

Caro Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi"

La cucina utilizza prodotti freschi, nel casodi mancata reperibilità degli stessi verranno usati prodotti congelati o surgelati.

" Il pesce destinato ad essere consumato crudo o marinato è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alla prescrizione del regolamento (CE) 833/04, allegato II, sezione VII, capitolo e, lettera D punto 3"

Dear Customer, if you have food allergies and / or intolerances, please ask for information about our food and drinks.

We are prepared to advise you in the best way ..

The kitchen uses fresh products, in case they are not available, frozen or deep-frozen products will be used.

„The fish intended to be eaten raw or marinated has been subjected to preventive remediation treatment, in compliance with the requirements of Regulation (EC) 833/04, Annex II, Section VII, chapter e, letter D point 3 ..

Cher client, si vous avez des allergies et / ou des intolérances alimentaires, veuillez demander des informations sur nos aliments et nos boissons.

Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon ..

La cuisine utilise des produits frais, au cas où ils ne seraient pas disponibles, des produits surgelés ou surgelés seront utilisés.

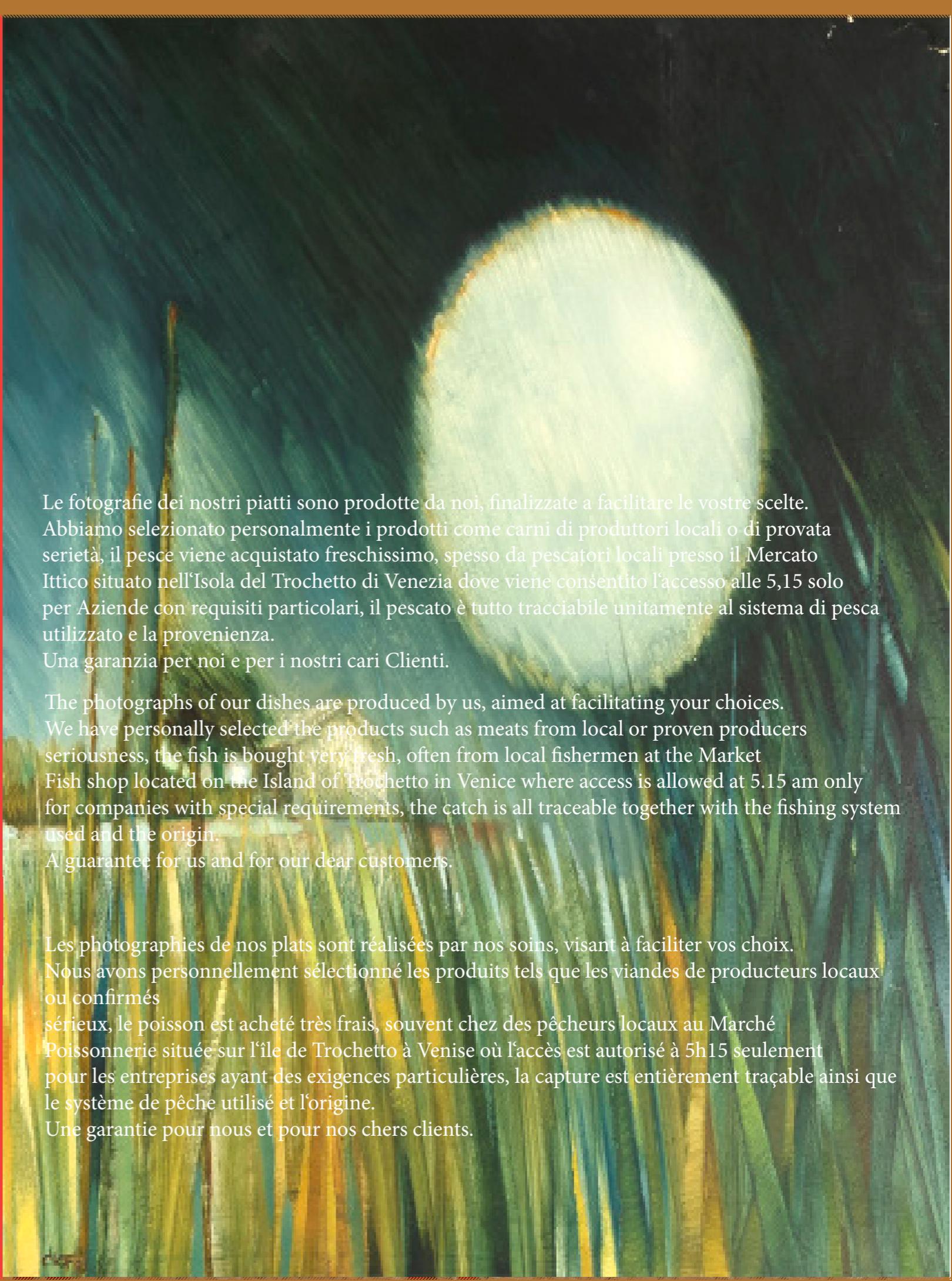
„Les poissons destinés à être consommés crus ou marinés ont été soumis à un traitement d'assainissement préventif, conformément aux exigences du règlement (CE) 833/04, annexe II, section VII, chapitre e, lettre D point 3 ..

CASTELLO 5450-55490

30112-VENEZIA

TEL 041 2411016

CANTINACANALETTO@CANTINACANALETTO.IT



Le fotografie dei nostri piatti sono prodotte da noi, finalizzate a facilitare le vostre scelte. Abbiamo selezionato personalmente i prodotti come carni di produttori locali o di provata serietà, il pesce viene acquistato freschissimo, spesso da pescatori locali presso il Mercato Ittico situato nell'Isola del Trochetto di Venezia dove viene consentito l'accesso alle 5,15 solo per Aziende con requisiti particolari, il pescato è tutto tracciabile unitamente al sistema di pesca utilizzato e la provenienza.

Una garanzia per noi e per i nostri cari Clienti.

The photographs of our dishes are produced by us, aimed at facilitating your choices. We have personally selected the products such as meats from local or proven producers seriousness, the fish is bought very fresh, often from local fishermen at the Market Fish shop located on the Island of Trochetto in Venice where access is allowed at 5.15 am only for companies with special requirements, the catch is all traceable together with the fishing system used and the origin.

A guarantee for us and for our dear customers.

Les photographies de nos plats sont réalisées par nos soins, visant à faciliter vos choix. Nous avons personnellement sélectionné les produits tels que les viandes de producteurs locaux ou confirmés

sérieux, le poisson est acheté très frais, souvent chez des pêcheurs locaux au Marché Poissonnerie située sur l'île de Trochetto à Venise où l'accès est autorisé à 5h15 seulement pour les entreprises ayant des exigences particulières, la capture est entièrement traçable ainsi que le système de pêche utilisé et l'origine.

Une garantie pour nous et pour nos chers clients.



€ 18,00

Le delizie di Parma

Queste delizie sono tutti prodotti selezionati della pregiata salumeria di Parma ; prosciutto,mortadella,pancetta,coppa,salame con il tipico accompagnamento emiliano gnocco fritto

Les délices de Parme

Ces délices sont tous des produits sélectionnés de l'épicerie fine de Parme; jambon, mortadelle, pancetta, coppa, salami avec l'accompagnement typiquement émilian de boulettes frites

Parma delights

These delights are all selected products of the prized Parma delicatessen; ham, mortadella, pancetta, coppa, salami with the typical Emilian accompaniment fried dumplings



€ 15,00

Polipo mediterranea

con olive,capperi, crema di patate che racconta i sapori del mare. Delizioso !

Poulpe méditerranéen

aux olives, câpres, crème de pomme de terre qui raconte les saveurs de la mer. Délicieuse!

Mediterranean octopus

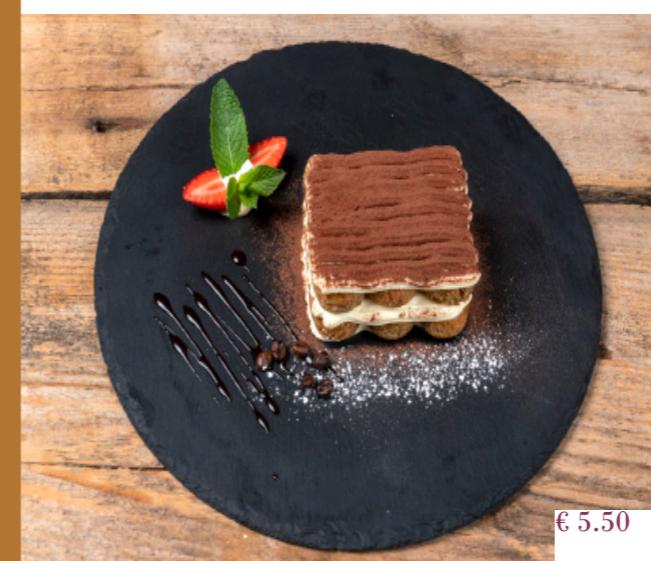
with olives, capers, potato cream that tells the flavors of the sea. Delicious!



€ 5,50

Tortino al cioccolato

Chocolate cake



€ 5,50

Tiramisù è un dolce e prodotto tradizionale diffuso in tutto il territorio italiano

Tiramisu is a traditional sweet and product spread throughout the Italian



€ 5,50

Gelato al cioccolato nostra produzione
Notre production de glace au chocolat
Our production of chocolate ice cream



€ 5,50

Panna cotta con salsa (coulis) alle fragole

Panna cotta with strawberry sauce (coulis)



€ 6,00

Millefoglie Canaletto con frutti di bosco

Millefoglie Canaletto with berries



€ 5,50

Gelato vaniglia nostra produzione
Glace vanille de notre production
Vanilla ice cream from our production



€ 12,00

Parmigiana di melanzane
è uno dei piatti più apprezzati al mondo e in effetti è straordinariamente buono! Ecco la versione Canaletto!

Aubergine parmigiana
est l'un des plats les plus populaires au monde et en fait, elle est extraordinairement bonne! Voici la version Canaletto!

Aubergine parmigiana
is one of the most popular dishes in the world and in fact it is extraordinarily good! Here is the Canaletto version!



€ 12,00

Verdure grigliate
sono un contorno salutare, colorato e molto saporito: la grigliatura ne preserva il gusto e ne esalta tutto il sapore..

Légumes grillés
sont un accompagnement sain, coloré et très savoureux: les grillades préserve leur goût et rehausse toute leur saveur.

Grilled vegetables
are a healthy, colorful and very tasty side dish: grilling preserves their taste and enhances all the flavor.



€ 14,00

Sauté di cozze
con pomodorini crostoni pane avec croûtons de pain aux tomates cerises et persil

Moules sautées
avec croûtons de pain aux tomates cerises et persil

Sautéed mussels
with cherry tomatoes bread croutons and parsley



€ 27,00

Degustazione Canaletto
sarde e gamberi in saor, canoce, polipo alla griglia tris di baccalà e cipolla mantis, poulpe grillé, tris de morue avec polenta

Dégustation Canaletto
sardines et crevettes de saor, polpo alla griglia tris di baccalà e cipolla mantis, poulpe grillé, tris de morue avec polenta

Canaletto tasting
sardines and prawns sweet & sour mantis shrimp, octopus, cod trio & polenta



€ 12,00

Caprese
una ricetta tipica della del sud Italia, con mozzarella veneta a km 0
freschissima e leggera
realizzata con ingredienti semplici ma ricchi di gusto.

Caprese
une recette typique du sud de l'Italie, avec de la mozzarella de Vénétie à zéro km très frais et léger à base d'ingrédients simples mais riches en goût.

Caprese
a typical recipe from southern Italy, with zero-km Veneto mozzarella very fresh and light made with simple but rich in taste ingredients.



€ 29,00

Grigliata mista pesce
è ideale per soddisfare tutti gli amanti del pesce fresco

Poissons grillés mélangés
il est idéal pour satisfaire tous les amateurs de poisson frais

Mixed grilled flsh
it is ideal to satisfy all lovers of fresh Fish



€ 15,00

Tris di baccalà
mantecato alla veneziana
una ricetta tipica delicata e raffinata con aromi diversi noi lo prepariamo così.

Trio de morue
à la crème de style vénitien une recette typique délicate et raffinée avec différents arômes, nous la préparons comme ça.

Trio of creamed Venetian cod
creamed Venetian style a typical delicate and refined recipe with different aromas we prepare it like this.



Tomahawk 1000/1200 gr
ricava dalla parte anteriore della lombata del manzo,la cuciniamo secondo le vostre preferenze

Tomahawk 1000/1200 gr
obtenu à partir du devant de la surlonge de bœuf, nous le cuisinons selon vos préférences

Tomahawk 1000/1200 gr
obtained from the front of the sirloin of the beef, we cook it according to your preferences



Fritto e croccante
Frittura di pesce misto con farina di riso e crostacei selezionati servita con polenta grigliata.

€ 20,00

Frit et croquant
Mélange de poisson frit avec farine de riz et crustacés sélectionnés servis avec polenta grillée

Fried and crunchy
Mixed fried fish with rice
Flour and selected shellfish
served with grilled polenta



Seppie Canaletto e polenta
Le seppie alla veneziana è un piatto della tradizione veneta molto appetitoso e dal sapore invitante, tenerissime, servite con polenta gialla.

€ 19,00

Seiche Canaletto et polenta
La seiche alla veneziana est un plat très appétissant de la tradition vénitienne avec une saveur invitante et tendre, servie avec de la polenta jaune.

Canaletto cuttle Fish and polenta
Cuttlefish alla veneziana is a very appetizing dish of the Venetian tradition with an inviting and tender flavor, served with yellow polenta,



€ 14,00

Duetto di saor Venezia
Saor in veneziano significa "sapore" ed infatti questa saporitissima ricetta consiste in sarde e gamberi marinati in un buonissimo fondo agrodolce a base di cipolle insaporite con uva

Duetto di saor Venezia
Saor en vénitien signifie « saveur » et en fait cette recette très savoureuse se compose de sardines et crevettes marinées dans une très bonne base aigre-douce à base d'oignons

Duetto di saor Venezia
Saor in Venetian means "avor" and in fact this very tasty recipe consists of sardines and shrimps marinated in a delicious sweet and sour base based on onions favored with dried grapes



€ 22,00

Una sola parola: CRUDITE!!!
Tartare di tonno e scampi.
Ingredienti: Tonno e scampi (Freschi ma opportunamente abbattuti)

Un seul mot : CRUDITE !
Tartare de thon et langoustines.Ingrédients : ThonIngredients: Tuna and langoustines (Frais mais bienscampi (Fresh but properly chilled)

One word: CRUDITÉ !
Tuna and scampi tartare.
Tuna and scampi (Fresh but properly chilled)



€ 15,00

Gnocchi ai formaggi misti
un piatto più cremoso e godurioso, Non ti resta che scoprilo

Gnocchi au fromage mélangé
un plat plus crémeux, plus délicieux Tu dois juste le découvrir

Mixed cheese dumplings a creamier, more delicious dish, You just have to Find out



€ 17,00

Spaghetti Canaletto
cozze, vongole, crostacei, pomodorini e non solo

Spaghetti Canaletto
Moules, palourdes, crustacés, tomates cerises et plus

Spaghetti Canaletto
Mussels, clams, shellfish, cherry tomatoes and more



€ 22,00

Zuppa di pesce
è un gustoso piatto che si realizza con il pesce fresco, immancabile nella tradizione culinaria veneziana

Soupe de poisson
c'est un plat savoureux à base de poisson frais, un incontournable de la tradition culinaire vénitienne

Fish soup
is a tasty dish made with fresh fish, a must in the Venetian culinary tradition



€ 18,00

Fegato Veneziana e polenta
con cipolla dorata fa parte delle molte ricette tipiche della tradizione gastronomica veneta.

Foie vénitien et polenta
aux oignons dorés fait partie des nombreuses recettes typiques de la tradition gastronomique vénitienne.

Venetian liver and polenta
with golden onions is part of the many typical recipes of the Venetian gastronomic tradition.



€ 17,00

■ Linguine alla Grancevola
Vi proponiamo la nostra ricetta
ereditata dalla cucina veneziana

**■ Linguine au crabe
araignée**
Nous vous proposons notre
recette héritée de la cuisine
vénitienne

**■ Linguine with
spider crab**
We offer you our recipe
inherited from Venetian
cuisine



€ 15,00

■ Ravioli ricotta e spinaci
Canaletto con burro chiarificato
e salvia

**■ Raviolis à la ricotta et
aux épinards**
Canaletto au beurre clarifié

**■ Ravioli with ricotta and
spinach**
Canaletto with clarified
butter and sage



€ 19,00

**■ L'orata al forno tutto il
buono del pesce esaltato dal profumo
di limone e delle erbe aromatiche
che lo impreziosiscono in cottura.**
Accompagnata con gustose patate

**■ La dorade cuite au four toutes
les bienfaits du poisson rehaussé par
le parfum du citron et des herbes
aromatiques qui l'embellissent lors
de la cuisson. Accompagné de
pommes de terre savoureuses**

**■ Baked sea bream all the
goodness of fish enhanced
by the scent of lemon
and aromatic herbs that
embellish it during cooking.
Accompanied with tasty
potatoes**



€ 23,00

**■ Spaghetti Canaletto
cozze, vongole, crostacei,
pomodorini e non solo**

**■ Spaghetti Canaletto
Moules, palourdes, crustacés,
tomates cerises et plus**

**■ Spaghetti Canaletto
Mussels, clams, shellfish,
cherry tomatoes and more**



■ ■ Tentacoli di piovra
un delizioso piatto di
mare, guarnito con una bella
insalatina, pomodorini, peperoni
dolci in olio extra vergine
aromatizzato al rosmarino

■ ■ Tentacules de poulpe
un délicieux plat de fruits de
mer, garni d'une belle salade,
tomates cerises, poivrons doux
à l'huile d'olive extra vierge
parfumée au romarin

€ 19,00



■ ■ Spaghetti carbonara
di seppie
Canaletto è l'appetitosa variante
di mare della più classica
carbonara.

■ ■ Spaghetti carbonara
à la seiche
Canaletto sont la variante
appétissante de fruits de mer de
la carbonara plus classique

■ ■ Spaghetti carbonara
with cuttlefish
Canaletto cuttlefish is the
appetizing seafood variant of
the more classic carbonara

€ 16,00



€ 18,00

■ ■ Ossobuco Canaletto
di vitello molto morbido cucinato
in bassa temperatura. Inoltre la
carne è resa ancor più saporita
dallo scioglimento del midollo
all'interno dell'osso.

■ ■ Canaletto Ossobuco
de veau très doux cuit à basse
température. De plus, la
viande est rendue encore plus
savoureuse par la dissolution de
la moelle à l'intérieur de l'os.

■ ■ Canaletto Ossobuco
of very soft veal cooked at low
temperature. In addition, the
meat is made even more tasty
by the dissolution of the marrow
inside the bone.



€ 23,50

■ ■ Linguine alla Grancevola
Vi proponiamo la nostra ricetta
ereditata dalla cucina veneziana

■ ■ Linguine au crabe
araignée
Nous vous proposons notre
recette héritée de la cuisine
vénitienne

■ ■ Linguine with
spider crab
We offer you our recipe
inherited from Venetian
cuisine



🇮🇹 Cotoletta orecchie di elefante gigante di vitello 1000/1200 gr cottura mista; burro di malga chiarificato, Finita al forno una panatura croccante e golosa, con pomodorini e patate al forno

🇫🇷 Escalope d'oreille d'éléphant géant de veau 1000/1200 gr cuisine mixte; beurre alpin clarifié, fini au four, une panure croquante et délicieuse, aux tomates cerises et pommes de terre au four

🇬🇧 Veal giant elephant ear cutlet 1000/1200 g mixed cooking; clarified alpine butter, finished in the oven, a crunchy and delicious breading, with cherry tomatoes and baked potatoes

€ 43,00



🇮🇹 Pennoni di Gragnano con crema di burrata pomodorini colorati e melanzane dorate, finiti con un sugo al pomodoro leggero aromatizzato al prezzemolo

🇫🇷 Pennoni de Gragnano à la crème de burrata, tomates cerises colorées et aubergines dorées, finies avec une légère sauce tomate parfumée au persil

€ 15,00



🇮🇹 Tagliata di tonno marinato con olio, zest e succo del lime, maggiorana e pepe, passato poi nei semi di sesamo nero e scottato in padella.

🇫🇷 Pavé de thon est mariné avec de l'huile, du zeste et du jus de citron vert, de la marjolaine et du poivre, puis passé dans des graines de sésame noir et saisi dans une poêle.

🇬🇧 Tuna steak is marinated with oil, zest and lime juice, marjoram and pepper, then passed in black sesame and seared in a pan.

€ 21,00



🇮🇹 Linguine all'astice il gusto del mare è tutto in tavola

🇫🇷 Linguine au homard le goût de la mer est sur la table

€ 21,00

🇬🇧 Linguine with lobster the taste of the sea is all on the table



Spaghetti di grano siciliano con gamberi pomodorini rossi e gialli con aromi

Spaghetti de blé sicilien aux crevettes, tomates cerises rouges et jaunes aux arômes

Sicilian wheat spaghetti with shrimp, red and yellow cherry tomatoes with flavorings

€ 17,00



€ 19,00

Risotto con frutti di mare
Il risotto ai frutti di mare è un piatto evergreen della cucina veneziana

Risotto aux fruits de mer
Le risotto aux fruits de mer est un plat à feuilles persistantes de la cuisine vénitienne

Risotto with seafood
Seafood risotto is an evergreen dish of Venetian cuisine



Pasta capricciosa con pomodorini rossi e gialli mozzarella, e basilico

Pâtes fantaisistes aux tomates cerises rouges et jaunes, mozzarella et basilic

Fantasy pasta with red and yellow tomatoes, mozzarella, and basil

€ 15,50



Risotto litorale
con le preziose verdure del Cavallino

Risotto du littoral
avec les précieux légumes Cavallino

Risotto coast
with the precious Cavallino vegetables

€ 15,00