

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

Crudo di Ombrina in Panzanella di Primavera

Raw Shi drum
in spring "Panzanella"

40 €

*Cru d'ombrine en "Panzanella"
de printemps*



Aragosta con Spuma di Cipollotto Novello, Piselli e Anacardi

Lobster, spring onion,
peas and cashews

50 €

*Homard mousse d'oignon nouveau,
petits pois et noix de cajou*



Foie-gras e Asparagi Bianchi alla Carbonara

Foie-gras and white asparagus
"Carbonara" style

38 €

*Foie-gras et asperges blanches
à la "Carbonara"*



Carpaccio di Gambero Viola, Cous Cous e Crema di Avocado

Purple Shrimp carpaccio cous cous
and avocado cream

45 €

*Carpaccio de crevettes violet cous cous
et crème d'avocat*



Insalatina di Asparagi Verdi alla Senape Dolce ed Emulsione di Burrata

Green asparagus salad
with sweet mustard and burrata cheese

38 €

*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

40 €

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

Nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati prodotti conservati con il metodo della surgelazione, secondo la normativa vigente.
Sometimes in the preparation of dishes, preserved products with freezing method can be used, according to the current legislation.

PRIMI PIATTI

FIRST DISHES - entrées

Gnocchi di Patate con Astice, Piselli e Nduja Croccante

Potato dumplings lobster peas
and crunchy "Nduja"

*Gnocchi de pommes de terre homard pois
et "Nduja" croquante*

45 €



Cannellone Cacio, Pepe e Bufala con Essenza di Spinacino all'Aglio Orsino

Home-made cannellone cacio cheese, buffalo,
pepper and spinach with the essence of wild garlic

*Cannellone Maison cacio poivre et buffle
avec essence d'épinard à l'ail*

38 €



Risotto con Asparagelle e Fiori di Zucca Mantecato alla Melissa

Risotto with asparagus and
pumpkin flowers with lemon balm

*Risotto aux asperges
et fleurs de citrouille à la mélisse*

38 € (min. 2 pax)



Bigoli in Salsa alla Veneziana

Bigoli spaghetti
in a light anchovy sauce

*Bigoli spaghetti, sauce délicate
aux anchois*

36 €



Crema di Asparagi Bianchi con Olio all'Aneto e Gamberi Rosa

Cream of white asparagus,
dill oil and pink shrimp

*Crème d'asperges blanches,
huile à l'aneth et crevettes roses*

38 €



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

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

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

45 €

Nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati prodotti conservati con il metodo della surgelazione, secondo la normativa vigente.
Sometimes in the preparation of dishes, preserved products with freezing method can be used, according to the current legislation.

P E S C E

FISH - POISSON

Filetti di Sogliola "Farciti" alla Mugnaia

Fillet of sole stuffed miller's style

Filet de sole farci façon meunière

46 €



Fritto di Pesce Grand Canal con Salsa Tartara

Assorted fried fish Grand Canal
with tartare sauce

*Friture de poisson Grand Canal
avec sauce tartare*

46 €



Seppie in Nero alla Veneziana con Polenta

Cuttlefish in black Venetian style
with soft polenta

*Seiches en noir à la vénitienne
avec polenta douce*

42 €



Trancio di Branzino, Finocchio, Finocchietto e Caviale

Sea bass steak, fennel,
wild fennel and caviar

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

48 €



Dal mercato del pesce alla nostra griglia...

From the fish
market to our grill...

*Du marché aux poissons
à notre grill*

15 € (l'etto/100 gr.)

Nella preparazione dei piatti possono essere utilizzati prodotti conservati con il metodo della surgelazione, secondo la normativa vigente.
Sometimes in the preparation of dishes, preserved products with freezing method can be used, according to the current legislation.

C A R N E

meat - viande

Filetto di Manzo alla Senape e Pepe Verde Fermentato

Beef fillet with mustard
and green pepper

50 €

*Filet de bœuf à la moutarde
et poivre vert*



Morbido di Vitello con Piselli e Spugnole

Veal with peas
and spugnole mushrooms

48 €

*Veau aux petits pois
et spugnole champignons*



Scamone di Agnello con Carciofini, Olive e Mentuccia

Shoulder of lamb, artichokes,
olives and peppermint

48 €

*Écaille d'agneau, artichauts,
olives et menthe*



Fegato di Vitello alla Veneziana con Polenta

Venetian style liver with polenta

42 €

Foie à la Vénitienne et polenta



Tagliata Dry Aged in Crosta di Rucola Selvatica e Maionese ai Pomodori Appassiti

Tagliata Dry Aged in wild rocket crust
and mayonnaise with dried tomatoes

100 € (per 2 pax.)

*Tagliata Dry Aged en croûte de roquette sauvage
et mayonnaise aux tomates séchées*

F O R M A G G I

CHEESE - FROMAGES

Selezione di Formaggi

Cheese selection

Sélection de fromages

20 €

D E S S E R T

Millefoglie con Leggera Chantilly al Lime ed Estratto di Fragola

Millefoglie with light lime,
Chantilly cream and strawberry extract

Millefoglie avec crème Chantilly légère
au citron vert et extrait de fraise

18 €



Bavarese al Cocco, Cremoso al Frutto della Passione e Coulis d'Ananas

Coconut Bavarian, creamy passion fruit
and coulis of pineapple

Bavarois à la noix de coco crémeuse
au fruit de la passion coulis d'ananas

18 €



Semifreddo al Lampone, Sentore di Mandorla, Frolla Fondente e Mango

Raspberry parfait
with a hint of almond and mango

Parfait à la framboise
senteur d'amandes et mangue

18 €



Selezione di Dolci dal Carrello

Selection of desserts

Sélection de desserts

18 €

F R U T T A

FRUIT

Frutta Fresca di Stagione

Fresh fruit

Fruits frais

16 €

COPERTO - Cover charge - Couvert - 10 €

