

RISTORANTE AL



CINEMA
ITALIA

menù

Allergeni

Allergen - Allergène

Caro ospite/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.

Dear costumer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our costumers and also meet your specific needs.

Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Stimate aaspete, in cazul in care aveti alergii sau intolerantă la unele produse, Vă rugăm, nu ezitati să ne punți întrebări referitor la alimentele și băuturile noastre. Personalul nostru va fi bucuros să acorde o deosebită atenție la cerințele Dvs., de asemenea, vom încerca să găsim o abordare individuală pentru fiecare oaspete.

Уважаемый покупатель, наши сотрудники будут рады помочь Вам выбрать лучшее блюдо, связанное с той или иной пищевой аллергией или непереносимостью. Наш персонал хорошо обучен, и мы надеемся, что найдем лучший способ удовлетворить наших клиентов, а также удовлетворить ваши конкретные потребности.



1.GLUTEN



2.PEANUTS



3.TREENUTS



4.CELERY



5.MUSTARD



6.EGGS



7.MILK



8.SESAME



9.FISH



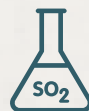
10.CRUSTACEANS



11.MOLLUSCS



12.SOYA



13.SULPHITES



14.LUPIN

Antipasti

Appetizers

Bruschetta Sfiziosa ¹	10€
Pomodorini, Bufaline, Basilico <i>Cherry Tomatoes, Buffalo Cheese, Basil</i>	
Insalata Caprese ⁷	14€
<i>Caprese Salad</i>	
Prosciutto di Parma e Melone	16€
<i>Parma Ham and Melon</i>	
Selezione Affettati e Formaggi Deluxe ⁷	16€
<i>Deluxe Selection of Cheeses and Cold Cuts</i>	
Cruditè di Mare ⁹	35€
Gamberi della Laguna, Scampi Freschi, Carpaccio di Branzino e Frutta <i>Lagoon Prawns, Fresh Scampi, Sea Bass Carpaccio and Fruit</i>	
Tradizione Veneziana ⁹	15€
Baccalà Mantecato, Gamberi in Saor e Sarde in Saor <i>Creamed Cod, Prawns in Saor and Sardines in Saor</i>	
Guazzetto della Laguna ⁹	17€
Cozze e Vongole <i>Sautè/Guazzetto from the Lagoon with Mussels and Clams</i>	
Carpaccio di Filetto di Fassona ⁷	22€
con Tartufo, Grana e Rucola <i>with Truffle, Grana and Rocket</i>	
Burrata di Bufala Affumicata al Tartufo Nero ⁷	20€
<i>Smoked Buffalo Burrata with Black Truffle</i>	
Crudo e Burrata ⁷	18€
<i>Parma Ham and Burrata Cheese</i>	
Tris di Carpaccio ⁹	40€
Branzino, Polpo, Salmone <i>Sea Bass, Octopus, Salmon</i>	
Tartare di salmone ^{1,9}	18€
Salsa Guacamole e Pane Integrale <i>Guacamole Sauce and Wholemeal Bread</i>	
Misto Mare Marinato ⁹	19€
Marinato al Limone, Aglio, Olio e Sale <i>Marinated with Lemon, Garlic, Oil and Salt</i>	

Coperto €2,50 - Cover Charge €2,50

Primi piatti di mare

Seafood first courses

Spaghetti alle Vongole Veraci ^{1,9} <i>Spaghetti with Clams Veraci</i>	18€
Risotto all'Astice Reale ^{9,10} <i>Risotto with Royal Lobster</i>	28,50€
Linguine allo Scoglio ^{1,9} <i>Linguine with Seafood</i>	19€
Risotto del Pescatore Veneziano ^{9,11} <i>Venetian Fishermn's Risotto</i>	19€
Ravioli Burrata e Scampi ^{1,7,11} <i>Burrata Cheese and Scampi Prawns Ravioli</i>	24,50€
Spaghetti alla Busara ^{1,9,10} <i>Spaghetti "Busara" Style</i>	22€
Gnocchi capesante, Rucola e Crema di Bufala ^{1,7,10} <i>Gnocchi with Scallops, Rocket and Buffalo Cream</i>	19€
Linguine al Ragù di Branzino, Pomodori Secchi e Melanzane Fritte ^{1,2,9} <i>Linguine with Sea Bass Ragù, Dried Tomatoes and Fried Aubergines</i>	21€
Risotto al Nero di Seppia, Gamberi ^{1,7,9,10} e Crema di Burrata <i>Risotto with Squid Ink, Prawns and Burrata Cream</i>	21€
Tagliatelle Gamberi e Zucchine ^{1,10} <i>Shrimp and Courgette Tagliatelle</i>	19€

Primi piatti di terra

Land first courses

Pasta al Pomodorino Fresco e Basilico ¹	11€
<i>Pasta with Fresh Tomato and Basil</i>	
Linguine al Pesto Ligure ^{1,7}	15€
<i>Linguine with Ligurian Pesto</i>	
Tagliatelle Pasta Fresca alla Bolognese ¹	14€
<i>Tagliatelle Fresh Pasta Bolognese</i>	
Lasagna Bolognese Gourmet ^{1,7}	16€
<i>Gourmet Lasagna Bolognese</i>	
Gnocchi di Patate Freschi al Ragù d'Anatra ^{1,6}	18€
<i>Potato Gnocchi Fresh Pasta with Duck Ragout</i>	
Tagliatella al Tartufo Nero ¹	29€
<i>Tagliatella with Black Truffle</i>	
Spaghetto alla Carbonara (vera ricetta) ^{1,6}	17€
<i>Carbonara Spaghetti</i>	
Spaghetto Aglio, Olio e Peperoncino ¹	13€
<i>Spaghetti with Garlic, Oil and Chilli Pepper</i>	
Risotto con Funghi, Radicchio e Fonduta di Gorgonzola ^{1,7}	17€
<i>Risotto with Mushrooms, Radicchio and Gorgonzola Fondue</i>	
Parmigiana di Melanzane ^{1,7}	15€
<i>Eggplant Parmigiana</i>	
Gnocchi con Speck e Fonduta di Parmigiano Reggiano ^{1,7}	16€
<i>Gnocchi with Speck and Parmigiano Reggiano Fondue</i>	

Secondi piatti di mare

Seafood second courses

Frittura di Pesce dell'Adriatico ^{1,9,10,11}	23€
<i>Seafood Fried from Adriatico</i>	
Trancio di Salmone con Patate al Forno ⁹	24€
<i>Red Salmon Steak with Baked Potatoes</i>	
Polpo alla Griglia con Rucola e Pomodorini ^{7,9}	22€
<i>Grilled Octopus with Rocket and Cherry Tomatoes</i>	
Grigliata di Pesce ^{9,10,11}	37€
<i>Seafood Grill</i>	
Calamari Fritti con Polenta ^{1,9,11}	18€
<i>Fried Squids with Polenta</i>	
Filetto di Pesce del Giorno alla Mediterranea ⁹	22€
<i>Mediterranean Fish Fillet of the Day</i>	
Grigliata di Scampi e Gamberoni ¹¹	22€
<i>Grilled Scampi and Prawns</i>	
Sogliola alla Griglia 250gr. ⁹	25€
<i>Grilled Sole Fish 250gr.</i>	
Gamberi al Brandy ¹⁰	21€
<i>Prawns in Brandy</i>	
Pesce del Giorno al Cartoccio con Verdure di Stagione (600gr.) ⁹	50€
<i>Fish of the Day Baked in Foil with Seasonal Vegetables (400-600gr.)</i>	

Secondi piatti di terra

Land second courses

La Vera Cotoletta alla Milanese ^{1,6} <i>The Real Milanese Cutlet</i>	17€
Filetto di Manzo <i>Fillet Steak Beef</i>	32€
Fegato alla Veneziana con Polenta ¹ <i>Venetian Liver with Polenta</i>	16€
Tagliata di Manzo con Rucola, Pomodorini e Scaglie di Parmigiano Reggiano ⁷ <i>Slice Beef with Rocket, Cherry Tomatoes and Parmesan Flakes</i>	24€
Bistecca alla Fiorentina (min. 1kg) <i>Florentine Steak (min. 1kg)</i>	100gr. 9€
Filetto di Manzo al Pepe Verde <i>Beef Fillet with Green Pepper</i>	32€
Guancia di Manzo Cotta per 8 Ore, Glassata al ^{4,13} Valpolicella con Purè di Sedano Rapa <i>Beef Cheek Cooked for 8 Hours, Valpolicella Glazed with Celeriac Purée</i>	25€
Arrosto di Vitello con Patate al Forno e Salsa Gravy ¹ <i>Roast Veal with Baked Potatoes and Gravy Sauce</i>	23€
Petto di Pollo alla Griglia con Patate Fritte ^{1,8} <i>Grilled Chicken Breast with French Fries</i>	15€

Zuppe

Soups

Zuppa di Pomodoro	10€
<i>Tomato Soup</i>	
Zuppa di Pesce alla Veneziana ^{9,10,11}	25€
<i>Venetian Fish Soup</i>	
Minestrone Italiano ⁴	15€
<i>Italian Minestrone</i>	
Zuppa di Fagioli ^{1,4}	15€
<i>Bean Soup</i>	

Contorni

Side dishes

Patatine Fritte	7€
<i>French Fries</i>	
Misto di Verdure Grigliate	14€
<i>Mix of Grilled Vegetables</i>	
Insalata Greca ⁷	13€
<i>Greek Salad</i>	
Insalata Mista	16€
<i>Mixed Salad</i>	
Insalata Caesar ^{1,6,7}	20€
<i>Caesar Salad</i>	
Insalata di Polpo con Pomodorini e Patate ^{9,11}	25€
<i>Octopus Salad with Cherry Tomatoes and Potatoes</i>	
Insalatona al Cinema	18€
<i>Cinema Salad</i>	
Insalata di Tonno e Patate Bollite ^{1,9}	16€
<i>Tuna and Boiled Potato Salad</i>	

Pizza classica

Classic pizza

Focaccia Rosmarino ed Olio	6€
<i>Focaccia Rosemary and Oil</i>	
Margherita D.o.p. ^{1,7}	10€
<i>Margherita with Mozzarella Campana</i>	
Prosciutto e Funghi ^{1,7}	12€
<i>Ham and Mushrooms</i>	
Vegetariana ^{1,7}	14€
<i>Vegetarian</i>	
Tonno e Cipolla ^{1,7,9}	12€
<i>Tuna and Onions</i>	
Bresaola, Rucola e Grana ^{1,7}	14€
<i>Bresaola, Rocket and Grana Cheese</i>	
Salsiccia e Gorgonzola ^{1,7}	13€
<i>Sausage and Gorgonzola</i>	
4 stagioni ^{1,7}	14€
Pomodoro, formaggio, olive, funghi, prosciutto, carciofi	
<i>Tomato, cheese, olives, mushrooms, ham, artichokes</i>	
Capricciosa ^{1,7}	13€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, olive	
<i>Tomato, mozzarella, ham, artichokes, olives</i>	

Pizza classica

Classic pizza

Pizza Ballanzone ^{1,7}	13€
Porchetta Trevigiana, Sopressa, Asiago, Taleggio	
Pizza ai 4 Formaggi Veneziani ^{1,7}	14€
Gorgonzona, Asiago, Montasio, Puzone	
Pizza del Pulcinella ^{1,7}	12€
<i>Fior di Latte, Gorgonzola, Speck</i>	
Pizza del Gondoliere ^{1,9,10,11}	14€
Frutti di Mare, Scampi, Mazzancolle, Pomodoro <i>Seafood, Scampi, Mazzancolle, Tomato</i>	
Pizza Truffaldina ^{1,7}	20€
Fior di Latte, Tartufo Nero, Mortadella al Tartufo	
Pizza Fresca ^{1,7}	12€
Pomodoro, Fior di Latte, Bufaline, Datterino e Basilico <i>Tomato, Fior di Latte Cheese, Bufala Cheese, Cherry Tomatoes Datterino, Basil</i>	
Pizza Diavola Gourmet ^{1,7}	12€
Con Salame Piccante Nostrano <i>With local spicy salami</i>	
Pizza San Daniele Gourmet ^{1,7}	13€
Con Prosciutto Crudo Di San Daniele DOP <i>With Prosciutto Crudo Di San Daniele DOP</i>	

Cocktail Cinema Italia

Americano	10,5€
Campari, Vermuth Rosso, Soda, Fetta Di Arancia, Scorza Di Limone, Ghiaccio	
Negroni Sbagliato	10,5€
Spumante, Bitter, Vermuth Rosso, Ghiaccio, Mezza Fetta Di Arancia	
Negroni	10,5€
Bitter, Gin, Vermuth Rosso, Fetta Di Arancia, Ghiaccio	
Caipiroska	10,5€
Vodka, Lime A Pezzi, Zuccheri Grezzo, Ghiaccio, Spicchio Di Lime Per Guarnire	
Caipirinha	10,5€
Cachaça, Lime A Pezzi, Zuccheri Grezzo, Spicchio Di Lime Per Guarnire	
Whisky Sour	10,5€
Bourbon Whisky, Succo Di Limone, Sciroppo Di Zuccheri, Cucchiaino Di Albume, Ghiaccio, Fetta Di Arancia, Zest Di Limone Oppure Ciliegia	
Cosmopolitan	10,5€
Vodka Citron, Cointreau, Succo Lime, Succo Mirtillo, Lime, Ghiaccio	
White Russian	10,5€
Vodka, Liquore Al Caffè, Ghiaccio, Top Di Panna Liquida	
Dry Martini	10,5€
Gin, Vermouth Dry, Scorza Di Limone, Ghiaccio, Olive Verdi	
Manhattan Cocktail	10,5€
Rye Whisky/Canadian, Vermouth Rosso, Alcune Gocce Di Angostura, Ciliegina Maraschino, Buccia D'arancia, Ghiaccio	

Cocktail Cinema Italia

Daiquiri	10,5€
Rum Bianco, Succo Lime, Sciroppo Di Zucchero, Gocce Maraschino, Ghiaccio	
Cuba Libre	10,5€
Rum Bianco, Lime, Coca-Cola, Ghiaccio	
Moscow Mule	10,5€
Vodka, Ginger Beer, Succo Lime, Ghiaccio	
Mojito	10,5€
Zucchero Di Canna, Rum Bianco, Succo Lime, Soda, Ghiaccio, Menta Fresca	
Bloody Mary	10,5€
Vodka, Succo Di Pomodoro, Limone, Salsa Worcestershire, Tabasco, Sale, Pepe, Sedano	
Rum Cooler	10,5€
Dark Rum, Fetta Lime, Fetta Limone, Fetta Arancia, Top Ginger, Fetta Lime Per Guarnire	
Rossini	10,5€
Purea Di Fragole, Prosecco, Fragole Per Guarnire	
Espresso Martini	10,5€
Vodka, Espresso, Liquore Al Caffè, Sciroppo Di Zucchero, Ghiaccio Alla Fine	
Vodka Martini	10,5€
Vodka, Vormouth Dry, Ghiaccio, Oliva Per Guarnire	
Piña Colada	10,5€
Rum Bianco, Succo Ananas, Ananas Maturo, Latte O Sciroppo Di Cocco, Ghiaccio Tritato, Fetta Di Ananas, Ciliegia Maraschino	
Sex On The Beach	10,5€
Vodka, Liquore Alla Pesca, Spremuta D'arancia, Succo Cranberry, Fetta D'arancia	

Cocktail Cinema Italia

Vodka Sour	10,5€
Vodka, Succo Limone, Sciroppo Di Zucchero, Albume, Fettina Di Limone	
Mimosa	10,5€
Arancia, Prosecco, Fettina Arancia Decorazione	
Long Island Cocktail	10,5€
Tequila, Gin, Triple Sec, Vodka, Succo Di Limone, Rum Bianco, Sciroppo Zucchero, Coca-Cola, Ghiaccio, Fettina Limone Decorazione	
Black Russian	10,5€
Vodka, Liquore Al Caffè	
Mai Tai	10,5€
Rum Chiaro, Rum Scuro, Curacao, Orzata, Succo Lime, Ghiaccio, Foglie Menta, Lime a Rondelle	
Gin Fizz	10,5€
Gin, Succo Limone, Sciroppo Zucchero, Soda Water, Ghiaccio, Zest Limone	
Margarita	10,5€
Tequila, Triple Sec, Succo di Lime, Sale	
White Lady	10,5€
Gin, Cointreau, Succo di limone	
Gin Basil Smash	10,5€
Gin, Succo Limone, Sciroppo Zucchero, Basilico	
Hendricks Tonic	10,5€
Tanqueray Tonic	10,5€
Gin Mare Tonic	10,5€
Bombay Tonic	10,5€

Vini bianchi

	Calice/Glass	Bottiglia/Bottle
Pinot grigio	8€	40€
Chardonnay	8€	40€
Lugana	8€	45€
Gewürztraminer		50€
Livio Felluga pinot grigio		70€
Sauvignon	8€	40€
Friulano	8€	40€
Ribolla gialla	8€	35€
Soave	8€	40€
Malvasia	7 €	25€
Rosé	8€	40€

Vino della Casa	
Calice	6€
Caraffa ½L	14€
Caraffa 1L	25€

Vini bollicine

	Calice/Glass	Bottiglia/Bottle
Prosecco Brut Doc	7€	35€
Prosecco Doc Extra Dry Aldegheheri	8€	40€
Moscato	7€	35€
Lambrusco		20€
Franciacorta		95€
Metodo Classico Brut		55€
Cartizze Valdobbiadene		70€
Uberti I Franciacorta		100€
Ca' Del Bosco Franciacorta		90€
Ferrari Brut		100€
Ferrari Perle		150€
Cristal Louis Roeder		500€
Krug		500€
Veuve Clicquot		500€

Vini rossi

	Calice/Glass	Bottiglia/Bottle
Chianti	8€	40€
Valpolicella Classica	8€	45€
Valpolicella Ripasso	12€	65€
Valpolicella Amarone		200€
Cabernet	7€	35€
Le Pietre (Cabernet)		42€
Merlot	7€	35€
Sengiarossa (Merlot)		45€
Primitivo	8€	40€
Rosso Di Montalcino		50€
Brunello Di Montalcino		120€
Lagrein		40€
Malvasia		50€
Barolo		400€
Barolo		1200€
Vino della Casa		
Calice		6€
Caraffa ½L		14€
Caraffa 1L		25€

Coperto €2,50 - Cover Charge €2,50

Drink & Aperitivo

Aper Spritz	5€
Camp Spritz	5€
Select Spritz	5€
Limoncello Spritz	5 €
Hugo Spritz	7€
Bellini	7,5€
Acqua 0.50	3€
Acqua 0.75	4,5€
Coca Cola	4,5€
Coca 0	4,5€
Fanta	4,5€
Sprite	4,5€
Ice The Lemon,Pesca	4,5€
Lemonsoda	4,5€
Gingerbeer	4,5€
Gingerale	4,5€
Crodino	4€
Gingerino	4€
Tonic	4,5€
Succo Pesca, Arancia, Mirtilo, Mela, Ace	4,5€

Coffee & Spirits

Espresso	2,50€
Cappuccino	3,50€
Decaffeinato	2,50€
Ginseng	3€
Orzo	3€
Latte Macchiato	4€
Caffè Macchiato	2,80€
Thè Caldo	3,50€
Cioccolata Calda	5€
Grappa Blanca 5 cl	5€
Grappa barrique 5 cl	7€
Amari 5 cl (Montenegro, Jägermeister Del Capo, etc)	5€
Limoncello 5 cl	5€
Oban	10€
Talisker	10€
Jeamson	9€
J&B	9€
Red label	9€
Black Label	9.5€
Jack Daniel	9.5€
Laphroig	13€
Jim Beam	9€
Bushmills	8.5€

Birra

Birra Heineken	5,50€
Birra Heineken 0	5,50€
Birra Beck's	5,50€
Birra Corona	5,50€
Moretti Baffo D'Oro 20 cl	4,50€
Moretti Baffo D'Oro 40 cl	7,50€
Moretti Rosa	5,50€
Moretti Baffo D'Oro 1 lt	15€
Birra IPA	6€

Dolci al carrello

Tiramisù ^{1,6,7}	7€
Cheesecake ^{1,7}	7€
Profiteroles ^{1,7}	7€
Pannacotta ⁷	7€
Torta al cioccolato ^{1,7}	7€
Torta al limone ^{1,7}	7€



RISTORANTE AL



CINEMA
ITALIA

Cannaregio 1902 - 30121 Venezia

Phone: +39 041 720355 | Email: info@ristorantealcinemaitalia.it