

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 Riserva Brozzi e Melone

Brozzi Culatello ham with melon

Jambon Culatello Brozzi et melon

32 €



Crudo di Scampi, Aglio, Olio e Corallo al Peperoncino

Raw prawns, garlic, oil
and chili pepper coral

*Langoustines rouges crues
avec ail, huile et corail au piment*

40 €



Vitello Tonnato con Bouquet Verde

Cold veal with tuna sauce
and vegetables

*Veau froid
à la sauce au thon*

30 €



Polpo Scottato con Essenza di Sedano e Cetriolo

Seared octopus with celery
and cucumber

*Poulpe sauté
avec céleri et concombre*

30 €



Tagliata di Tonno Rosso con Crema di Cuore di Bue al Fumo e Vaniglia

Red tuna steak
with smoked tomato cream and vanilla

*Tranches de thon rouge,
crème de tomates fumées et vanille*

40 €



Capesante in Crosta di Limone Verde e Zenzero

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

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

33 €

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES - entrées

“Cirogiana” di Melanzane

Aubergine casserole
“Ciro style”

30 €

*Parmesan d'aubergine
“à la Giro”*



Linguine con Estratto e Battuto di Mare

Linguine with extract
and chopped raw fish

36 €

*Linguine avec l'extrait
et des poissons crues émincés*



Gazpacho con Pane, Origano e Gambero Rosso

Gazpacho with bread,
origan and red shrimp

38 €

*Gazpacho avec pain,
origan et écrevisse rouge*



Risotto in Rosa, Scampi al Pompelmo Rosa e Rosa Canina

Risotto with prawns,
pink grapefruit and rosehip

35 € (min. 2 pax)

*Risotto avec langoustines
au pamplemousse et rose musquée*



Bigoli in Salsa alla Veneziana

Bigoli spaghetti
in a light anchovy sauce

30 €

*Bigoli spaghetti,
sauce délicate aux anchois*



Ravioli Fatti in Casa alla Caprese

Homemade ravioli with a tomato
and mozzarella cheese filling

30 €

*Ravioli maison avec farce
aux tomates et mozzarella*

P E S C E

FISH - POISSON

Branzino Leggermente Affumicato “in Caponata”

Lightly smoked seabass
with “caponata”

44 €

*Loup légèrement fumé
avec “caponata”*



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*



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*



San Pietro, Crescione, Beurre Blanc e Caviale

John Dory, watercress, beurre blanc
and caviar

48 €

*Saint-pierre, cresson, beurre blanc
et caviar*



Dal mercato del pesce alla nostra griglia...

From the fish
market to our grill...

13 € (fetto/100 gr.)

*Du marché aux poissons
à notre grill*

C A R N E

meat - viande

Filetto di Manzo con Capperi di Pantelleria e Olive Taggiasche

Fillet of beef
with Pantelleria capers
and "taggiasche" olives

45 €

*Filet de bœuf
aux câpres de Pantelleria
et olives "taggiasche"*



Fegato alla veneziana

Venetian style liver
with polenta

38 €

*Foie à la Vénitienne
et polenta*



Tagliata Dry Aged Gratinata ai Porcini con Maionese al Rosmarino

Tagliata Dry Aged au gratin
with porcini mushrooms
and rosemary sauce

90 € (per 2 pax.)

*Tranches de bœuf Dry Aged, gratinées
aux cèpes porcini,
mayonnaise au romarin*



Morbido di Vitello con Finferli e Tartufo Estivo

Veal with chanterelles mushrooms
and summer truffle

44 €

*Veau avec champignons chanterelles
et truffe d'été*



Petto d'Anatra Scottato con Liquirizia, Limone e Sedano Bianco

Seared duck
with licorice, lemon and white celery

44 €

*Canard échaudé
avec réglisse, citron et céleri blanc*

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

Tiramisu Ghiacciato

Frozen Tiramisu

Tiramisu gelé

16 €



Mousse al Lime e Meringa Croccante con Fragola Rossini

Mousse with lime and crunchy meringue
with "Rossini" strawberry

*Mousse au citron vert, meringue croustillante
et framboise "Rossini"*

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 €