

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

38 €

*Coquilles Saint-Jacques gratinées à la truffe noire
et sauce de topinambour*



Rosso Crudo, Aglione, Olio e Peperoncino

Raw red shrimps, garlic,
oil and chili pepper

40 €

*Cruditè de Crevettes rouge,
ail et piment*



Scampi, Funghi Prataioli e Radici

Scampi, champignons and roots

40 €

Langoustines, praelles et racines



Salmone Affumicato all'Armagnac con Focaccia Tiepida

Smoked salmon with Armagnac
and warm focaccia

35 €

*Saumon fumé à l'Armagnac
avec focaccia tiède*



Aragosta, Patata alla Senape e Cavolo Nero

Lobster, potato with mustard
and leaf cabbage

49 €

*Langouste, pommes de terre
et chou noir*



Carciofi Stufati con Oliva Nera, Menta e Prezzemolo

Stewed artichokes with black olive,
mint and parsley

30 €

*Artichauts ragoûts avec olive noire,
menthe et persil*

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES - entrées

Pasta e Fagioli alla Veneta

Venetian bean
and pasta soup

28 €

*Potage aux pates et haricots
à la vénitienne*



Linguine con Burro Affumicato, Cipolla Dolce e Caviale

Linguine with smoked butter,
sweet onion and caviar

49 €

*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

33 €

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



Bigoli in Salsa alla Veneziana

Bigoli spaghetti
in a light anchovy sauce

32 €

*Bigoli spaghetti, sauce délicate
aux anchois*



Risotto allo Zafferano, Comtè e Nocciole Salate

Risotto with saffron, Comtè cheese
and salted hazelnuts

€ 35 (min. 2 pax)

*Risotto au safran, fromage Comtè
et noisettes salées*



Spaghetti, Olive Nere, Pistacchio e Gamberi Rossi

Spaghetti, black olives, pistachio nut
and red shrimps

36 €

*Spaghetti, olives noires, pistache
et crevettes rouges*

P E S C E

FISH - POISSON

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*



Polpo Arrostito, Cime di Rapa e Aglio Nero

Roasted Octopus, turnip tops
and black garlic

42 €

*Poulpe rôti, pousses de navet
et ail noir*



Seppie in Nero alla "Veneziana" con Polenta

Cuttlefish in black "Venetian" style
with polenta

40 €

*Seiches noires à la "Vénitienne"
avec polenta*



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

Roasted sea bass with cedar
with stewed escarole

46 €

*Bar rôti au cèdre
avec scarole ragoût*



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 grille...*

C A R N E

meat - viande

Fegato di Vitello alla "Veneziana" con Polenta

"Venetian" style liver
with polenta

40 €

*Foie à la "Vénitienne"
avec polenta*



Filetto di Manzo, Rhum, Pepe e Tartufo Nero

Beef fillet, Rhum, pepper
and black truffle

48 €

*Filet de bœuf, Rhum, poivre
et truffe noire*



Maialino Cotto a Bassa Temperatura con Purea di Zucca allo Zenzero e Chutney alle Prugne

Low temperature cooked pork
with ginger pumpkin puree and plum chutney

44 €

*Porcelet cuit à basse température avec purée
de courge au gingembre et chutney de prunes*



Guancia di Manzo Brasata al Valpolicella con Radicchio di Treviso e Patata Fondente

Valpolicella braised beef cheek
with Treviso red chicory and creamy potato

44 €

*Bajoue de bœuf braisée au vin Valpolicella
avec salade de Trévise et pomme de terre fondue*



Lombo di Agnello Gratinato alle Erbe con Carciofi e Origano

Loin of lamb au gratin with herbs,
artichokes and oregano

46 €

*Longe d'agneau gratiné avec herbes,
artichauts et origan*



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 Rhum XO con Crema di Cioccolato e Burro Salato

XO Rhum Bavarian cream
with chocolate mousse and salted butter

*Bavaroise au Rhum XO
avec mousse au chocolat et beurre salé*

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 €**
