

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 e Melone

Culatello ham with melon

Jambon Culatello et melon

35 €



Rossocrudo ai Pomodori

Raw red prawns with tomato

Écrevisse rouge cru avec tomate

40 €



Vitello Tonnato con Bouquet Verde

Cold veal with tuna sauce and vegetables

Veau froid à la sauce au thon

32 €



Polpo Scottato con Essenza di Sedano e Cetriolo

Seared octopus
with celery and cucumber

*Poulpe sauté
avec céleri et concombre*

35 €



Baccalà Fondente in Bagnetto Verde Estivo

Melting salt cod with summer green sauce

Morue fondante avec sauce verte d'été

32 €



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*

36 €

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES - entrées

Spaghetto alla Crema di Peperone Dolce Arrostito con Provola Affumicata e Battuto di Tonno Rosso

Spaghetto with roasted sweet pepper cream,
smoked provola cheese and minced red tuna

35€

*Spaghetto avec crème de poivron rôti,
provola fumée et thon rouge émincé*



Risotto ai Limoni e Velo di Gambero Violetto

Lemon risotto
with a veil of purple shrimp

36 € (min. 2 pax)

*Risotto au citron
avec un voile de crevette violette*



Gazpacho con Pane, Origano e Crostacei

Gazpacho with bread,
origan and crustaceans

38 €

*Gazpacho avec pain,
origan et crustacés*



Linguine al Pesto di Basilico con Ricotta al Pistacchio Salato e Alici

Linguine with basil sauce,
salted pistachio and anchovies

36 €

*Linguine avec sauce de basilic,
pistache salée et anchois*



Bigoli in Salsa alla Veneziana

Bigoli spaghetti
in a light anchovy sauce

32 €

*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

Scaloppa di Branzino con Melanzana Affumicata, Friggitelli e Olive

Seabass escalope with smoked eggplant,
friggittelli and olives

46 €

*Escalope de bar avec aubergine fumée,
friggittelli et olives*




Seppie in Nero alla Veneziana con Polenta Morbida

Cuttlefish in black Venetian style
with soft polenta

40 €

*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

44 €

*Friture de poisson Grand Canal
avec sauce tartare*




Astice Mediterraneo in Panzanella di Ciliegia, Pomodoro e Mandorla

Mediterranean lobster, cherries panzanella,
tomato and almond

58 €

*Homard méditerranéen, panzanella de cerises,
tomate et amande*



Dal mercato del pesce alla nostra griglia...

From the fish
market to our grill...

14 € (l'etto/100 gr.)

*Du marché aux poissons
à notre grill*

C A R N E

meat - viande

Filetto di Manzo in Ristretto al Tartufo Estivo

Beef fillet
with summer truffle sauce

48 €

*Filet de bœuf
avec sauce de truffe d'été*



Fegato alla Veneziana

Venetian style liver
with onions and polenta

40 €

*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

98 € (per 2 pax.)

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



Lombo di Agnello Gratinato alle Olive Taggiasche con Pepe Verde e Carotine

Loin of lamb au gratin, taggiasche olives,
green pepper and small carrots

46 €

*Longe d'agneau au gratin, olives taggiasche,
poivre vert et petites carottes*



Morbido di Vitello ai Cardoncelli e Zucchini

Veal with cardoncelli mushrooms
and zucchini

46 €

*Veau avec champignons cardoncelli
et courgettes*

FORMAGGI

CHEESE - FROMAGES

Selezione di Formaggi

Cheese selection

Sélection de fromages

18 €

DESSERT

Tiramisù Ghiacciato

Frozen Tiramisù

Tiramisù gelé

16 €



Bavarese alla Mandorla con Cremoso al Lampone e Coulis di Pesca Bianca

Almond Bavarian with raspberry creamy
and white peach coulis

*Bavarois d'amande avec crème de framboise
et coulis de pêche blanche*

16 €



Semifreddo al Melone con Crumble di Cioccolato e Caramello al Porto

Melon parfait with chocolate crumble
and Porto caramel

*Parfait de melon avec crumble de chocolat
et caramel au Porto*

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 €**
