

HOTEL MONACO & GRAND CANAL



VENEZIA

Benvenuti

GRAND CANAL  
RESTAURANT

EXECUTIVE CHEF

**Sandro Traini**

MAÎTRE D'HOTEL

**Patrizio Stoppa**

In caso di intolleranze o allergie vi preghiamo di rivolgervi al responsabile di sala.  
For any food allergy or particular intolerance please advise our restaurant manager.

# ANTIPASTI

APPETIZERS - HORS D'OEUVRE

---

## Culatello e Melone

Culatello ham  
with melon

|  
29 €

*Jambon Culatello  
et melon*



## Polpo Scottato con Essenza di Sedano e Cetriolo

Seared octopus  
with celery and cucumber

|  
28 €

*Poulpe sauté  
avec céleri et concombre*



## Vitello Tonnato con Bouquet Verde

Cold veal  
with tuna sauce and vegetables

|  
26 €

*Veau froid  
à la sauce au thon*



## Crudo di Gamberi Rossi, Aglio, Olio e Corallo al Peperoncino

Raw red shrimp, garlic, oil  
and chili pepper coral

|  
38 €

*Crus de crevettes rouges  
avec ail, huile et corail au piment*



## Capesante in Crosta di Limone Verde e Zenzero

Pilgrim scallops au gratin  
in a light green lemon crust and ginger

|  
32 €

*Coquilles Saint-Jacques gratinées  
en croûte de citron vert et gingembre*



## Tartare di Ricciola con Crema di Pomodoro Leggermente Affumicata

Amberjack tartare  
with slightly smoked tomato cream

|  
34 €

*Tartare de liche  
à la crème de tomate légèrement fumée*

# PRIMI PIATTI

FIRST DISHES - entrées

---

## Gnocchi di Patate al Basilico con Spuma di Caprino

Potato gnocchi  
with basil and goat's milk mousse

26 €

*Gnocchi de pommes de terre au basilic  
avec mousse de chèvre*



## Risotto agli Scampi Mantecato al Pompelmo Rosa

Scampi risotto  
with pink grapefruit

32 € (min. 2 pax)

*Risotto aux langoustines  
au pamplemousse rose*



## Linguine Tiepide con Pomodoro Datterino, Capperi, Olive e Crema di Mozzarella

Warm linguine with datterino tomato,  
capers, olives and mozzarella cream

26 €

*Linguine tiède aux tomates datterino, câpres,  
olives et crème de mozzarella*



## Bigoli in Salsa alla Veneziana

Bigoli spaghetti  
in a light anchovy sauce

28 €

*Bigoli spaghetti, sauce délicate  
aux anchois*



## Ravioli Fatti in Casa alla Caprese

Homemade ravioli  
with a tomato and mozzarella filling

28 €

*Ravioli maison avec farce  
aux tomates et mozzarella*



## Gaspacho con Astice, Pane e Origano

Gaspacho with lobster,  
bread and oregano

38 €

*Gaspacho au homard  
avec pain et origan*

# P E S C E

FISH - POISSON

---

## Rombo Selvaggio con Zucchini ed Estratto di Vongole

Wild turbot  
with zucchini and clams

42 €

*Turbot sauvage  
avec courgettes et palourdes*



## Fritto di pesce Grand Canal con Salsa Tartara

Assorted fried fish Grand Canal  
with tartare sauce

39 €

*Friture de poisson Grand Canal  
avec sauce tartare*



## Seppie in Nero alla Veneziana con Polenta Morbida

Cuttlefish in black Venetian style  
with soft polenta

37 €

*Seiches en noir à la vénitienne  
avec polenta douce*



## Sogliola Farcita ai Crostacei con Crema di Peperone Dolce Arrostito

Sole stuffed with shellfish  
with roasted sweet pepper cream

42 €

*Sole farcie aux crustacés  
avec de la crème de poivron doux rôti*



## Dal mercato del pesce alla nostra griglia...

From the fish  
market to our grill...

12 € (l'etto/100 gr.)

*Du marché aux poissons  
à notre grill*

# C A R N E

meat - viande

---

## Filetto di Manzo con Capperi di Pantelleria e Pepe Nero

Beef fillet  
with Pantelleria capers and black pepper

42 €

*Filet de bœuf  
aux câpres de Pantelleria et poivre noir*



## Fegato alla veneziana

Venetian style liver  
with polenta

36 €

*Foie à la Vénitienne  
et polenta*



## Sella di Agnello Gratinata alle Erbe Aromatiche

Saddle of lamb gratin  
with aromatic herbs

78 € (per 2 pax.)

*Selle d'agneau gratinée  
aux herbes aromatiques*



## Morbido di Vitello alla Senape con Funghi Cardoncelli e Cipollotti

Veal with mustard,  
cardoncelli mushrooms and small onions

38 €

*Veau avec moutarde,  
champignons cardoncelli et petites oignons*



## Petto d'Anatra Scottato, Sedano Bianco e Finocchio

Seared duck English style  
with white celery and fennel

38 €

*Canard à l'anglaise échaudé  
avec céleri blanc et fenouil*

# F O R M A G G I

CHEESE - FROMAGES

---

## Selezione di formaggi

Cheese selection

*Sélection de fromages*

16 €

# D E S S E R T

---

## Tiramisu Ghiacciato

Frozen Tiramisu

*Tiramisu gelé*

16 €



## Savarin alla Mandorla con Ciliegie

Savarin  
almond and cherries

*Savarin  
aux amandes avec des cerises*

16 €



## Semifreddo al Sambuco con Coulis di More

Elderberry semifreddo  
with blackberry coulis

*Semifreddo  
aux baies de sureau avec coulis de mûres*

16 €



## Selezione di dolci dal carrello

Selection of desserts

*Sélection de desserts*

16 €

# F R U T T A

FRUIT

---

## Frutta fresca di stagione

Fresh fruit

*Fruits frais*

16 €

COPERTO - Cover charge - Couvert - 8 €