

Le 12 esperienze di lusso da vivere a Venezia durante il Salone Nautico 2026

2026-05-25 11:48:02 di Camilla Rocca

URL:<https://redazione.forbes.it/2026/05/25/le-12-esperienze-di-lusso-da-vivere-a-venezias-durante-il-salone-nautico-2026/>

Dal 27 al 31 maggio 2026 Venezia torna a essere il centro della nautica internazionale. Ma durante il Salone Nautico la città cambia pelle: diventa ancora più cinematografica, rarefatta, quasi irreale. I taxi d'acqua attraversano la laguna al tramonto tra riflessi dorati e palazzi sospesi sull'acqua, mentre nei giardini nascosti e nelle terrazze private si consuma una nuova idea di lusso veneziano. Non più soltanto heritage e nostalgia, ma una Venezia contemporanea che mescola alta gastronomia, nuovi hotel iconici (e tante nuove aperture), design internazionale (con la Biennale che quest'anno si è già presentata particolarmente ricca) e indirizzi segreti capaci di raccontare la città come crocevia culturale tra Oriente e Occidente. Ecco le dieci esperienze da non perdere se siete in laguna durante il prossimo **Salone Nautico**.

La vista dal Relais&Chateaux Londra Palace Venezia sulla laguna

C'è una Venezia che sembra esistere fuori dal tempo, fatta di silenzi sulla laguna, terrazze private e spettacolari tramonti, nel cuore di Venezia senza sentirne il caos. È quella del **Londra Palace Venezia** storico indirizzo affacciato sul bacino di San Marco che dal 1853 accoglie artisti, scrittori e viaggiatori sofisticati. Qui il lusso non è ostentato: è la possibilità di svegliarsi con lo sciabordio dell'acqua, mossa dalle gondole, osservare la cupola San Giorgio Maggiore illuminarsi verso sera e attraversare la città a piedi partendo da una posizione centralissima. Le suite guardano Venezia dall'alto come quinte teatrali private, mentre il dehors sul lungomare resta uno dei luoghi più eleganti per un aperitivo durante il Salone.

Cenare direttamente in Piazza San Marco al Ristorante Quadri

Dire che è un'istituzione è riduttivo: sono pochi i luoghi al mondo dove l'alta cucina dialoga così direttamente con la storia. Al primo piano delle **Procuratie Vecchie**, il ristorante dei fratelli Alajmo (3 stelle Michelin nel padovano), domina Piazza San Marco dall'alto con una prospettiva quasi irreale. Da Massimiliano Alajmo e Raffaele Alajmo la cucina veneziana viene alleggerita, resa contemporanea, ma senza perdere memoria. I piatti giocano sulle spezie, sugli agrumi, sulle influenze levantine che per secoli hanno attraversato la Serenissima. La vera esperienza, come dice Marco però, arriva dopo il dessert: quando Piazza San Marco si svuota lentamente e Venezia torna a sembrare una città privata.

Scoprire il nuovo Palazzo Kitchen Table all'interno di Aman Venice

Tra le aperture gastronomiche più attese del 2026 c'è **Palazzo Kitchen Table**, il nuovo progetto firmato dallo chef Matteo Panfilio all'interno del giardino segreto di Aman Venice. Segreto perché non è semplice da trovare ma vale la pena la ricerca, all'interno di un dedalo di stradine proprio dietro Piazza San Marco. Il format nasce dall'incontro tra il concetto giapponese di omakase e l'idea di ospitalità tipica di Aman: un percorso su misura guidato direttamente dallo chef, dove il menu cambia continuamente seguendo mercato, stagione e laguna. I prodotti arrivano dalle isole veneziane, dall'Adriatico e dagli orti della laguna, trasformati in piatti minimali che giocano più sulla purezza del gusto che sull'effetto scenico.

Prenotare in anteprima il nuovo Hotel Danieli by Four Seasons

Per decenni il Danieli è stato il simbolo della grande hôtellerie veneziana. Oggi, dopo il passaggio a Four Seasons e un importante restyling, l'hotel si prepara a una nuova vita con apertura prevista ad agosto 2026. Ancora prima dell'inaugurazione ufficiale, il Danieli resta il luogo più osservato dagli insider dell'hospitality internazionale. Le aspettative sono altissime: riportare uno dei palazzi più iconici della laguna al centro del lusso mondiale contemporaneo. L'obiettivo non è solo restaurare un mito, ma ridefinire il concetto stesso di soggiorno veneziano attraverso servizio ultra-personalizzato, nuove suite panoramiche e una visione più internazionale della città.

Cenare Al Piccolo, all' interno di Violino d'Oro

Al Piccolo non racconta Venezia come una cartolina immobile, ma come città di scambi continui. Il dialogo gastronomico tra gli chef Ros Khuda e Antonio Lusso parte proprio da qui: non dalla "fusion", ma da connessioni storiche tra Oriente, Mediterraneo ed Europa orientale. Tra i piatti simbolo c'è il Saor de Lambao: un bao al vapore che incontra il saor veneziano. Dentro, agnello cotto lentamente per 36 ore; sopra, cipolla rossa marinata all'aceto di lampone, pinoli e uvetta. Più essenziale e meditativo il dessert Tonkami, che lavora su carruba mediterranea, fava tonka e kukicha giapponese in un equilibrio quasi zen tra note tostate e tè. Più che una collaborazione tra chef, Al Piccolo racconta Venezia come dispositivo culturale contemporaneo: una città che continua ad assorbire linguaggi e trasformarli in qualcosa di profondamente proprio.

Cenare dal possibile nuovo stellato a Ca' di Dio

L'arrivo dello chef Carmine Amarante segna una nuova ambizione gastronomica per Ca' di Dio, parte della collezione VRetreats, brand di hôtellerie firmato VOIhotels, e affiliato a Small Luxury Hotels of the World. L'hotel punta apertamente all'alta cucina contemporanea con un progetto che vuole portare Venezia dentro il grande circuito gourmet internazionale della Michelin. La cucina di Amarante lavora sulla contaminazione controllata: tecnica italiana, precisione asiatica e ingredienti lagunari trasformati in piatti essenziali ma molto costruiti. Durante il Salone Nautico potrebbe diventare uno degli indirizzi più richiesti da armatori e ospiti internazionali in cerca di una Venezia meno turistica e più sofisticata.

Soggiornare al Hilton Molino Stucky Venice sull'isola della Giudecca

L'ex mulino industriale trasformato in hotel resta uno dei luoghi più spettacolari dove dormire durante il Salone Nautico. Il Molino Stucky ha il vantaggio raro di guardare Venezia "da fuori", dalla Giudecca, ma con lo sguardo che spazia verso Piazza San Marco e mantenendo però un accesso immediato al centro grazie ai taxi d'acqua privati. Le camere industrial-chic, la skyline sulla Giudecca e soprattutto la rooftop pool (con ottimi cocktail) rendono questo hotel perfetto per chi cerca una Venezia più contemporanea, meno classica ma ancora profondamente scenografica.

La nuova apertura da provare

Tra i progetti più discussi del lusso europeo c'è l'Airelles Venezia, aperto davvero solo da qualche giorno, destinato a diventare uno degli hotel più esclusivi della città. L'apertura porterà in laguna tre nomi ultra conosciuti della gastronomia mondiale: Norbert Niederkofler, Cedric Grolet e Nobu Matsuhisa. L'idea è trasformare Venezia in una destinazione capace di competere con Parigi, Dubai e Tokyo nel segmento ultra luxury hospitality. E il Salone Nautico 2026 sarà probabilmente il momento in cui inizieranno a emergere i primi dettagli concreti del progetto.

Cenare in un giardino segreto

Siamo al nuovo ristorante dell'NH Collection Venezia Grand Hotel Palazzo dei Dogi, nel sestiere di Cannaregio, lontano dai flussi più turistici, dove sta prendendo forma una nuova Venezia gastronomica fatta di giardini nascosti e indirizzi silenziosi. Qui lo chef Paulo Airaudo firma un nuovo progetto culinario immerso nel verde, in uno dei contesti più inattesi della città. L'esperienza è quasi cinematografica: si attraversano calli strette e improvvisamente si entra in uno spazio rarefatto dove il rumore dell'acqua

sostituisce quello della folla. Una Venezia segreta che durante il Salone Nautico rappresenta forse il lusso più autentico.

Un Bloody Mary al St. Regis

Un aperitivo al St. Regis Venice non è semplicemente un drink: è un piccolo rituale veneziano contemporaneo, dove la luce del Canal Grande diventa parte del cocktail e il bar funziona come una scena teatrale sospesa sull'acqua. Il St. Regis Bar, affacciato sulla laguna e pensato proprio come un "salotto liquido" della città. Qui nasce uno dei signature più iconici della maison: il rituale del Bloody Mary reinterpretato in versione veneziana, il "Santa Maria", creato dal bar manager Ludwig Negri. È un cocktail che omaggia la tradizione St. Regis del Bloody Mary ma lo rilegge in chiave locale, ispirandosi alla chiesa di Santa Maria della Salute che si intravede dall'hotel. Il momento migliore per "riprovarlo"? Durante la Venice Cocktail Week, dal 21 al 25 ottobre, ideata da Paola Mencarelli, con tanti barman internazionali.

Tornare al grande fascino dell'Hotel Gabrielli

Dopo anni di restauro, Hotel Gabrielli torna finalmente sulla scena veneziana riportando in vita uno degli indirizzi storici più amati della città. Affacciato sulla Riva degli Schiavoni, con vista diretta sulla laguna, l'hotel conserva quella dimensione aristocratica e silenziosa che oggi Venezia sembra aver quasi dimenticato. Tra cortili interni, suite luminose e dettagli storici restaurati con attenzione filologica, il Gabrielli rappresenta il ritorno di una Venezia elegante, lenta e profondamente romantica.

L'Isola delle Rose

Alloggiare sull'Isola delle Rose significa scegliere una delle forme più rare di lusso veneziano: quella dell'isolamento assoluto a pochi minuti da Piazza San Marco. Un luogo che non è un hotel nel senso tradizionale, ma un'intera isola privata trasformata in resort, circondata dalla laguna e raggiungibile solo via acqua. Al centro di questo microcosmo c'è il JW Marriott Venice Resort & Spa, uno dei progetti di ospitalità più iconici degli ultimi anni a Venezia. L'isola, originariamente artificiale e poi utilizzata come spazio agricolo e sanitario, è stata riconvertita in una destinazione di ospitalità immersa in giardini, uliveti e percorsi naturalistici, con una filosofia che mescola benessere, sostenibilità e design contemporaneo. L'arrivo è già parte dell'esperienza: una navetta privata sull'acqua che lascia progressivamente alle spalle la densità di Venezia per aprirsi a un paesaggio più rarefatto, quasi sospeso. Il concetto è quello di una "Venezia parallela": non alternativa alla città, ma complementare. Di giorno si vive il Salone Nautico, le calli, gli eventi in laguna; la sera si rientra in un silenzio totale, dove l'acqua diventa l'unico suono percepibile.