

A close-up photograph of a hand holding a glass while beer is poured from a tap. The beer is dark and has a thick, golden head of foam. The background is dark and out of focus.

Old
River

Le nostre birre alla spina

I fusti delle nostre birre sono conservati in una cella refrigerata creata su misura all'interno di Old River Pub.

Questo, rappresenta l'eccellenza nell'impiantistica brassicola, in quanto permette di bere una birra altamente digeribile.

In questo modo è possibile gustare la nostra birra alla stessa temperatura di nascita e di maturazione.

www.oldriverpub.it

Le nostre birre

allergeni



DORTMUNDER UNION

Origine: Germania **Stile:** Dortmund export **Gradi alc.:** 5.3% vol **Fermentazione:** Bassa **Colore:** Giallo paglierino
IBU: 24

1 cl. 20 2.50
cl. 40 4.50



SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN

Origine: Germania **Stile:** Hefeweizen **Gradi alc.:** 5.0% vol
Fermentazione: Alta **Colore:** Giallo dorato opalescente
IBU: 20

1 cl. 30 3.50
cl. 50 5.50



NORBERTUS KARDINAL 7.5°

Origine: Germania **Stile:** Bock **Gradi alc.:** 7.5% vol
Fermentazione: Bassa **Colore:** Ambrato **IBU:** 26

1 cl. 30 4.00



DELIRIUM TREMENS

Origine: Belgio **Stile:** Belgian Golden Strong Ale **Gradi alc.:** 8.5% vol
Fermentazione: Alta **Colore:** Giallo paglierino
IBU: 24,5

1 cl. 30 4.50



ST. IDESBALD TRIPEL ROUGE

Origine: Belgio **Stile:** B. Abbey Strong Amber Ale
Gradi alc.: 9% vol **Fermentazione:** Alta **Colore:** Ambrato intenso **IBU:** 24

1 cl. 30 5.00



BIRRA DEL MESE

Old River Pub selezionerà periodicamente le birre artigianali da servire alla spina

1 cl. 30 5.00
cl. 50 8.00

Soft drinks

Pepsi Spina

cl. 30

2.50

Ginger Beer Bio Tassoni

cl. 18

3.00

Coca Cola Zero in bottiglia

cl. 33

2.50

Tonica al Cedro Tassoni

cl. 18

3.00

Coca Cola in bottiglia

cl. 33

2.50

Cedrata Tassoni

cl. 18

3.00

Estathè limone in bottiglia

cl. 25

2.50

Tonica Tassoni

cl. 18

3.00

Estathè pesca in bottiglia

cl. 25

2.50

Sambuco Bio Tassoni

cl. 18

3.00

Succhi di frutta Yoga

cl. 20 - ace / pesca e mango

2.50

Sprite in bottiglia

cl. 33

2.50

Lemonsoda in bottiglia

cl. 20

2.50

Fanta in bottiglia

cl. 33

2.50

Acqua Surgiva cl. 75

naturale / mossa

2.00

Per iniziare

Pre birra

OLIVE	12	2.00	ARACHIDI	5	2.00
ANACARDI	8	2.00	TARALLI	1-8	2.00
MANDORLE TOSTATE	8	2.00	PISTACCHI	8	2.00

Piccole tentazioni

allergeni

PATATE DOLCI*				3-4-9-10	4.00
<i>americane fritte con salsa Chec-o-mayo</i>					
POLPETTE* SU FONDUTA DI PALLONE DI GRAVINA DOP				1-7-8	7.00
<i>con granella di pistacchi - pğ. 6</i>					
POPPERS' PICCANTI*				1-7	5.50
<i>pğ. 3</i>					
STRACCETTI DI POLLO				1-3-4-9-10	5.00
<i>con salsine</i>					
PETTOLINE				1-3-4-9-10	4.00
<i>con salsine</i>					
PATATE CONNOISSEUR*				5-6-8	4.00
PATATE CHIPS*				5-6-8	4.00
PANZEROTTINI*				1-5-6-7-8	4.00
<i>pomodoro, mozzarella pğ. 4</i>					
ARANCINI HOMEMADE*				1-7-8	5.50
<i>al pesto di basilico e cuore di mozzarella</i>					
GAMBERI IN TEMPURA*				1-2-5-8	5.00
<i>pğ. 3</i>					
MORTADELLA ARROSTO E PATATE DOLCI*, VIN COTTO				1-5-6-8	6.50
VERDURE IN TEMPURA*				1-2-4-5-6-7-8	5.50
STRACCETTI DI VITELLO				1-3	6.50
<i>alla paprika dolce e corn flakes, salsa barbecue</i>					

* prodotto surgelato o abbattuto

Bruschette

allergeni

PUGLIESI

pomodorini, olio evo, sale, origano

1

4.00

MEDITERRANEE

pomodorini, olio evo, origano, prosciutto crudo di Parma, mozzarella

1-7

7.00

AL SALMONE

stracchino, salmone marinato, semi di sesamo, sale, olio evo, limone

1-7-4-11

7.00

TARTARE TONNO

stracciatella, tartare tonno sashimi, olio evo, limone, granella di pistacchio

1-4-7-8

8.00

ARGINI

zucchine scapece, capocollo di Parma

1-5

7.00

Taglieri e marinati dello chef

allergeni

TAGLIERE FORMAGGI

selezione di formaggi stagionati e caciotte (con confettura e miele)

7

9.00

BATTILARDO

pancetta, capocollo di Parma, speck, salsiccia locale

12.00

CARPACCIO VIOLA

barbabietola rossa, burrata, pesto di rucola, mandorle tostate

7-8

8.00

TARTARE DI TONNO SASHIMI

dressing di mango, granella di pistacchio, semi di sesamo, cetrioli, rucola

1-3-4-10

12.00

CARPACCIO DI SALMONE Cravlox

dadini di barbabietola, olio evo, limone, semi di sesamo

11-4

12.00

VITELLO ROSA TONNÈ

girello di vitello CBT, mousse di salsa tonnata, capperi giganti

3-4

9.50

CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO

pesto di rucola, grana, datterino giallo, olio evo, limone

8-7

9.50

CARPACCIO DI VITELLO Marinato a secco

rucola, grana, julienne di carciofo

7

9.50

TARTARE DI MANZO SU FONDUTA DI PALLONE DI GRAVINA CON PETALI DI TARTUFO ESTIVO

capperi, erba cipollina, senape e sale

7-10

10.00

Evolution

allergeni

Carne

RIBS 68° CON PATATE DOLCI* 5-6-8-12 **13.50**
costine di maiale CBT aromatizzate, laccate con salsa barbecue

POLLO UBRIACO CON ZUCCHINE E BACON CROCCANTE* 1 **12.00**
pollo CBT aromatizzato con erbe, salsa di birra Homemade

COWBOY STEAK CON PATATE AL FORNO **4.50**
Bistecca di ribeye con osso scalzato dallo spessore di circa 4 cm con abbondanti infiltrazioni di grasso che conferiscono succulenza e un sapore ricco e corposo
l'etto

HAMBURGER* 1-3-5-6-7-8 **9.00**
gr. 200, con patate dolci

TAGLIATA DI ENTRECOTE 7 **16.00**
rucola, Pallone di Gravina DOP, verdure grigliate

Pesce

TRANCIO DI TONNO SASHIMI SCOTTATO* 4-8-11 **14.00**
semi sesamo, julienne di insalata e carote, granella di pistacchio

LINGOTTO DI SALMONE* 5-8-14 **14.00**
mandorle tostate, dressing di mango con insalatina julienne

Vegan

MOVING BURGER* 1-6 **11.00**
hamburger vegetale con un sentore affumicato morbido e gustoso con patate al rosmarino (1pz. - al piatto)

GREEN HEROES 1-6 **10.00**
cotoletta vegana con contorno di verdure in tempura

Insalatone

allergeni

ASIA 3-4-9-10-12 **9.50**
riso nero, datterino giallo, salsa guacamole, salmone marinato, carote, zucchine grigliate

GREECE SALMON 3-4-8-10 **9.00**
insalata verde, datterino giallo, gherigli di noci, salsa yogurt, salmone marinato

CHICKENRIVER 1-3-7-10 **8.00**
insalata verde, rucola, mais, cetriolo, pollo CBT, salsa yogurt

CORALLINA 1-2-4-7 **10.00**
farro, tonno sashimi, mazzancolle, salmone, philadelphia, pomodorini

SFIZIOSA 7-12 **9.00**
insalata verde, pomodori insalatari, tonno in olio, mozzarella di Bufala DOP, mais

Chiocciola curcuma e chia*

MULAN	1-4-7-8-9	9.00
<i>tartare di tonno sashimi, datterino giallo, pesto di rucola, capperi e burrata</i>		
RAPUNZEL	1-7-8	9.50
<i>capocollo, burrata, pesto di rucola, granella di mandorle, contorno di patate dolci</i>		
AURORA	1-3-4-9-10-12	9.50
<i>salmone marinato, salsa guacamole, carpaccio di zucchine, datterini gialli, olio evo</i>		

Homestyle*

ALADINO	1-3-7	9.50
<i>hamburger mango 200 gr, uovo occhio di bue, cheddar, pomodoro, contorno di patate chips</i>		
POLLICINO	1-3-7	9.50
<i>pulled di pollo 200 gr, pomodoro, bacon, insalata, philadelphia, contorno di patate chips</i>		
HANSEL	1-3-7-10	9.50
<i>hamburger mango 200 gr, salsa Chec-o-mayo, insalata, cheddar, contorno di patate chips</i>		
CRUDELIA	1-3-7-8	9.50
<i>hamburger di mango 200 gr, pesto rucola, mozzarella di Bufala DOP, pomodoro confit</i>		
POCAHONTAS	1-6-7	12.00
<i>MOVING BURGER, cipolla caramellata, radicchio, fonduta di Pallone di Gravina DOP, contorno di verdure pastellate</i>		

Baguette*

ESMERALDA	1-7	8.00
<i>cime di rapa, salsiccia di Norcia, peperone crusco, fonduta di Pallone di Gravina DOP</i>		
BIANCANEVE	1-7	7.00
<i>formaggio Brie, confettura di frutti di bosco, rucola</i>		

Club sandwich ai cereali*

	allergeni	
BUBALUS <i>peperone alla brace, pesto di rucola, mozz. di Bufala DOP</i>	1-7-8	7.00
POLDO <i>pulled di pollo, salsa yogurt, insalata verde, cetriolo</i>	1-3-7-10	8.00
OSLO <i>salmone marinato, salsa guacamole, cetriolo, pomodoro</i>	1-3-4-9-10-12	8.50

Focacce al rosmarino*

	allergeni	
FAVOLOSA <i>salsa Chec-o-mayo, bresaola punta d'anca, olio evo, rucola, grana</i>	1-3-7-9-10	8.00
ALICE <i>pancetta al pepe nero, pomodoro, insalata, stracciatella</i>	1-7	8.00
MAURIZIO <i>salsa tonnata, mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo di Parma</i>	1-3-4-7	8.00
HEIDI <i>salame dolce, carciofi, philadelphia, rucola</i>	1-7	8.00

Piadine*

	allergeni	
TEVERE <i>prosciutto crudo di Parma, stracchino, rucola</i>	1-7	6.00
LOIRA <i>pancetta al pepe nero, stracchino, rucola, pomodoro</i>	1-7	6.00
DUERO <i>black angus affumicato, stracciatella, rucola</i>	1-7	7.00
TAMIGI <i>bresaola punta d'anca, philadelphia, crema di carciofi, rucola</i>	1-7-8-9	6.00
ALEXA <i>mazzancolle, stracciatella, insalata, salsa guacamole</i>	1-3-7-9-10-12	7.00



Old River

Le nostre pizze

Per il nostro impasto utilizziamo farina con germe di grano, il cuore del chicco del grano.

Inserendo il germe di grano vitale nella nostra alimentazione siamo sicuri di apportare principi nutritivi ricchi ed equilibrati.

I giusti tempi di lievitazione e maturazione conferiscono alle nostre pizze più profumo, sapore, gusto e leggerezza.

www.olderiverpub.it

La nostra selezione

	allergeni	
ELIZABETH (impasto napoletano) <i>salsa di datterino giallo, acciughe del Cantabrico, cipolla rossa caramellata, burrata</i>	1-4-7	12.00
UMBRA <i>crema di tartufo, fior di latte, bacon, funghi porcini</i>	1-2-3-6-7-8-9	10.00
FIORDALISO (impasto napoletano) <i>fior di latte, gocce di pesto di basilico, pomodoro confit, pancetta al pepe nero</i>	1-3-4-5-7-8-9-10-11	8.50
25° ANNIVERSARIO (impasto napoletano) <i>salsa di datterino giallo, mozzarella di Bufala DOP, cime di rape, peperone crusco</i>	1-3-4-7-8-9-10	12.00
BLACK YELLOW <i>salsa di datterino giallo, mozzarella, carpaccio di black angus affumicato, stracciatella</i>	1-7	11.00
MARTINA (impasto napoletano) <i>mozzarella di Bufala DOP, datterino giallo, capocollo di Parma</i>	1-7	11.00
20° ANNIVERSARIO <i>mozzarella, crema di pistacchio, mazzancolle marinate, fiocchi di mascarpone, rucola</i>	1-2-4-7-8-9	11.00
TONNO ROSSO <i>mozzarella, stracciatella, carpaccio di tonno sashimi, granella di pistacchio</i>	1-4-7-8	12.00
DALÌ <i>mozzarella, salsiccia fresca, crema di gorgonzola, funghi cardoncelli</i>	1-7	10.00
VECCHIO FIUME <i>mozzarella, datterino giallo, pallone di Gravina DOP, funghi cardoncelli</i>	1-7	9.50
RIVER FLEKKE <i>mozzarella, stracciatella, salmone marinato, zucchine julienne</i>	1-4-7	10.00
WHITE RIVER <i>crema carciofi, mozzarella, carpaccio di tonno sashimi</i>	1-4-7-8-9	10.00
PISTACCHIO <i>crema pistacchio, mozzarella, mortadella, grana, pomodorini</i>	1-4-7-8-9	11.00
SPECK E BURRATA <i>salsa pomodoro, mozzarella, speck, burrata</i>	1-7	8.00
OFELIA (impasto napoletano) <i>salsa di pomodoro, fior di latte, petali di tartufo estivo, funghi cardoncelli</i>	1-7	14.00
FIGARÒ <i>salsa di pomodoro, mozzarella, formaggio Brie, funghi porcini, bastoncini di speck</i>	1-7	12.00

Pizze

allergeni

BUFALINA (impasto napoletano) <i>polpa pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, basilico, olio evo, origano</i>	1-7	8.50
MARGHERITA <i>salsa pomodoro, mozzarella, olio evo</i>	1-7	4.50
NAPOLETANA <i>salsa pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere</i>	1-4-7	6.50
MAIALINA <i>salsa pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, funghi porcini</i>	1-7-8-9	8.50
CANTADÙ <i>salsa pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, cantadù</i>	1-7	8.00
NORCINA <i>salsa pomodoro, mozzarella, funghi cardoncelli, salsiccia di Norcia</i>	1-7	9.50
CAMPANA <i>salsa pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, funghi di muschio, speck</i>	1-7-8	9.50
4 STAGIONI <i>salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi prataioli, olive nere, carciofi</i>	1-7	8.00
PROSCIUTTO E FUNGHI <i>salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi prataioli</i>	1-7	7.00
TONNO E CIPOLLA <i>salsa pomodoro, mozzarella, tonno in olio, cipolla rossa</i>	1-4-7	6.50
DIAVOLA <i>salsa pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	1-7	6.50
S. DANIELE <i>salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma</i>	1-7	8.00
AL RADICCHIO <i>salsa pomodoro, mozzarella, radicchio, speck, stracciatella</i>	1-7	8.00
OLD RIVER <i>salsa pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, pomodorini, rucola, grana</i>	1-7	8.00
COCKTAIL <i>salsa di pomodoro, mozzarella, pomodorini, mazzancolle in salsa cocktail</i>	1-2-3-7-9-10	8.00
TIROLESE <i>salsa pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola</i>	1-7	8.00

Pizze

allergeni

ORTOLANA <i>salsa pomodoro, mozzarella, ortaggi freschi di stagione, verdure</i>	1-7	7.00
POVERETTA <i>salsa pomodoro, mozzarella, zucchine fritte, pomodorini, grana</i>	1-7	7.00
BRESAOLA <i>salsa pomodoro, mozzarella, bresaola punta d'anca, rucola, grana</i>	1-7	9.00
PANNA E SPECK <i>salsa pomodoro, mozzarella, speck, panna</i>	1-7	8.00
ALPINA <i>salsa pomodoro, mozzarella, cantadù, zuccina julienne, bastoncini di speck</i>	1-7	8.50
CAMPAGNOLA <i>mozzarella, pomodorini, rucola</i>	1-7	7.00
CHEESE RIVER <i>mozzarella, pallone di Gravina DOP, scamorza affumicata, salsa di gorgonzola</i>	1-7	7.00
CIME DI RAPE <i>mozzarella, pomodorini, salsiccia fresca, cime di rape</i>	1-5-7-8	8.50
CENERENTOLA <i>crema zucca, mozzarella, grana, pancetta al pepe nero</i>	1-7-8	8.00
AL LIMONE <i>mozzarella, insalata verde, olio, limone, prosciutto cotto</i>	1-7	7.00
TERRA E MARE <i>mozzarella, stracciatella, zucchine fritte, mazzancolle</i>	1-2-7	8.00
CRUDAIOLA <i>mozzarella, pomodoro a dadini, ricotta marzotica, rucola, basilico</i>	1-7	7.00
MARZUCCA <i>mozzarella di Bufala DOP, crema di zucca, capocollo di Parma</i>	1-7-8	9.50
MONTANA <i>mozzarella, spinaci, bresaola punta d'anca, stracciatella, grana</i>	1-7	9.00
MESSICANA <i>salsa messicana, scamorza affumicata, spianata piccante</i>	1-7	9.00

Di nostra produzione

CHEESECAKE <i>Crema gianduia o frutti di bosco o crema di pistacchio</i>	1-3-7-8	4.50
TIRAMISÙ DELLA CASA	1-3-7	4.00
CROCCOCHOCOLD <i>Crema gianduia o crema di pistacchio</i>	1-7-8	4.50
TORTINO AL CIOCCOLATO <i>dal cuore morbido</i>	3-7-8	4.50
CREMA CATALANA	3-6-7-8	4.00
DELICE AUX TROIS	1-7-8	5.00

I classici

TARTUFO BIANCO	1-3-7-8	4.00
TARTUFO NERO	1-3-7-8	4.00
SORBETTO AL LIMONE	7	4.00
BOMBONIERE <i>cioccolato - pz. 8</i>	7-8	4.00
BOMBONIERE <i>pistacchio - pz. 8</i>	1-7-8	4.00
TIRAMISÙ <i>senza glutine, senza lattosio</i>	8	4.50
BABÀ <i>al rhum</i>	1-3-7-8	4.50

Spirit & stout

Rum

PROHIBIDO 5.00
Messico

SAILOR JERRY SPICED 4.50
Caraibi

HAMPDEN ESTATE 46 6.00
Jamaica

BRUGAL 1888 6.00
Rep. Dominicana

EL DORADO 12 YO 6.00
Panama

GOSLING'S FAMILY
RESERVE 7.00
Bermuda

DON PAPA 5.00
Filippine

DICTATOR 12 YO 5.00
Colombia

Grappa

DICIOTTO LUNE 3.50

DIOCIOTTO LUNE BOTTE
PORTO 4.00

ANFORA 3.50

OLIA DEL GARDA 3.50

CAMILLA 3.00

GIARE AMARONE 4.50

GIARE CHARDONNAY 4.50

GIARE GEWURZTRAMINER 4.50

Cognac, brandy, armagnac

PAUL GIRAUD ELEGANCE 6.00

DUCASTAING ARMAGNAC 5.00

BRANDY GRAN RISERVA 10
ANNI 6.00

Whisky

WOODWARD 44° 5.00
Michigan

LEDAIG 10 YO 5.00
Scozia

BLACK BOTTLE 5.00
Scozia

PORT ASKAIG 8 YO 458 7.00
Scozia

NIKKA TAKETSURU 43 7.00
Giappone

HIGHLAND PARK 10 YO 40 6.00
Scozia

BUFFALO TRACE
KENTUCKY 5.00
Kentucky

LAGAVULIN 16 6.00
Islay

OBAN 14 6.00
Highland

JURA 5.50
Scozia

Liquori e distillati

LIQUORE TAGLIATELLA 3.00

DROUIN CALVADOS 4.50

CROSS KEYS GIN 41 4.50

ROKU JAPAN GIN 6.00

GIN RURALE D'ALTA
MURGIA 50/60 5.00

ERRADURA REPOSADO 40
TEQUILA 5.00

MONTELOBOS ESPADIN
MEZCAL 5.00

ACQUA DI CEDRO 3.00

PORTO FINE RUBY 3.00

AMARO DEL BIRRAIO 3.00

DIFFERENZA TRA ALLERGIA ED INTOLLERENZA

Per **intolleranza alimentare** ci si riferisce ad una reazione anomala dell'organismo verso una sostanza senza il coinvolgimento del sistema immunitario.

Quando si parla di **allergia alimentare** invece intendiamo una reazione immunologica verso proteine alimentari normalmente tollerate definite allergeni.

LISTA DI 14 ALIMENTI O DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. **Cereali** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati;
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei;
3. **Uova** e prodotti a base di uova;
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce;
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi;
6. **Soia** e prodotti a base di soia;
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. **Frutta a guscio** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano;
10. **Senape** e prodotti a base di senape;
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo;
12. **Anidride solforosa e Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini;
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

SPIRIT & SHORT

Verifica disponibilità e prezzo chiedendo al personale.



Fidati di noi

Le nostre ricette sono state studiate ad hoc dalla nostra cucina, la scelta degli ingredienti è frutto di studio e lavoro fatto dallo chef.

Eventuali modifiche potrebbero alterare il sapore originale.

IL CONTO CHIEDILO A TAVOLA

**Old
River**
PUB DAL 1996

Via Filippo Neri, 19
70024 Gravina in Puglia BA
t. 080 326 9023
www.oldriverpub.it

Resta aggiornato sui
nostri social





25
Old River
YEAR
ANNIVERSARY

Grazie per averci scelto