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 e Scampi con Indivia, Limoni e Capperi

Raw shi drum and scampi with endive, lemon and capers

Cru d'ombrine et langoustines avec endive, citron et câpres

42 €

Salmone Affumicato all'Armagnac con Focaccia Tiepida

Smoked salmon with Armagnac and warm focaccia

Saumon fumé à l'Armagnac avec focaccia tiède

40 €

Parfait di Foie gras con Mela Cotogna e Spuma Agrodolce

Foie gras parfait with quince and sweet and sour foam

Parfait de foie gras avec coing et mousse aigre-douce

40 €

Baccalà Fondente con Ceci e Prataioli

Melting salt cod with chick peas and champignons

Morue fondante avec pois chiches et pratelles

39 €

Aragosta Leggermente Affumicata ai Profumi Invernali

Slightly smoked lobster in winter scents

Langouste légèrement fumée aux parfums d'hiver

49 €

Carciofi Stufati con Oliva Nera, Menta e Prezzemolo

Artichokes stewed with black olive, mint and parsley

Artichauts ragoûts avec olive noire, menthe et persil

34 €

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

Pasta e Fagioli alla Veneta

Venetian bean and pasta soup

Potage aux pates et haricots à la Vénitienne

34 €

Linguine con Burro Affumicato, Cipolla Dolce e Caviale

Linguine with smoked butter,
sweet onion and caviar

Linguine au beurre fumé,
oignons doux et caviar

49 €

Ravioli agli Scampi con Emulsione di Topinambur

Scampi ravioli
with Jerusalem artichokes emulsion

Ravioli de langoustine
avec émulsion de topinambour

40 €

Bigoli in Salsa alla Veneziana

Bigoli spaghetti
in a light anchovy sauce

Bigoli spaghetti, sauce délicate
aux anchois

36 €

Risotto al Radicchio, Rapa e "Verde" di Montegalda

Red chicory risotto with turnips
and Montegalda blue cheese

Risotto avec salade de Trévise
et fromage persillé de Montegalda

40 € (min. 2 pax)

Cannellone di Zucca con Crema di Castelmagno e Profumi di Bosco

Pumpkin Cannellone with Castelmagno cheese
cream and woods scents

Cannellone de potiron avec sauce de fromage
Castelmagno et parfumes de bois

36 €

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.

PESCE
FISH - POISSON

Fritto di Pesce Grand Canal con Salsa Tartara

Assorted fried fish Grand Canal with tartare sauce | *Friture de poison Grand Canal avec sauce tartare*

46 €

Polpo Arrostito, Fagioli, Sedano e Bottarga

Roasted octopus, beans, celery and bottarga | *Poulpe rôti, haricots, céleri et botargue*

44 €

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 €

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

Roasted sea bass with cedar with stewed escarole | *Bar rôti au cèdre avec scarole ragoût*

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.

CARNE
meat - viande

Fegato di Vitello alla "Veneziana" con Polenta

"Venetian" style liver with polenta

Foie à la "Vénitienne" avec polenta

44 €

Filetto di Manzo, Rhum, Pepe e Tartufo Nero

Beef fillet, Rhum,
pepper and black truffle

Filet de bœuf, Rhum,
poivre et truffe noire

52 €

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

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

48 €

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

Valpolicella braised beef cheek
with Treviso red chicory and creamy potato

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

48 €

Scamone di Agnello alle Erbe con Carciofi e Origano

Rump of lamb with herbs, artichokes and oregano

Croupe d'agneau avec herbes, artichauts et origan

50 €

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.

FORMAGGI

cheese - fromages

Selezione di Formaggi

Cheese selection | *Sélection de fromages*

20 €

DESSERT

Bavarese al Cioccolato Fondente, Cremoso alle Noci Pecan e Composta di Mandarino d'Oriente

Pure chocolate Bavarian cream, pecans mousse and oriental tangerine compote | *Bavaroise au chocolat fondant, mousse de noix de pécan et compote de mandarine orientale*

18 €

Piccolo Mont Blanc Grand Canal

Small Mont Blanc Grand Canal | *Petit Mont Blanc Grand Canal*

18 €

Crème Brûlé al Bergamotto con Gelato al Ginepro e Zenzero

Bergamot crème brûlé with ginger and juniper ice cream | *Crème brûlé à la bergamote, glace au genévrier et au gingembre*

18 €

Selezione di Dolci dal Carrello

Selection of desserts | *Sélection de desserts*

18 €

FRUTTA

fruit

Frutta Fresca di Stagione

Fresh fruit | *Fruits frais*

16 €

COPERTO - Cover charge - *Couvert* - **10 €**