



pizzeria
vecchio  **ponte**

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.

Michela Gyzualdo

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 · 30 cl € 4,50



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



SLALOM STRONG 9°

Regno Unito | stile: **Strong Lager** colore: **chiaro**

Birra dai profumi delicatamente fruttati che presto lasciano spazio a note più marcatamente balsamiche. Si stende con un corpo deciso e robusto, dall'impatto alcolico forte, intenso e originale, ricco ed equilibrato.

9% vol · 40 cl € 6,00

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 · € 5,00



CORSENDONK AGNUS TRIPEL

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

Birra artigianale dal colore biondo dorato, dalla schiuma compatta e dal perlage abbondante. Prodotta in abbazia con materie prime selezionate, si presenta dal sapore speziato con un amaro ben equilibrato e dagli intensi sentori di luppolo.

7,5% 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



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 da 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



VISTA MARE

B94 - Puglia | stile: **Session Ipa** colore: **chiaro**

Birra color paglierino, realizzata in dry hopping con luppolo nella varietà Mosaic, sprigiona al naso rinfrescanti note di pino e frutta tropicale. Dal corpo leggero e dissetante e dalla gradazione alcolica che invoglia alla bevuta.

4,5% vol · 33 cl · € 5,50



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 <i>naturale / frizzante</i> · 75 cl	€ 2,00
COCA COLA / COCA COLA ZERO · 33 cl	€ 2,50
FANTA · 33 cl	€ 2,50
TÈ <i>limone / pesca</i> · 33 cl	€ 2,50



food



gli impasti e **le alternative**

IMPASTI ALTERNATIVI

+ € 1,00

i nostri impasti sono lavorati in purezza, non miscelati ad altre farine, scegli tra:
impasto ai cereali / senatore cappelli / integrale

IMPASTO NAPOLETANO *con fiordilatte*

+ € 1,00

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

+ € 2,00

PIZZA IN PALA

+ € 1,50

impasto ad alta idratazione 78% con farina 0 e farina T1 e maturazione di 48 h
dimensione pala 60 x 40 cm



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 *

COPERTO

€ 2,50



la stuzzicheria

PATATE AL FORNO	€ 6,00
PATATE STICK*	€ 5,00
PETTOLINE	€ 5,00
OLIVE VERDI	€ 3,50
ANACARDI	€ 4,00



le insalate

INSALATA MEDITERRANEA	€ 11,50
<i>Insalata verde, carpaccio di tonno, carpaccio di salmone, gamberi, sesamo e mango</i>	
INSALATA TRICOLORE	€ 8,50
<i>Insalata verde, grana, bresaola, mozzarella, rucola</i>	



i secondi di carne

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 (4 pezzi)	€ 4,50
BRUSCHETTA CRUDO E MOZZARELLA (4 pezzi)	€ 7,00
BRUSCHETTA SALMONE E STRACCIATELLA (4 pezzi)	€ 8,00
CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA (3 pezzi)	€ 9,50
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA	€ 10,00
TAGLIERE DI SALUMI <i>Mortadella al tartufo, capocollo, pancetta al peperone crusco, salame felino, prosciutto crudo di Parma accompagnati da rettangoli di pizza in pala</i>	€ 15,00
TAGLIERE DI FORMAGGI <i>Canestrato lucano, taleggio, pecorino al tartufo, caciocavallo, pecorino al pistacchio di Bronte (2 pezzi per tipo) accompagnati da confetture</i>	€ 11,00
PETTOLA, CRUDO E GORGONZOLA (8 pezzi)	€ 8,50
BUFALA IN PANKO SU CREMA DI ZUCCHINE <i>Mozzarella di bufala, mortadella, uovo, farina, panko, salsa agrodolce al peperone e peperoncino (pezzo da 50 gr)</i>	€ 5,50
TAGLIERE DI VERDURE <i>Omelette di spinaci, zucchine grigliate, polpette di melanzane con fonduta di parmigiano, millefoglie di parmigiana, caprese rivisitata</i>	€ 15,50
POLPO FRITTO su crema di patate e limone	€ 9,50
BRIOCHE SALATA <i>con gambero rosso, stracciatella, chips di zuccina, zeste di limone</i>	€ 12,50
CARPACCIO DI TONNO con carciofo fritto e maionese alle erbe	€ 13,00
TARTARE DI TONNO ROSSO con stracciatella e lime	€ 20,00
SASHIMI DI SALMONE con bufala e salsa ai frutti rossi	€ 11,00
GAMBERI AL BACON su crema di zucca e pane tostato (6 pezzi)	€ 10,00
GAMBERI IN PASTELLA con maionese alle erbe (6 pezzi)	€ 10,00



CARDI VERDURA

€ 10,50

Mozzarella, datterino giallo, cardi verdura, guanciale, grana, mollica di pane fritto

SALMONE

€ 11,50

Carpaccio di salmone marinato, stracciatella, zeste di limone

PISTACCHIO 2.0

€ 10,50

Mozzarella, crema di pistacchio, datterino giallo, bacon, mozzarella di bufala in uscita

CAPOCOLLO

€ 10,50

Stracciatella, capocollo, pomodoro rosso semi dry, panatura al peperone crusco

PARMIGIANA

€ 11,00

Salsa di pomodoro, fiordilatte, basilico, melanzane fritte, grana in cottura, mortadella sottile fuori cottura

NERANO

€ 13,00

Crema di zucchine, fiordilatte e caciocavallo in cottura, mozzarella di bufala, chips di zucchine e basilico fuori cottura



le pucce in 4/4

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



le 5 margherite

LA SBAGLIATA

Pomodoro pelato sfilacciato condito con olio Evo, mozzarella, basilico, fiordilatte

€ 6,00

LA CLASSICA

Pomodoro, mozzarella

€ 5,00

LA SOLO BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala

€ 7,00

LA DATTERINO GIALLO

Pomodoro datterino giallo, fiordilatte, basilico

€ 6,00

LA SOTTILE

Pomodoro, fiordilatte, pepe, grana in cottura, basilico

€ 7,00



le pizze rosse

MARINARA <i>Pomodoro, capperi, basilico, acciughe, olive, aglio</i>	€ 5,50
COTTO <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>	€ 7,00
DIAVOLA <i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>	€ 7,50
WURSTEL <i>Pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	€ 6,00
TONNO E CIPOLLE <i>Pomodoro, mozzarella, tonno all'olio di oliva, cipolla rossa</i>	€ 7,00
PARMA <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>	€ 8,00
PROSCIUTTO E FUNGHI <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	€ 7,50
STRACCIATELLA <i>Pomodoro, mozzarella, stracciatella</i>	€ 6,50
STRACCIATELLA E COTTO <i>Pomodoro, mozzarella, stracciatella, prosciutto cotto</i>	€ 7,50
4 STAGIONI <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive</i>	€ 8,00
NAPOLI <i>Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe</i>	€ 6,50
RADICCHIO <i>Pomodoro, stracciatella, radicchio</i>	€ 7,50
CAPRICCIOSA <i>Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, capperi, acciughe, olive nere, prosciutto cotto</i>	€ 8,50
STRACCIATELLA E SPECK <i>Pomodoro, stracciatella e speck</i>	€ 7,50

STRACCIATELLA E CRUDO	€ 8,50
<i>Pomodoro, stracciatella e prosciutto crudo</i>	
BACON	€ 7,50
<i>Pomodoro, mozzarella, stracciatella, bacon</i>	
AMERICANA	€ 7,50
<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine</i>	
4 FORMAGGI	€ 8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, canestrato, taleggio, grana</i>	
SALMONE	€ 9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, stracciatella, salmone marinato</i>	
FUMÈ	€ 7,50
<i>Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck</i>	
BACON E PORCINI	€ 9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, bacon, porcini</i>	
NORCIA	€ 9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, salsiccia di Norcia</i>	
CALABRESE	€ 9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, stracciatella, spianata, funghi cardoncelli</i>	
VECCHIO PONTE	€ 9,50
<i>Pomodoro, mozzarella, radicchio, carpaccio, scaglie di grana, rucola, pepe, limone</i>	



le pizze bianche

BICOLORE <i>Mozzarella, bresaola, grana, rucola, olio, limone</i>	€ 8,00
POMODORINI E RUCOLA <i>Mozzarella, pomodorini e rucola</i>	€ 6,00
VEGETARIANA <i>Mozzarella, pomodorini, melanzane, cardoncelli, zucchine grigliate</i>	€ 7,50
FANTASY <i>Mozzarella, stracciatella, pomodorini, bacon, zucchine grigliate gratinate</i>	€ 8,00
STECCATA <i>Mozzarella, pomodorini, mozzarella di bufala, pancetta steccata</i>	€ 8,50
CARDONCELLI <i>Mozzarella, pomodorini, funghi cardoncelli, salsiccia fresca, rucola</i>	€ 9,00
BOSCAIOLA <i>Mozzarella, pomodorini, olio al tartufo, porchetta, porcini</i>	€ 8,50
PISTACCHIO <i>Mozzarella, crema di pistacchio, granella di pistacchio, stracciatella, mortadella</i>	€ 9,00



le pizze a **fantasia del pizzaiolo**

PARMIGIANA <i>Pomodoro, fiordilatte, basilico, melanzana fritta, grana in cottura</i>	€ 10,00
CARDI VERDURA <i>Mozzarella, datterino giallo, cardoncelli, cardi verdura, guanciale, grana in cottura, mollica di pane fritta, 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>	€ 9,50
PORCHETTA E PATATE <i>Mozzarella, porchetta, patate al forno, pangrattato, crema cacio e pepe</i>	€ 10,00
LA CRUSCO <i>Mozzarella, stracciatella, nduja, pezzente lucana, panatura al crusco</i>	€ 10,00
CACIO, PEPE E GAMBERI <i>Mozzarella, crema cacio e pepe, gamberi</i>	€ 12,00
MARIKA <i>Mozzarella in cottura, stracciatella, salmone marinato, datterino giallo fuori cottura</i>	€ 10,50
NON SOLO 4 <i>Mozzarella, canestrato lucano, caciocavallo, taleggio, gorgonzola, guanciale cotto</i>	€ 10,00
ZUCCA E GAMBERI <i>Mozzarella, crema di zucca, gamberi, olio al rosmarino, stracciatella in uscita</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 zucchina fritta, crema di zucchine, guanciale</i>	€ 10,00

ZUCCA E PEZZENTE

€ 10,00

Mozzarella, crema di zucca, gorgonzola, salsiccia pezzente

CAPOCOLLO

€ 9,50

Mozzarella, pomodoro giallo, pomodoro rosso, capocollo, grana in cottura, origano, basilico

CACIO PEPE E BACON

€ 12,00

Mozzarella, crema cacio e pepe, bacon croccante e olio al tartufo



dolci e gelati

E PER CONCLUDERE...

chiedi consiglio al nostro staff sui dessert del giorno



pizzeria
vecchio  **ponte**

Via Araldo di Crollanza, 27 | Altamura BA

seguici sui social





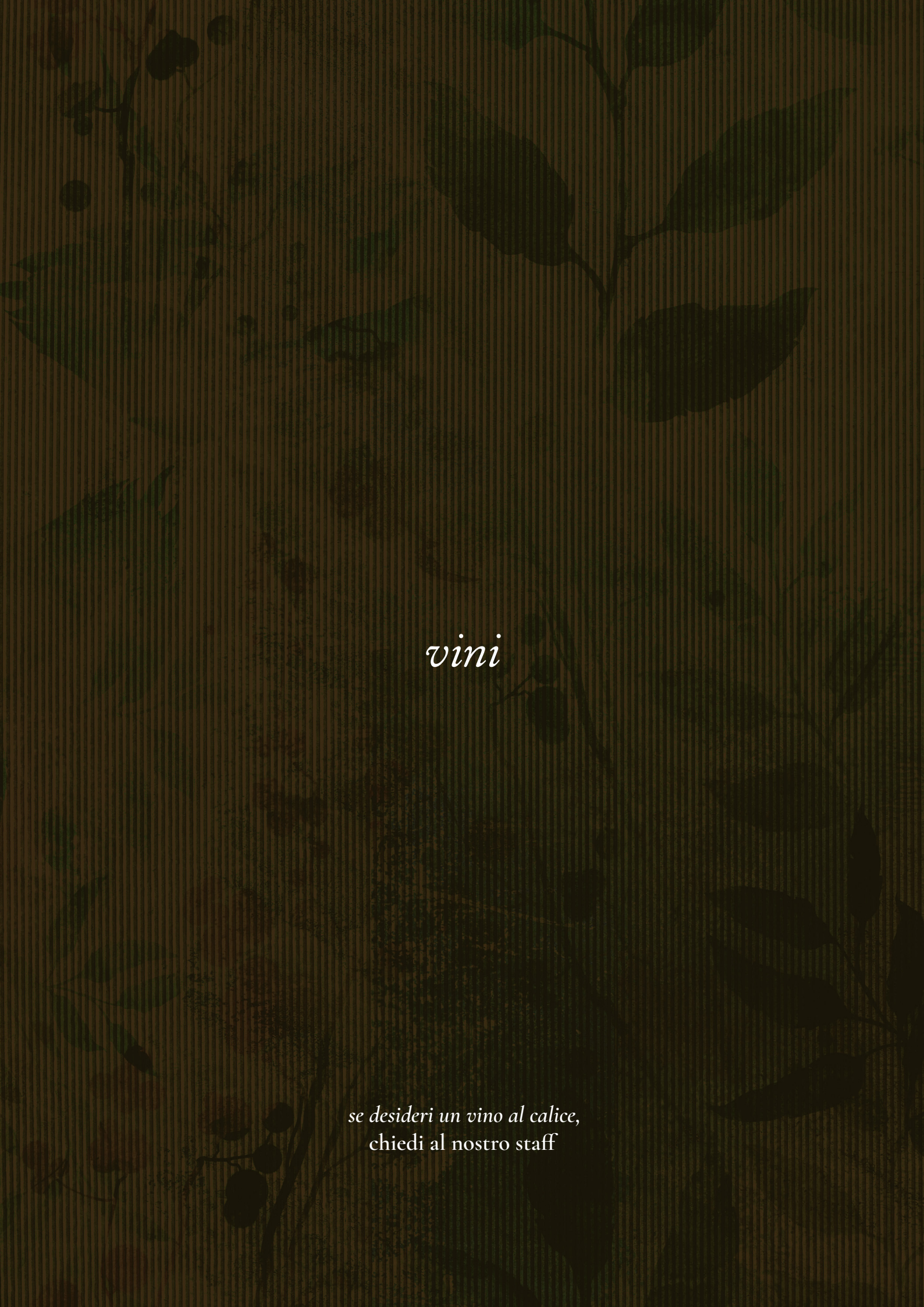
pizzeria
vecchio  **ponte**

vini & distillati

selezione a cura di

de *giorgio*
BEVERAGE COLLECTION





vini

*se desideri un vino al calice,
chiedi al nostro staff*



le bollicine



ALTEVIE SPUMANTE BRUT VERDECA VALLE D'ITRIA IGP

Altevie - Puglia - Valle d'Itria | uve: **Verdeca 100%**

Spumante dai riflessi oro con perlage fine. Presenta un profilo armonico e intenso con freschi sentori di mela verde. Aromatico, dalla spiccata nota acidula e dalla chiusa appagante.

11,5% vol · 75 cl · € 21,00



DIECI AGOSTO SPUMANTE BRUT BIANCO PUGLIA IGT

Antica Enotria - Puglia - Foggia | uve: **Falanghina 100%**

Spumante paglierino dal perlage fine. Elegante, con intense note di fiori bianchi e frutta a polpa bianca. Fresco, armonico, caratterizzato da una piacevole acidità.

12% vol · 75 cl · € 25,00



L'ASTORE ROSATO BRUT SUSUMANIELLO Bio

Masseria L'Astore - Puglia - Cutrofiano | uve: **Susumaniello 100%**

Spumante ramato dal perlage fine e dalle delicate note di frutti di bosco, agrumi e petali di rosa. Secco, fresco e garbato, dal finale armonico di frutti rossi e mandorle.

12% vol · 75 cl · € 21,00



CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA DOCG EXTRA BRUT

Ca' del Bosco - Lombardia | uve: **Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero**

Franciacorta dai sentori di pesca e agrumi, con delicate note floreali e cenni di mandorla. Di sorprendente ricchezza aromatica, piacevolmente fresco e acidulo.

12,5% vol · 75 cl · € 52,00



POJER E SANDRI BRUT ROSÉ METODO CLASSICO

Pojer e Sandri - Trentino Alto Adige | uve: **Pinot Nero, Chardonnay**

Spumante rosa antico esprime note di ciliegia e lamponi assieme a profumi suadenti di mandorla, nocciola e fieno con ricordi di calda pasticceria. Franco, cremoso e armonico.

12,5% vol · 75 cl · € 45,00



PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

Le Bertole - Veneto | uve: **Glera, Verdiso**

Prosecco dal perlage brioso e fine, dalla spuma soffice e dal profumo accattivante e complesso di frutta e delicati fiori. Molto sapido, leggermente morbido e asciutto.

11,5% vol · 75 cl · € 21,00



i vini bianchi



LE LUMINARIE VERDECA LOCOROTONDO DOP

Altevie - Puglia - Valle d'Itria | uve: **Verdeca 100%**

Vino paglierino dai lievi riflessi verdognoli. Al naso apre un ventaglio di note fini e fruttate di bella persistenza. Al palato si presenta dal sorso fresco e dal corpo vellutato.

13% vol · 75 cl · € 21,00



FALANGHINA IGT PUGLIA Bio

Antica Enotria - Puglia - Foggia | uve: **Falanghina 100%**

Vino giallo paglierino intenso sprigiona profumi freschi con venature minerali che precedono nette sensazioni di ananas e banana. Pieno e abbastanza sapido.

11,5% vol · 75 cl · € 21,00



GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC

Burggrafler - Trentino Alto Adige | uve: **Gewürztraminer 100%**

Vino giallo paglierino vivace, dall'aroma fiorito con note di rose, garofani, noce moscata ed oli eterici. Armonioso, fresco e morbido, con un retrogusto persistente.

14,5% vol · 75 cl · € 23,00



i vini rosati



AUTENTIA SUSUMANIELLO ROSATO SALENTO IGP

Altevie - Puglia - Salento | uve: **Susumaniello 100%**

Vino dal tenue color rosato rivela al naso un soave bouquet profumato con note di frutti rossi e freschi fiori di campo. Al palato si stende sapido e minerale.

12,5% vol · 75 cl · € 18,00



LE LUMINARIE ROSATO NEGROAMARO SALENTO IGP

Altevie - Puglia - Salento | uve: **Negroamaro 100%**

Vino dall'intenso colore rosa cerasuolo ammalia l'olfatto con note di frutta rossa. Al palato si stende morbido, con un corpo di vivace freschezza e delicata persistenza.

12% vol · 75 cl · € 21,00



AURORA PRIMITIVO ROSATO PUGLIA IGP Bio

Masseria Torricella - Puglia - Valle d'Itria | uve: **Primitivo 100%**

Vino rosa intenso con riflessi violacei. Rivela profumi freschi e fruttati con ricordi spiccati di ciliegia, fragole e lamponi. Al palato si presenta fresco, armonico e di grande piacevolezza.

13% vol · 75 cl · € 20,00



CONTESSA STAFFA ROSATO IGT PUGLIA Bio

Antica Enotria - Puglia - Foggia | uve: **Nero di Troia 100%**

Vino rosato dagli splendidi sentori di fragola e piccoli frutti rossi. Dalla gradevole persistenza aromatica e dal giusto equilibrio tra morbidezza e freschezza.

13% vol · 75 cl · € 21,00



A GIUSEPPE LAMBRUSCO DI SORBARA DOP Bio

Le Origini - Emilia Romagna | uve: **Lambrusco di Sorbara 100%**

Dedicato al fondatore della cantina e realizzato con le uve dei vigneti più antichi. Presenta vivaci note di violetta e more, al palato si esprime di buona acidità e persistenza aromatica.

13% vol · 75 cl · € 21,00



i vini rossi



LE LUMINARIE SUSUMANIELLO SALENTO IGP

Altevie - Puglia - Salento | uve: **Susumaniello 100%**

Vino dai riflessi violacei esprime un bouquet complesso con note di frutti rossi in confettura, spezie dolci, cacao e vaniglia. Al palato è equilibrato, dolce e persistente.

13% vol · 75 cl · € 21,00



LE LUMINARIE NEGROAMARO SALENTO IGP

Altevie - Puglia - Salento | uve: **Negroamaro 100%**

Vino rubino rivela al naso sentori di piccola frutta rossa e delicate spezie. Al palato si presenta equilibrato, giustamente tannico, secco e armonico.

13% vol · 75 cl · € 21,00



LE LUMINARIE PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOP

Altevie - Puglia - Gioia del Colle | uve: **Primitivo 100%**

Vino dai riflessi granati avvolge il naso con intensi sentori fruttati, ricche note balsamiche ed eleganti scie speziate. Complesso e potente, lungo e armonico, strutturato ed equilibrato.

15,5% vol · 75 cl · € 23,00



U'MEST PRIMITIVO PUGLIA IGP Bio

Masseria Torricella - Puglia - Valle d'Itria | uve: **Primitivo 100%**

Vino rubino rivela sentori di frutta matura, prugna disidratata, amarena e mirto uniti a ricordi di torrefazione e carrubo. Pieno, avvolgente e imponente, dalla gradevole acidità.

16,5% vol · 75 cl · € 27,00



VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC Bio

Stefano Accordini - Veneto | uve: **Corvina Veronese, Corvinone, Molinara**

Vino rubino intenso rivela profumi fini ed eterei con note di spezie e vaniglia. Al palato si stende caldo e corposo, con sentori di frutta secca che ricordano l'Amarone.

14% vol · 75 cl · € 27,00



distillati



i rum



ABUELO 12 YO

Panama

Rivela note ricche di cacao, prugne secche, legno e noci tostate. Dal sorso delicatamente morbido e setoso con aromi di vaniglia, frutta secca, tabacco e dal retrogusto di cioccolato. Invecchia dai 7 ai 40 anni con media ponderata di 12. Un rum dal carattere eccezionale.

40% vol · € 6,00



327 XO DOUBLE AGED

Tropici

Blend di rum invecchiati in Guyana, Guatemala, Panama e Venezuela. Viene affinato in Europa in botti trattate con una miscela di frutti rossi. Gode di un invecchiamento dinamico, ottenuto attraverso micro vibrazioni che generano una texture morbida e unica.

40% vol · € 6,00



BARCELÒ IMPERIAL

Repubblica Dominicana

Rivela sentori dolci e accattivanti di frutta tropicale surmatura con dolci note di burro e vaniglia e accenni golosi di confettura, fichi secchi, datteri e uvetta. Caldo ed equilibrato, potente e profondo, dalle sensazioni tostate e dai ricordi di legni nobili.

38% vol · € 6,00



COPALLI CACAO RUM

Belize

Rum realizzato con fave di cacao biologiche della riserva Copal Tree Lodge, in Belize. Al naso travolge con sferzate ammalianti di cioccolato unite ad accenni agrumati e di frutti di bosco selvatici. Al palato la nota dominante di cacao ritorna in un corpo cremoso.

40% vol · € 6,00



EMINENTE RESERVA 7 YO

Cuba

Rivela un profilo olfattivo ricco con note di caffè¹ tostato, mandorle e cacao a cui si unisce la dolce spaziatura di vaniglia. Al palato si presenta coerente, dai ritorni lunghi e piacevoli di cioccolato e prugne in confettura. Profondo, elegante e complesso.

41,3% vol · € 6,00

i whisky



JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

Scozia

Rivela al naso profumi avvolgenti di frutti scuri, maturi e tropicali accompagnati da tocchi di dolce vaniglia. Al palato si stende caldo e profondo con note cremose di caramello e sensazioni lievemente affumicate in un corpo fine ed elegante.

40% vol · € 5,00



TALISKER SKYE

Scozia

Rivela sentori ammalianti di frutta dolce come albicocche e pere, in seguito esprime aromi di vaniglia, agrumi canditi e rovere tostato uniti a fresche sensazioni iodate e salmastre. Al palato le sfumature di pepe, zenzero e limone costeggiano un sorso fresco e sapido.

45,8% vol · € 6,00



LAPHROAIG 10 YO

Scozia

Rivela al naso freschi sentori vegetali accompagnati da aromi di frutta matura in un costante sottofondo di torba e iodio arricchito da sbuffi balsamici. Corposo e profondo, ricco di sensazioni affumicate e scie marine consistenti.

40% vol · € 6,00



NIKKA FROM THE BARREL

Giappone

Rivela note di frutta fresca a pasta gialla unite a sentori di spezie dolci richiamanti la cannella e i chiodi di garofano. Al palato si stende morbido e lungo, con sensazioni di caramello e vaniglia ed un finale lungo dai ritorni speziati.

51,4% vol · € 9,00



le grappe



MARZADRO GRAPPA AROMATICA

Trentino Alto Adige

Grappa realizzata dall'unione di due vitigni autoctoni del Trentino, Gewürztraminer e Moscato. Al naso si rivela intensamente aromatica con piacevoli sbuffi floreali e tocchi agrumati. Al palato si stende armonica e vellutata.

40% vol · € 3,50



MARZADRO GIARE GRAPPA DI AMARONE

Trentino Alto Adige

Grappa ottenuta delle pregiate vinacce tipiche dell'Amarone della Valpolicella. Si presenta dal profumo fine e deciso, dal gusto avvolgente, con un corpo armonico e persistente al palato. Raggiunge un equilibrio unico con l'invecchiamento di 36 mesi in botte.

40% vol · € 5,00



GIOVI GRAPPA ORTICA E LIMONE

Sicilia

Grappa dal profilo olfattivo schietto e ammaliante, dalle belle note vegetali e balsamiche con netti richiami alla scorza di limone. Fresca, morbida e delicata. Realizzata dalle vinacce di Nerello Mascalese, aromatizzata con ortica dei Monti Nebrodi e con limone di Sicilia.

42% vol · € 4,00



GIOVÌ GRAPPA BARRICATA DELL'ETNA

Sicilia

Rivela al naso iniziali sentori di fiori e frutti che presto virano su note speziate richiamanti la vaniglia e la liquirizia. Di ottima struttura, avvolgente e calda. Realizzata da uve di Nerello Mascalese, di Nerello Cappuccio e di Carricante bianco, riposa per 10 mesi in barrique.

42% vol · € 4,50



pizzeria
vecchio  **ponte**

Via Araldo di Crollanza, 27 | Altamura BA

seguici sui social

