

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

Capesante Gratinata al Tartufo Nero su Crema di Topinambur

Pilgrim scallops with black truffle
and Jerusalem artichoke sauce

32 €

*Coquilles Saint-Jacques gratinées à la truffe noire
et sauce de topinambour*



Crudo di Gambero Rosso, Cavolo Nero e Bergamotto

Raw red shrimps, black cabbage
and bergamot

39 €

*Crudité de Crevettes Rouge crues
chou noir et bergamote*



Scamponi Scottati in Essenza di "Saor"

Seared scampi
in "Saor"

40 €

*Langoustines Poêlées
au "Saor"*



Salmone Affumicato all'Armagnac con Focaccia Tiepida

Smoked salmon with Armagnac
and warm focaccia

32 €

*Saumon fumé à l'Armagnac
avec focaccia tiède*



Baccalà Fondente con Verza al Mandarino

Melting salt cod with savoy cabbage
and mandarin sauce

32 €

*Morue fondante avec chou de Milan
à la sauce de mandarine*



Sformatino al Castelmagno e Cremoso di Carciofi alla Maggiorana

Castelmagno cheese flan
with artichoke sauce and marjoram

28 €

*Mousse de Castelmagno
et sauce aux artichauts et marjolaine*

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES - entrées

Pasta e Fagioli alla Veneta

Venetian bean
and pasta soup

25 €

*Potage aux pates et haricots
à la vénitienne*



Linguine con Burro Affumicato, Cipolla Dolce e Caviale

Linguine with smoked butter,
sweet onion and caviar

50 €

*Linguine au beurre fumé,
oignons doux et caviar*



Ravioli di Vitello Caserecci con Fonduta di Parmigiano Stravecchio

Homemade veal ravioli
with Parmesan fondue

30 €

*Ravioli maison de veau
avec fondue au Parmesan*



Bigoli in Salsa alla Veneziana

Bigoli spaghetti
in a light anchovy sauce

29 €

*Bigoli spaghetti, sauce délicate
aux anchois*



Risotto agli Scampi, Cedro e Salvia

Risotto with scampi,
cedar and sage

€ 34 (min. 2 pax)

*Risotto aux langoustines,
cèdre et sauge*



Gnocchi di Patate, Scarole e Gorgonzola Dolce

Homemade potato gnocchi, Batavian endive
and sweet Gorgonzola cheese

28 €

*Gnocchi de pommes de terre, scarole
et Gorgonzola*

P E S C E

FISH - POISSON

Fritto di Pesce Grand Canal con Salsa Tartara

Assorted fried fish Grand Canal
with tartare sauce

40 €

*Friture de Poisson Grand Canal
avec sauce tartare*



Seppie in Nero alla Veneziana con Polenta

Cuttlefish in black Venetian style
with polenta

38 €

*Seiches noires à la Vénitienne
avec polenta*



Ricciola Aglio, Olio e Cime di Rapa

Amberjack with garlic, oil
and turnip tops

42 €

*Sériole à l'huile et à l'ail,
fanes de navet*



Rombo Selvaggio al Curry, Cremoso di Riso e Verdurine

Wild turbot with curry,
creamy rice and vegetables

43 €

*Turbot sauvage au curry,
crémeux de riz et légumes*



Dal mercato del pesce alla nostra griglia...

From the fish
market to our grill...

13 € (l'etto/100 gr.)

*Du marché aux poissons
à notre grille...*

C A R N E

meat - viande

Fegato di Vitello alla Veneziana con Polenta

Venetian style liver
with polenta

37 €

*Foie à la Vénitienne
avec polenta*



Filetto di Manzo, Rhum, Pepe e Tartufo Nero

Beef fillet, Rhum, pepper
and black truffle

45 €

*Filet de bœuf, Rhum, poivre
et truffe noire*



Morbido di Vitello con Carciofini alla Mentuccia e Foie Gras

Veal with mint scented artichokes,
pennyroyal and foie gras

43 €

*Veau avec artichaut à la menthe
et foie gras*



Carrè di Maialino, Purea di Zucca e Mostarda

Rack of suckling pig,
pumpkin puree and mustard sauce

80 € (per 2 pax)

*Carré de cochon de lait,
purée de courge et moutarde*



Petto d'Anatra Glassato all'Arancia con Scorzonera al Rosmarino

Duck breast glazed
with orange and rosemary

40 €

*Poitrine de canard glacée à l'orange,
scorzonère et romarin*



F O R M A G G I

CHEESE - FROMAGES

Selezione di formaggi

Cheese selection

Sélection de fromages

18 €

D E S S E R T

Zuppa Inglese

Trifle

Zuppa inglese

16 €



Piccolo Mont Blanc Grand Canal

Small Mont Blanc Grand Canal

Petit Mont Blanc Grand Canal

16 €



Crème Brûlée al Bergamotto con Gelato al Ginepro e Zenzero

Bergamot crème brûlée
with ginger and juniper ice cream

*Crème brûlée à la bergamote
avec glace au genévrier et au gingembre*

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 €