

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

33 €

*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,  
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*



## Granchio Norvegese su Crema di Radici al Rosmarino e Gel al Limone Arrostito

Norwegian crab on rosemary  
root cream and roasted lemon gel

55 €

*Crabe Norvégien sur crème de racines  
au romarin et gel au citron rôti*



## Carciofi Stufati con Oliva Nera, Menta e Prezzemolo

Artichokes stewed with black olive,  
mint and parsley

28 €

*Artichauts ragoûts avec olive noire,  
menthe et persil*

# PRIMI PIATTI

FIRST DISHES - entrées

---

## Pasta e Fagioli alla Veneta

Venetian bean  
and pasta soup

26 €

*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 Baccalà Fondente, Crema Vicentina e Verza

Salt cod ravioli with "Vicentina" cream  
and savoy cabbage

32 €

*Ravioli de morue, crème "Vicentina"  
et chou de Milan*



## Bigoli in Salsa alla Veneziana

Bigoli spaghetti  
in a light anchovy sauce

30 €

*Bigoli spaghetti, sauce délicate  
aux anchois*



## Risotto allo Zafferano, Comtè e Nocciole Salate

Risotto with saffron, Comtè cheese  
and salted hazelnuts

32 € (min. 2 pax)

*Risotto au safran, fromage Comté  
et noisettes salées*



## Tagliolini all'Arrabbiata di Cozze con Broccolo Selvatico

Tagliolini "Arrabbiata" style  
with mussels and wild broccoli

32 €

*Tagliolini "Arrabbiata"  
aux moules et brocoli sauvage*

# 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*



## 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*



## Seppie in Nero alla Veneziana con Polenta

Cuttlefish in black "Venetian" style  
with soft polenta

38 €

*Seiches en noir à la "Vénitienne"  
avec polenta douce*



## Branzino Arrostito al Cedro, Scarola Stufata e "Bagnetto Verde"

Roasted sea bass with cedar  
with stewed escarole

44 €

*Bar rôti au cèdre  
avec scarole ragoût*



## 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

Foie à la "Vénitienne"  
avec polenta

38 €



## Filetto di Manzo, Rhum, Pepe e Tartufo Nero

Beef fillet, Rhum, pepper  
and black truffle

Filet de bœuf, Rhum, poivre  
et truffe noire

45 €



## Maialino Cotto a Bassa Temperatura con Purea di Zucca allo Zenzero e Finocchi

Low temperature cooked pork  
with ginger pumpkin puree and fennel

Porcelet cuit à basse température avec purée  
de courge au gingembre et fenouil

44 €



## Morbido di Vitello con Carciofini alla Mentuccia e Foie Gras

Veal with mint scented artichokes,  
pennyroyal and foie gras

Veau avec artichauts  
à la menthe et foie gras

44 €



## Tagliata di Manzo Dry Aged in Crosta di Parmigiano con Radicchio di Treviso Brasato e Salsa al Vino Marsala

Beef "Tagliata" Dry Aged in Parmesan cheese  
crust with red chicory of Treviso braised  
and Marsala wine sauce

Tranches de bœuf Dry Aged en croûte  
de Parmesan avec salade de Trévisse rôti  
et sauce au vin Marsala

90 € (per 2 pax)

# 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

## Bavarese al Pistacchio con Gelée di Lampone

Pistachios Bavarian cream  
with raspberry gelée

*Bavaroise crème à les pistaches  
avec gelée de framboise*

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,  
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 €**