

pizzeria
vecchio 20° ponte

by Michele Gesualdo

food & beverage



scopri **chi siamo**

Il Vecchio Ponte nasce nel 2006 e porta con sé una lunga storia.

Da anni nel settore della pizza, ho raggiunto il traguardo tanto desiderato, quello di gestore di una mia attività, con l'obiettivo di dare valore ad uno dei prodotti italiani per eccellenza:
la Pizza.

Nonostante non abbia ereditato questo mestiere, il supporto della mia famiglia è stato fondamentale sia nell'avermi motivato ad affrontare questa nuova esperienza, nonostante la mia giovane età, sia nell'avermi aiutato lavorativamente.

Dopo oltre 10 anni di lavoro ho voluto dare un tocco di novità ristrutturando il mio locale e risaltando il mio prodotto, mettendo in pratica tutto quello che ho imparato in questi anni: portare sulla pizza un piatto da ristorante.

Il mio obiettivo è quello di andare oltre il concetto di pizzeria, senza mai togliere valore alla pizza.

Michele Gualdo

beverage

selezione a cura di

de **giorgio**
BEVERAGE COLLECTION



special gin tonic



MUMA

Italia - Puglia

Gin realizzato con botaniche mediterranee quali cannella, ireos, agrumi e camomilla con aggiunta di acqua purificata del Mediterraneo. Odorosamente floreale, dolce e agrumato, al palato si stende morbido e raffinato, dal retrogusto speziato persistente.

41,8% vol · € 9,00



J. ROSE

Italia - Puglia

Gin dal profilo aromatico caldo e pungente con predominanti note gineprine a cui si uniscono sentori agrumati di bergamotto e ricordi di fico d'india. Fresco e fruttato con sensazioni di mandarino e sfumature tostate di noce e nocciola. Morbido e setoso.

43% vol · € 9,00



QUATTRO GATTI OLIVE GROVE

Italia - Umbria

Realizzato con foglie d'olivo, olive e olio d'oliva provenienti da antichi uliveti umbri. Rivela sensazioni di sottobosco, pietra bagnata e delicate note floreali. Rotondo e vellutato, terroso ed elegante, con una chiara linea di ginepro e un finale sapido.

43% vol · € 9,00



GIN MARE CAPRI

Spagna

Bouquet ricco di sentori agrumati in cui spiccano decisi il limone e il bergamotto nel corredo di botaniche classiche di gin Mare composto da oliva Arbequina spagnola, basilico italiano, timo turco, rosmarino greco, coriandolo, ginepro e cardamomo.

42,7% vol · € 10,00



SIPSMITH

Regno Unito

Gin pluripremiato con oltre 30 medaglie rivela sentori estivi, con note floreali e fruttate, sensazioni fresche di agrumi e una componente gineprina arrotondata. Al palato rilascia sfumature di vaniglia e spezie in un finale di crostata al limone.

41,6% vol · € 9,00



SONG CAI VIETNAM FLORAL

Vietnam

Rivela profumi freschi di pino accompagnati da sontuose note di amarena, frutti di bosco e fiori di agrumi. Si stende con un corpo delicato, dai ricordi di pepe verde, ylang ylang e polline d'api. Il finale è ricco di spezie e agrumi con richiami floreali.

45% vol · € 10,00



GUNPOWDER CALIFORNIA ORANGE CITRUS

Irlanda

Gin realizzato con arance californiane che entrano prepotenti nel profilo olfattivo dopo aver lasciato intuire il ginepro e le altre spezie orientali. Un sorso fresco e rotondo, intenso nei suoi richiami agrumati e complesso nella sua varietà di sensazioni.

43% vol · € 10,00



KI NO BI KYOTO DRY GIN

Giappone

Gin realizzato da una base alcolica di riso e acqua del Fushimi a cui vengono unite botaniche giapponesi quali yuzu, trucioli di legno hinoki, bambù, tè gyokuro e bacche di sanshō verde. Asciutto e fresco, armonizzato da note di ginepro, chiude caldo e speziato.

45,7% vol · € 10,00

le birre alla spina



HEINEKEN

Olanda | stile: **Lager** colore: **chiaro**

Birra oro brillante dai profumi iniziali di cereali seguiti da sentori delicatamente fruttati e floreali accompagnati da sensazioni erbacee date dal luppolo. Dal corpo leggero e dal finale pulito, moderatamente luppolato.

5% vol · 20 cl € 2,50 · 40 cl € 4,50 · 1 lt € 11,00



MORETTI LA ROSSA

Italia | stile: **Bock** colore: **ambrata**

Birra dal colore brunito e dai profumi ricchi e strutturati: le iniziali note di lampone, frutta candita e caramello, conducono a sensazioni di frutta secca e liquirizia. Dal gusto straordinariamente morbido e pieno.

7,2% vol · 40 cl € 5,00 · 1 lt € 14,00



LAGUNITAS IPA

USA | stile: **India Pale Ale** colore: **chiaro**

Birra dorata dalla schiuma fitta esprime intense note balsamiche di pino e resina che si alternano a note agrumate di pompelmo. Realizzata con 43 varietà diverse di luppolo e 65 tipi di malti, si presenta equilibrata e bilanciata.

6,2% vol · 40 cl € 6,00 · 1 lt € 15,00



BULLDOG STRONG LAGER

Scozia | stile: **Strong Lager** colore: **chiaro**

Birra doppio malto dal colore dorato brillante. Al naso rivela note di malto e luppolo, che si sprigionano al meglio grazie al grado alcolico. Il gusto è rotondo e intenso, caratterizzato da un'amarezza decisa ma elegante.

8,7% vol · 40 cl € 6,00 · 1 lt € 15,00

le birre in bottiglia



KAPUZINER HEFE WEIZEN

Kapuziner - Germania | stile: **Weizen** colore: **chiaro**

Birra dal colore giallo oro, naturalmente torbida, specialità classica di frumento bavarese preparata secondo tradizione cappuccina. Frizzante e fruttata, con piacevole gasatura e leggera acidità.

5,4% vol · 50 cl · € 5,50



CORSENDONK BLANCHE

CorSENDONK - Belgio | stile: **Blanche Belga d'abbazia** colore: **chiaro**

Birra artigianale di frumento non filtrata dal colore oro opalescente e dall'amaro equilibrato. Prodotta in abbazia con le migliori materie prime delle Ardenne, si presenta con un profumo delicato di lievito e seducenti aromi fruttati con note di arancia e limone.

4,5% vol · 33 cl · € 5,50



CORSENDONK ROUSSE

CorSENDONK - Belgio | stile: **Ale Belga d'abbazia** colore: **ambrato**

Birra artigianale dal colore ambrato dalla schiuma compatta e cremosa. Prodotta in abbazia con materie prime selezionate, si presenta dal sapore dolce con un amaro ben equilibrato accompagnato da delicate note di malto caramellato.

8% vol · 33 cl · € 5,50



MÖNCHSHOF BOCKBIER

Kulmbacher - Germania | stile: **Bock** colore: **ambrato**

Tradizionale birra forte, dai toni accesi dell'ambra e dai profumi speziati. Affascina per i suoi intensi sentori di malto e frutta secca, per la sua schiuma cremosa e il suo sapore corposo

6,9% vol · 50 cl · € 5,50



COASTAL IPA

Rye River - Irlanda | stile: **Ipa** colore: **chiaro**

Birra dal color oro esprime sentori carichi di note di agrumi, in particolare pompelmo rosa, che si ripresentano poi al palato in un corpo tropicale e resinoso. Un Ipa moderna brassata con un mix di avena, frumento e orzo.

5,2% vol · 33 cl · € 6,00



KEI OS

Granda - Piemonte | stile: **Ipa** colore: **chiaro**

Birra dal color oro, audace e sopra le righe. Una rivisitazione moderna dell'India Pale Ale che l'impero britannico produceva per le proprie colonie: fruttata, energica, fresca.

7,1% vol · 33 cl · € 6,00



SPIAGGIA LIBERA senza glutine

B94 - Puglia | stile: **Belgian Pale Ale** colore: **chiaro**

Birra dorata esprime sentori maltati uniti a delicate note speziate. Al palato si presenta leggera, con nuovi toni di malto, una freschezza piacevole donata dai luppoli continentali e un carezzevole amaro finale. Di facile beva, gustosa e senza glutine.

5% vol · 33 cl · € 6,00



HEINEKEN 0.0 analcolica

Heineken - Olanda | stile: **Lager** colore: **chiaro**

Birra oro brillante dai profumi iniziali di crosta di pane a cui seguono sentori delicatamente fruttati, floreali ed erbacei. Dal gusto perfettamente equilibrato, che si differenzia da una Heineken classica solo per una più morbida consistenza maltata.

0,3% vol · 33 cl · € 3,50



le bevande

ACQUA *naturale / frizzante* · 75 cl

COCA COLA / COCA COLA ZERO · 33 cl

FANTA · 33 cl

TÈ *limone / pesca* · 33 cl

€ 2,00

€ 2,50

€ 2,50

€ 2,50

food



gli impasti

IMPASTO NAPOLETANO	+ € 1,00
PIZZA IN PALA impasto ad alta idratazione 80% con farina 0 e farina T1 e maturazione di 48 h <i>dimensione pala 60 x 40 cm</i>	+ € 1,50
IMPASTO AI CEREALI	+ € 1,00
PIZZA SOTTILE	



la nostra trasparenza

GLI INGREDIENTI DELL'IMPASTO
farina 0, lievito fresco, acqua, olio Evo, sale

GLI ALLERGENI NELLA NOSTRA PROPOSTA FOOD
glutine di frumento, frutta a guscio, pistacchio, noci, mandorla, prodotti a base di latte

I PRODOTTI CONGELATI
li trovate nel nostro menù indicati da *

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	+ € 2,00
COPERTO	€ 2,50



la stuzzicheria

PATATE AL FORNO	€ 6,00
PATATE STICK*	€ 5,00
PETTOLINE	€ 5,00
OLIVE VERDI	€ 3,50
ANACARDI	€ 4,00
PETTOLE CRUDO E GORGONZOLA	€ 8,50
PATATA CHIPS *	€ 6,00
STRACCETTI DI POLLO <i>con maionese alle erbe</i>	€ 7,00



le insalate

INSALATA MEDITERRANEA <i>Insalata verde, carpaccio di tonno, carpaccio di salmone, gamberetti, sesamo e mango</i>	€ 11,50
INSALATA TRICOLORE <i>Insalata verde, grana, bresaola, mozzarella, rucola</i>	€ 8,50
INSALATA DI POLLO <i>insalata verde, datterino giallo, tocchetti di pollo, pane tostato, grana, salsa caesar</i>	€ 10,00



i secondi di carne

TAGLIATA DI POLLO <i>con rucola, grana e patata dolce (350 gr)</i>	€ 15,00
TAGLIATA DI ANGUS <i>con rucola e scaglie di grana (350 gr)</i>	€ 19,00
HAMBURGER AL PIATTO* (226 gr) <i>con contorno di patate al forno o patate stick</i>	€ 9,00



gli antipasti

BRUSCHETTA CLASSICA <i>(4 pezzi)</i>	€ 4,50
BRUSCHETTA CRUDO E MOZZARELLA <i>(4 pezzi)</i>	€ 7,00
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA	€ 10,00
TAGLIERE DI SALUMI <i>Capocollo, pancetta steccata, prosciutto crudo di Parma, mortadella</i>	€ 15,00
TAGLIERE DI FORMAGGI <i>Canestrato lucano, taleggio, caciocavallo, asiago, accompagnati da confettura</i>	€ 11,00
BUFALA IN PANKO SU CREMA DI ZUCCHINE <i>Mozzarella di bufala, mortadella, uovo, farina, panko (pezzo da 50 gr)</i>	€ 5,50
POLPO FRITTO <i>su crema di patate e limone</i>	€ 10,00
BRIOCHE SALATA <i>con gambero rosso, stracciatella, chips di zuccina, zeste di limone</i>	€ 12,50
CARPACCIO DI TONNO <i>con carciofo fritto e maionese alle erbe</i>	€ 13,00
TEGAMINO DI PARMIGIANA	€ 7,50
TRIS DI TERRINE <i>Silano di bufala arrosto, mortadella arrosto, polpette di melanzane con crema cacio e pepe</i>	€ 13,00



i palini

CARDI VERDURA <i>Mozzarella, datterino giallo, cardi verdura, guanciale, grana in cottura, mollica di pane fritto</i>	€ 10,50
SALMONE <i>Carpaccio di salmone marinato, stracciatella, zeste di limone fuori cottura</i>	€ 11,50
PISTACCHIO 2.0 <i>Mozzarella, crema di pistacchio, datterino giallo, bacon, mozzarella di bufala in uscita</i>	€ 10,50
CAPOCOLLO <i>Stracciatella, capocollo, pomodoro rosso semi dry, panatura al peperone crusco fuori cottura</i>	€ 10,50
PARMIGIANA <i>Salsa di pomodoro, fiordilatte, basilico, melanzane fritte, grana in cottura, mortadella sottile fuori cottura</i>	€ 11,00
NERANO <i>Crema di zucchine, fiordilatte e caciocavallo in cottura, mozzarella di bufala, chips di zucchine e basilico fuori cottura</i>	€ 13,00
TONNO ROSSO E LIME <i>Carpaccio di tonno rosso, stracciatella, zeste di lime fuori cottura</i>	€ 15,00
ASSASSINA <i>Sugo di pomodoro piccante, stracciatella e fili di peperoncino fuori cottura</i>	€ 10,50
PALINO RIPIENO AL CRUDO <i>Crudo di Parma, mozzarella di bufala, datterino giallo, rucola</i>	€ 12,00
PALINO RIPIENO DI MORTADELLA <i>Mortadella, caciocavallo, pomodoro semi dry</i>	€ 12,00



le pucce in 4/4

PUCCIA 1 <i>Crudo, mozzarella, pomodorino, rucola</i>	€ 7,50
PUCCIA 2 <i>Cotto, mozzarella, pomodorino, insalata</i>	€ 7,50
PUCCIA 3 <i>Bresaola, mozzarella, rucola, grana, pomodorini</i>	€ 7,50
PUCCIA 4 <i>Pancetta steccata, mozzarella, pepe, silano di bufala affumicato</i>	€ 8,50
PUCCIA 5 <i>Hamburger*, mozzarella, silano di bufala affumicato, bacon croccante, salsa barbecue</i>	€ 10,00
PUCCIA 6 <i>Mozzarella, capocollo, datterino giallo, stracciatella</i>	€ 9,00



le 5 margherite

LA SBAGLIATA <i>Pomodoro pelato sfilacciato condito con olio Evo, mozzarella, basilico, fiordilatte</i>	€ 6,50
LA CLASSICA <i>Pomodoro, mozzarella</i>	€ 5,00
LA SOLO BUFALA <i>Pomodoro, mozzarella di bufala</i>	€ 7,50
LA DATTERINO GIALLO <i>Pomodoro datterino giallo, fiordilatte, basilico</i>	€ 6,50
LA SOTTILE <i>Pomodoro, fiordilatte, pepe, grana in cottura, basilico</i>	€ 7,00



le pizze rosse

MARINARA

Pomodoro, capperi, basilico, acciughe, olive, aglio

€ 5,50

COTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

€ 7,00

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

€ 7,50

WURSTEL

Pomodoro, mozzarella, wurstel

€ 6,50

TONNO E CIPOLLE

Pomodoro, mozzarella, tonno all'olio di oliva, cipolla rossa

€ 7,50

PARMA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

€ 8,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

€ 7,50

STRACCIATELLA

Pomodoro, mozzarella, stracciatella

€ 6,50

STRACCIATELLA E COTTO

Pomodoro, mozzarella, stracciatella, prosciutto cotto

€ 7,50

4 STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive

€ 8,50

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe

€ 6,50

RADICCHIO

Pomodoro, stracciatella, radicchio

€ 8,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, capperi, acciughe, olive nere, prosciutto cotto

€ 9,00

STRACCIATELLA E SPECK

Pomodoro, stracciatella, speck

€ 7,50

STRACCIATELLA E CRUDO

Pomodoro, stracciatella, prosciutto crudo

€ 8,50

BACON

Pomodoro, mozzarella, stracciatella, bacon

€ 7,50

AMERICANA

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine

€ 7,50

4 FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana, asiago, caciocavallo

€ 8,50

SALMONE

Pomodoro, mozzarella, stracciatella, salmone marinato

€ 9,00

FUMÈ

Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck

€ 7,50

BACON E PORCINI

Pomodoro, mozzarella, bacon, porcini

€ 9,00

NORCIA

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, salsiccia di Norcia

€ 9,00

CALABRESE

Pomodoro, mozzarella, stracciatella, spianata, funghi cardoncelli

€ 9,00

VECCHIO PONTE

Pomodoro, mozzarella, radicchio, carpaccio, scaglie di grana, rucola, pepe, limone

€ 10,00



le pizze bianche

BICOLORE <i>Mozzarella, bresaola, grana, rucola, olio, limone</i>	€ 8,50
POMODORINI E RUCOLA <i>Mozzarella, pomodorini e rucola</i>	€ 6,50
VEGETARIANA <i>Mozzarella, pomodorini, melanzane, cardoncelli, zucchine grigliate</i>	€ 8,00
FANTASY <i>Mozzarella, stracciatella, pomodorini, bacon, zucchine grigliate e gratinate</i>	€ 8,50
STECCATA <i>Mozzarella, pomodorini, mozzarella di bufala, pancetta steccata</i>	€ 9,00
CARDONCELLI <i>Mozzarella, pomodorini, funghi cardoncelli, salsiccia fresca, rucola</i>	€ 9,50
BOSCAIOLA <i>Mozzarella, pomodorini, olio al tartufo, porchetta, porcini</i>	€ 9,00
PISTACCHIO <i>Mozzarella, crema di pistacchio, granella di pistacchio, stracciatella, mortadella</i>	€ 9,50



le pizze a fantasia del pizzaiolo

PARMIGIANA <i>Sugo di pomodoro, fiordilatte, basilico, melanzana frita, grana in cottura</i>	€ 10,00
CARDI VERDURA <i>Mozzarella, datterino giallo, cardi verdura, guanciale, grana in cottura, mollica di pane frita, fiordilatte</i>	€ 10,00
RAPE E PEZZENTE <i>Mozzarella, stracciatella, datterino giallo, rape, pezzente lucana, canestrato lucano</i>	€ 10,00
LA CLARA <i>Mozzarella, fiordilatte, bresaola, granella di pistacchio, melograno, glassa balsamica al limone e basilico</i>	€ 10,00
PORCHETTA E PATATE <i>Mozzarella, porchetta, patate al forno, crema cacio e pepe fuori cottura, stracciatella</i>	€ 10,00
LA CRUSCO <i>Mozzarella, stracciatella, nduja, pezzente lucana, panatura al crusco</i>	€ 10,00
CACIO, PEPE, GAMBERI E LIME <i>Mozzarella, fiordilatte, gamberi, zeste di lime, pepe, pecorino romano</i>	€ 12,00
MARIKA <i>Mozzarella in cottura, stracciatella, salmone marinato, datterino giallo fuori cottura</i>	€ 11,00
NON SOLO 4 <i>Mozzarella, canestrato lucano, caciocavallo, taleggio, gorgonzola, guanciale cotto</i>	€ 10,00
PISTACCHIO 2.0 <i>Mozzarella, crema di pistacchio, datterino giallo, bacon, mozzarella di bufala in uscita</i>	€ 10,00
CREMA DI ZUCCHINE <i>Mozzarella, scamorza affumicata, chips di zuccina frita, crema di zucchine, guanciale</i>	€ 10,00
ZUCCA E PEZZENTE <i>Mozzarella, crema di zucca, gorgonzola, salsiccia pezzente</i>	€ 10,00

CAPOCOLLO <i>Mozzarella, pomodoro giallo, pomodoro rosso, capocollo, grana in cottura, origano, basilico</i>	€ 10,00
CACIO PEPE E BACON <i>Mozzarella, pecorino romano, bacon croccante, olio al tartufo, pepe</i>	€ 12,00
L'ASSASSINA <i>Sugo di pomodoro piccante, stracciatella, fili di peperoncino fuori cottura</i>	€ 10,00
POLPETTE E GORGONZOLA <i>Sugo di pomodoro, fiordilatte, polpette di melanzana fritte, crema di gorgonzola, crumble di olive</i>	€ 12,00



dolci e gelati

E PER CONCLUDERE...
chiedi consiglio al nostro staff sui dessert del giorno



pizzeria
vecchio20°ponte
by Michele Gervasio

Via Araldo di Crollalanza, 27 | Altamura BA

seguici sui social

