



THE RIVER SALOON

SINCE 2016



MENU

SEGUICI SU:



THE RIVERSALOON



**THE RIVER
SALOON**
SINCE 2016

*You're
Welcome*

AVVERTENZE!

SE SIETE ALLERGICI O INTOLLERANTI
A QUALCHE INGREDIENTE
AVVERTITE SEMPRE IL PERSONALE E CONSULTATE
IL LIBRO DEGLI ALLERGENI CHE TROVERETE ALLA FINE DEL MENU

SEGUICI SU:



THERIVERSALOON

IN QUESTO LOCALE NON SI SERVONO ALCOLICI AI MINORENNI

I GENTILI CLIENTI SONO PREGATI DI VIGILARE
SUI PROPRI FIGLI O ANIMALI NELL'AREA ESTERNA DEL LOCALE
IN CASO DI DANNI/INCIDENTI A COSE O PERSONE
THE RIVER SALOON NON SI ASSUME ALCUNA
RESPONSABILITA'

☞ COPERTO € 2,00 ☞

The
APPETIZER
ANTIPASTI

High Quality

MIXED APPETIZER	€ 10.00
JALAPENO RED HOT	€ 7.00
CHILI CHEESE NUGGETS	€ 7.00
CHICKEN NUGGETS <small>Home production</small>	€ 7.00
MOZZARELLA'S STICK	€ 7.00
PEPPERONI RING	€ 7.00
ONION BEER BUTTERED	€ 7.00
GRILLED CORN (<i>pannocchia</i>)	€ 6.00
FRENCH FRIES	€ 5.00
PATATINE CHIPS	€ 5.00
JACK POTATOES	€ 7.00
TEX MEX BEANS	€ 7.00
COLESLAW	€ 6.00
CHILI JACK POTATO	€ 8.00
CHIPS WITH CHEDDAR	€ 7.00

TEXAS NACHOS

Cheddar, Jalapeno, Salsa guacamole e Pico de gallo

€ 8.00

ORIGINAL COWBOY'S NACHOS

Cheddar, Chili, Sour creme, Honey mustard

€ 12.00

ITALIANS

GRAN MISTO EMILIA NORD

Coppa, Salame, Pancetta e Formaggi del mese

€ 16.50

GRAN MISTO EMILIA SUD

Prosciutto crudo, Parmigiano, Aceto balsamico

€ 16.50

TAGLIERE DI FORMAGGI E MIELE

€ 14.00

TAGLIERE DI SALUMI

€ 14.00

BURGERS & FRENCH FRIES

OGNI VARIAZIONE AGGIUNTA ALLE RICETTE + € 1,00

CLASSIC

Manzo
Insalata
Pomodoro
Ketchup
Maionese
Cetriolino
Cipolla



single € 12.00
double € 17.00

TARTARE

Maionese al rafano
Manzo crudo battuto a coltello
Salsa guacamole
Bacon croccante
Insalata
Pomodoro
Maionese



€ 16.00

CHEESE

Manzo
Insalata
Pomodoro
Cheddar
Ketchup
Maionese
Cipolla
Cetriolini



single € 14.00
double € 20.00

CHICKEN

Pollo grill
Cheddar
Cipolla caramellata
Salsa BBQ al Chopite
Salsa guacamole
Insalata
Pomodoro



€ 14.00

BACON

Manzo
Bacon
Insalata
Pomodoro
Ketchup
Maionese
Cipolla



single € 14.00
double € 20.00

CHICKEN FRIED

Pollo con impanatura di mais
Cipolla caramellata
Insalata
Pomodoro
Salsa guacamole



€ 17.00

CHEESE BACON

Manzo
Cheddar
Bacon
Cipolla caramellata
Salsa BBQ



single € 15.00
double € 21.50

TOWER SANDWICH

Pane (in cassetta)
Brisket
Pulled pork
Bacon
Salsa BBQ
Cheddar



€ 20.00

PULLED PORK

Pulled Pork
Cheddar
Coleslaw
Salsa BBQ



€ 16.00

RIVER PORK

Burger di salamella
Salsa BBQ
Monterey Jack Cheese
Cipolla caramellata



€ 14.00

CHEESE STEAK

Doppio hamburger
Ripieno di cheddar
Prosciutto Grigliato
Mayo al tabasco
Monterey Jack Cheese
Jalapeno



single € 19.00
double € 27.50

THE RIVER

Doppio hamburger
Burro d'arachidi
Uovo
Maionese
Salsa guacamole
Cheddar
Bacon
Salsa BBQ al Chipote
Onion rings
Insalata
Pomodoro
Cetriolini



single € 19.00
double € 27.50

ALASKA

Filetto di salmone grigliato
Zucchine grigliate
Mela
Insalata
Pomodoro
Tabasco
Honey Mustard



€ 17.00

VEGGIE BURGER

Burger vegano
Insalata
Pomodoro
Cetriolini



€ 16.00

LIGHT BURGER

Pane nero al carbone
Melanzana
Fette di pomodoro grill
Insalata
Zucchine grill
Cipolla



€ 14.00

- HOT DOG - SERVED WITH FRENCH FRIES

HOT DOG

Salsiccia affumicata di nostra produzione,
Ketchup, senape e cipolla cruda

€ 12.00

TEXAS HOT DOG

Salsiccia affumicata di nostra produzione,
Prosciutto grigliato, Cheddar, Ketchup,
Yellow mustard

€ 14.00

CHILI DOG

Salsiccia affumicata di nostra produzione,
Cheddar White & Red, Sour cream,
Honey mustard, Chili con carne

€ 17.00



OGNI VARIAZIONE
AGGIUNTA ALLE RICETTE + € 1,00

BBQ



GRAND HOLY TRINITY <i>Brisket, Pork Ribs, Pulled pork, Sausage Pork Roll, Pork Belly</i>	€ 45.00
HOLY TRINITY <i>Brisket, Pork Ribs, Pulled pork</i>	€ 35.00
BBQ PORK RIBS	€ 25.00
BRISKET	€ 25.00
PULLED PORK	€ 25.00
SAUSAGE	€ 16.00
BBQ BEEF RIBS (<i>chiedere disponibilità al personale</i>)	€ 35.00

Tutte le portate BBQ Menu sono servite con due contorni a scelta:
☞ French Fries - Chips - Jack Potatoes - Tex Mex Beans - Coleslaw ☞

LE PORTATE BBQ
VENGONO PRODOTTE
SEGUENDO LA RICETTA TEXANA
CON COTTURA INDIRETTA
"LOW AND SLOW" (BASSA E LENTA)
TRAMITE IL NOSTRO FANTASTICO AFFUMICATORE



CHILI CON CARNE

€ 22.00
*Servito con
Tortillas e Sour cream*

GRILL MENU



T'BONE STEAK (<i>chiedere disponibilità al personale</i>)	€ 7.50/hg
TOMAHAWK (<i>chiedere disponibilità al personale</i>)	€ 7.50/hg
COWBOY STEAK (<i>Costata 5,5 hg ca.</i>)	€ 35,00
FLANK STEAK (<i>Bavetta 5 hg - 2 Kg ca.</i>)	€ 6.00/hg
TAGLIATA DI ROAST-BEEF (<i>3 hg ca.</i>)	€ 22,50
PETTO DI POLLO	€ 16.00
SALAMELLA (<i>Salamella artigianale</i>)	€ 16.00
MIXED GRILL <i>Tagliata di roast-beef, BBQ Ribs, Salamella, Petto di pollo</i>	€ 35.00
MIXED VEGETABLES <i>Zucchine, melanzane, cipolla, pomodoro</i>	€ 16.00

Tutte le portate Grill Menu sono servite con due contorni a scelta:

☞ *French Fries - Chips - Jack Potatoes - Tex Mex Beans - Coleslaw* ☞

SPECIAL PLATE

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI BACON € 28,00

MEZZO FILETTO € 15,00

Servito con un contorno a scelta:

☞ *French Fries - Chips - Jack Potatoes - Tex Mex Beans - Coleslaw* ☞

SALADS

CAESAR SALAD

*Insalata, Pollo, Scaglie di Grana,
Bacon, Crostini di pane e Salsa Caesar*

€ 13.00

LIGHT

*Insalata, Pomodoro, Avocado, Mais,
Melanzane e Zucchine grill, Fagioli*

€13.00

TEXAS

*Insalata, Bacon, Salsa Ranch,
Mais, Fagioli, Avocado*

€ 13.00

MAINE

*Insalata, pomodoro, Gamberetti,
Surimi, Tonno*

€ 14.00



FOR KIDS

MENU BIMBI (fino a 8 anni)

LITTLE HAMBURGER & FRENCH FRIES € 9.00

NUGGETS & FRENCH FRIES € 9.00

HOT DOG & FRENCH FRIES € 9.00

OGNI VARIAZIONE AGGIUNTA ALLE RICETTE + € 1,00





I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

APPLE PIE

CHEESE CAKE

(cioccolato-caramello-frutti di bosco-fragola)

CHEESE CAKE OREO

CHEESE CAKE LIME E COCCO

BROWNIES

TIRAMISU'

PANNA COTTA

(cioccolato-caramello-frutti di bosco-fragola)

chiedere la disponibilità del giorno

€ 6.00

ANALCOLICI

COCA COLA	€ 3.50
COCA COLA ZERO	€ 3.50
COCA COLA <i>bottiglia da 1L</i>	€ 8.00
ORANGE	€ 3.50
LEMON	€ 3.50
GASSOSA	€ 3.50
ACQUA TONICA	€ 3.50
THE ALLA PESCA	€ 3.50
THE AL LIMONE	€ 3.50
ACQUA <i>(naturale / frizzante)</i>	€ 2.00
CAFFE'	€ 1.50
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 1.50
CAFFE' CORRETTO	€ 2.00
CAFFE' AMERICANO	€ 2.00

BIRRE ALLA SPINA

BAVIK SUPER PILS - 25 CL € 3.50 50 CL € 5.50

TIPOLOGIA: Pils

NAZIONE: Belgio.

GRADO ALCOLICO: 5.2%

FERMENTAZIONE: Bassa

Una birra dal gusto leggero, liscia e maltata, finale pulito, con leggero retrogusto di malto.



CORSENDONK BLANCHE - 33 CL € 6.00

TIPOLOGIA: Blanche

NAZIONE: Belgio

GRADO ALCOLICO: 4.8%

FERMENTAZIONE: Alta

Birra di frumento dal color giallo chiaro velato. I profumi sono i classici dello stile, con note di frumento, agrumi (limone), lievito ed un tocco floreale. Leggera, rinfrescante e beverina, al palato si percepiscono le note speziate e soprattutto quelle agrumate che ne determinano il finale amaro ed asciutto.



LEFFE ROUGE - 33 CL € 6.00

TIPOLOGIA: Belgian Ale

NAZIONE: Belgio

GRADO ALCOLICO: 6.6%

FERMENTAZIONE: Alta

Birra dal colore ambrato, presenta una schiuma abbondante e persistente. L'olfatto è intenso e richiama il caffè tostato, con sentori di frutta candita e paglia bagnata. Il gusto rivela un corpo caldo e morbido, in cui il malto lascia il posto ad un retrogusto erbaceo.



EIGHT DEGREES CITRA IPA - 40 CL € 6.50

TIPOLOGIA: Single Hop Ipa

NAZIONE: Irlanda

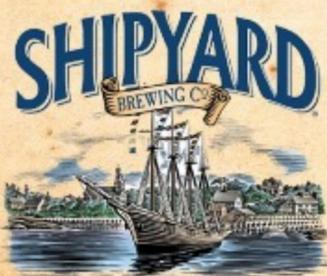
GRADO ALCOLICO: 5,7 %

FERMENTAZIONE: Alta

Citra è il nome di un luppolo dal sapore fruttato e succoso. Questa birra si presenta come un succoso morso di sapori tropicali come litchi maturi, frutto della passione e guava. Al palato il gusto è dolce e aspro con il finale luppolato.



BEST AMERICAN CRAFT BEERS



EXPORT ALE 5.1%vol 29 IBU
Corposa, dolcezza leggermente luppolata



DEVILS TRIPEL 9.2%vol 31 IBU
Alta gradazione e dolcezza fruttata

WIDE OPEN RED 6.1%vol 41 IBU
Draft Ale rossa in stile irlandese



LAUGHING SKULL AMBER 5.3%vol 25 IBU
Ambrata fresca, pulita e asciutta

MADBEACH WHEAT ALE 4.8%vol 23 IBU
Ale di frumento con bucce d'arancia

HORSEPOWER DOUBLE IPA 9.1%vol 100IBU
Grandi sentori luppolati e corpo deciso

GOSE ALE 5,6%vol
Con sale dell'Himalaya e Coriandolo

Birre in lattina 35 cl. - € 6.00

Corona 4.5%vol 33cl.
*Pale Lager
Messico
Bassa fermentazione*
€ 5.00



Ayngler Celebrator 6.9%vol 33cl.
*Doppel Bock
Germania
Bassa fermentazione*
€ 6.00

★ ★ WINE ★ ★

BIANCO - ROSSO - PROSECCO

(Vini solo in bottiglia)

€ 15.00

COCKTAILS

JACK & COLA	€ 7.00
APPLE JACK	€ 7,00
MONTANA MULE	€ 8,00
LYNCHBURG LEMONADE	€ 8.00
VODKA LEMON	€ 7.00
COLA RUM	€ 7.00

GIN LEMON	€ 7.00
GIN LEMON 	€ 10.00

Revenge Navy Gin - Plus Eight Tonic 
(produzione artigianale)

GIN TONIC	€ 7.00
GIN TONIC 	€ 10.00

Revenge Navy Gin - Plus Eight Tonic 
(produzione artigianale)

SPIRIT

OLE SMOKY MOONSHINE	€ 7.00
REVEL STOCK CANADIAN	€ 6.00

BULLEIT (Classic)	€ 5.00
BULLEIT (Rye)	€ 7.00

JACK DANIEL'S Old n°7	€ 5.00
JACK DANIEL'S (Special)	€ 7.00

JACK APPLE	€ 5.00
JACK FIRE	€ 5.00
JACK HONEY	€ 5.00
GIN	€ 6.00
RUM	€ 6.00
TEQUILA	€ 6.00
LIQUORI NAZIONALI	€ 4.00

SE SEI CURIOSO
ABBIAMO UNA SELEZIONE DI SPIRITS
NON IN MENU
CHIEDI ALLO STAFF





**THE RIVER
SALOON**

SINCE 2016

SEGUICI SU:



THERIVERSALOON

