese con gel alla pesca bianca
e crumble alle mandorle

'USIMARIT

€14

Tiramisù all'incontrario

ZUPPA ESTIVA

€12

zuppa di frutta e verdura, brodo all'anice stellato
e gelato allo zafferano

WILLY WONKA

€16

Gioco al cioccolato
signature dish



«inspired by her»

proposte dello chef dedicate
alle donne