

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

Sformatino di Cipollotti Novelli con Piselli e Olio alla Mentuccia

Mousse of spring onions
with pea sauce and pennyroyal oil

28 €

*Mousse d'oignons printanières à la sauce
de petit pois et huile mentholée*



Cremino di Foie-gras al Lampone con Pan Brioche

Raspberry foie-gras
with pain brioche

32 €

*Foie-gras à la framboise
avec pain brioche*



Insalatina di Asparagi Verdi alla Senape Dolce e Crema di Burrata

Green asparagus salad
with sweet mustard and Burrata cheese

30 €

*Salade d'asperges
vertes à la moutarde douce et Burrata*



Capesante in Crosta di Erbe con Carotine al Coriandolo

Scallops in herb crust
with coriander carrots

33 €

*Coquilles Saint-Jacques en croûte d'herbes
avec des carottes à la coriandre*



Crudo di Scampi, Cocco, Zenzero e Favette

Raw scampi, coconut, ginger
and broad beans

38 €

*Crevettes crues, coco, gingembre
et fèves*



Astice Blu del Mediterraneo con Asparagi Bianchi e Nocciole

Mediterranean blue lobster
with white asparagus and hazelnuts

45 €

*Homard bleu de la Méditerranée
avec des asperges blanches et des noisettes*

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES - entrées

Cannellone alla Sbirraglia con il suo Ristretto

Home-made cannellone
Sbirraglia style

28 €

*Cannellone maison
à la Sbirraglia*



Ravioli di Aragosta, Piselli e Maggiorana

Ravioli with lobster,
peas and marjoram

35 €

*Raviolis de homard,
pois et marjolaine*



Risotto alle Primizie di Primavera

Risotto
with the fresh spring vegetables

30 € (min. 2 pax)

*Risotto
aux primeurs de printemps*



Bigoli in Salsa alla Veneziana

Bigoli spaghetti
in a light anchovy sauce

29 €

*Bigoli spaghetti, sauce délicate
aux anchois*



Crema di Asparagi con Gamberi Viola Marinati

Asparagus cream
with marinated purple prawns

32 €

*Crème d'asperges
aux crevettes violettes marinées*



Linguine all'Acqua di Limone, Scamorza e Battuto di Scampi e Capperi

Linguine with lemon, Scamorza cheese,
ragout of scampi and capers

35 €

*Linguine au citron, Scamorza,
ragout de langoustines et câpres*

P E S C E

FISH - POISSON

Bianco di Rombo Selvaggio alla Mugnaia

Wild turbot
Mugnaia style

44 €

Turbot
sauvage Meunière



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 Morbida

Cuttlefish in black Venetian style
with soft polenta

38 €

*Seiches en noir à la Vénitienne
avec polenta douce*



Baccalà Fondente, Piselli Novelli e Tapenade

Melting cod,
peas and tapenade

40 €

*Morue fondante,
pois et tapenade*



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 grill...*

C A R N E

meat - viande

Filetto di Manzo alla Senape e Pepe Verde Fermentato

Beef fillet
with mustard and green pepper

45 €

*Filet de bœuf
à la moutarde et poivre vert*



Fegato di Vitello alla Veneziana con Polenta

Venetian style liver
with polenta

38 €

*Foie à la Vénitienne
avec polenta*



Petto d'Anatra Laccato alla Mora e Sambuco

Blackberry glazed duck breast
and elder

42 €

*Poitrine de canard laqué à la mure
et au sureau*



Morbido di Vitello con Cipollotti, Taccole e Zucchini Novelli

Veal with spring onions,
snow peas and zucchini

44 €

*Doux de veau avec des oignons,
des mange-tout et des courgettes*



Tagliata Dry Aged, Porro Affumicato e Bernese alla Carbonara

Tagliata Dry Aged, smoked leek
and Bearnaise sauce

88 € (per 2 pax)

*Hachis Dry Aged, poireau fumé
et sauce Béarnaise*

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

Mousse alla Mandorla, Profumo di Lavanda e Caramello al Miele

Almond mousse, lavender scent
and honey caramel

Mousse d'amande à la lavande,
caramel au miel

16 €



Tartelletta al Lampone con Crema di Limone e Sorbetto al Basilico

Raspberry tartlet with lemon cream
and basil sorbet

Tartelette à la framboise, crème au citron
et sorbet au basilic

16 €



Bavarese al Cocco, Leggera Gelatina di Ananas e Cremoso al Frutto della Passione

Coconut Bavarian, light pineapple jelly
and passion fruit cream

Bavaroise à la noix de coco, gelée d'ananas
et crémeux aux fruits de la passion

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 €