

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 Fave e Oliva

Mousse of spring onions
with fava beans and olive

30 €

*Mousse d'oignons printanières
avec fèves et olive*



Foie-gras e Piselli alla Carbonara

Foie-gras and peas 'carbonara' style

33 €

Foie-gras et pois à la 'carbonara'



Insalatina di Asparagi Verdi alla Senape Dolce e Crema di Burrata

Green asparagus salad
with sweet mustard and Burrata cheese

31 €

*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

34 €

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



Crudo di Scampi con Arlecchino di Essenze

Raw scampi with mix of essences

40 €

Crevettes crues avec mélange d'essences



Astice Mediterraneo con Salsa BBQ, Friggitelli e Mozzarella Affumicata

Mediterranean lobster with BBQ sauce,
'friggittelli' and smoked mozzarella

52 €

*Homard de la Méditerranée avec sauce barbecue,
'friggittelli' et mozzarella fumée*

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES - entrées

Cannellone Cacio, Pepe e Spinacino

Home-made cannellone cacio-cheese,
pepper and spinach

30€

*Cannellone maison cacio,
poivre et épinard*



Ravioli di Aragosta, Piselli e Maggiorana

Ravioli with lobster, peas and marjoram

38 €

Raviolis de homard, pois et marjolaine



Risotto alle Primizie di Primavera

Risotto with the fresh spring vegetables

32 € (min. 2 pax)

Risotto aux primeurs de printemps



Bigoli in Salsa alla Veneziana

Bigoli spaghetti
in a light anchovy sauce

31 €

*Bigoli spaghetti, sauce délicate
aux anchois*



Crema di Asparagi Bianchi con Aneto e Gamberi Rosa

White asparagus cream
with dill and pink shrimps

33 €

*Crème d'asperges blanches
avec aneth et crevettes roses*



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

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

38 €

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

P E S C E

FISH - POISSON

Filetti di Sogliola Farciti di Crostacei alla Mugnaia

Fillet of sole stuffed with crustaceans miller's style

Filet de sole farci avec crustacés façon meunière

45 €



Fritto di Pesce Grand Canal con Salsa Tartara

Assorted fried fish Grand Canal
with tartare sauce

*Friture de poisson Grand Canal
avec sauce tartare*

42 €



Seppie in Nero alla Veneziana con Polenta

Cuttlefish in black Venetian style
with soft polenta

*Seiches en noir à la vénitienne
avec polenta douce*

40 €



Trancio di Branzino, Finocchio, Finocchietto e Caviale

Sea bass steak, fennel,
wild fennel and caviar

*Steak de bar, fenouil,
fenouil sauvages et caviar*

45 €



Dal mercato del pesce alla nostra griglia...

From the fish
market to our grill...

*Du marché aux poissons
à notre grill*

14 € (l'etto/100 gr.)

C A R N E

meat - viande

Filetto di Manzo alla Senape, "Sbrise" e Pepe Verde Fermentato

Beef fillet with mustard,
oyster mushrooms and green pepper

47 €

*Filet de bœuf à la moutarde
avec pleurotes en huître et poivre vert*



Fegato di Vitello alla Veneziana con Polenta

Venetian style liver
with polenta

40 €

*Foie à la Vénitienne
et polenta*



Morbido di Vitello con Cipollotti, Taccole e Zucchini Novelli

Veal with spring onions,
snow peas and zucchini

45 €

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



Carrè di Agnello alle Erbe di Primavera e Carciofini alla Maggiorana

Loin of lamb with spring herbs
and small artichokes with marjoram

46 €

*Carré d'agneaux aux herbes du printemps
et petits artichauts avec marjolaine*



Tagliata Dry Aged in Crosta di Rucola Selvatica e Parmigiano con Riduzione all'Aceto Balsamico Stravecchio

Tagliata Dry Aged in a crust of rocket and
parmesan cheese with mellow balsamic vinegar

95 € (per 2 pax.)

*Hachis Dry Aged en croute de roquette
et parmesan avec vinaigre balsamique souple*

FORMAGGI

CHEESE - FROMAGES

Selezione di Formaggi

Cheese selection

Sélection de fromages

18 €

DESSERT

Mousse di Fragola e Menta Bianca con Salsa al Mango e Vaniglia

Strawberry and white mint mousse
with mango and vanilla sauce

*Mousse de fraise et menthe avec sauce
à la mangues et vanille*

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 €

FRUTTA

FRUIT

Frutta Fresca di Stagione

Fresh fruit

Fruits frais

16 €

COPERTO - Cover charge - Couvert - 8 €