OSTERIA DELLA VIA APPIA®

inCentro

MENÙ

TRADIZIONE • QUALITÀ • OSPITALITÀ

Sapori autentici, dal cuore della tradizione.

INCENTRO... STUZZICHERIE DEL VIANDANTE

APERINCENTRO (N. 5 ASSAGGI) 10

TAGLIERE DELLA VIA APPIA 22
CAPOCOLLO, SALSICCIA STAGIONATA, SALAME NAPOLETANO, LONZINO – CACIOCAVALLO CON IL CRUSCO, BLU DI BUFALA, PECORINO ROMANO, PALLONE DI GRAVINA. (LATTE)

TAGLIERE DI SALUMI 12

TAGLIERE DI FORMAGGI (LATTE) 12

BURRO E ALICI
(CROSTINI DI PANE CASERECCIO, BURRO, ALICI DEL CANTABRICO) (GLUTINE, LATTE, PESCE) 12

PANE COTTO E RAPE 9
PANE RAFFERMO, RAPE, PEPERONE CRUSCO. (GLUTINE)

CICORIE E FAVE 9

CAPRESE 8
(MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO, BASILICO) (LATTE)

PEPERONI CRUSCHI 8

PATATINE FRITTE 4

LO SFIZIO FRITTO 8

VERDURE DEL GIORNO 5
(CIAMBOTTA, VERDURE GRIGLIATE, VERDURE LESSE O RIPASSATE)

INCENTRO....OSTERIA DELLA VIA APPIA
ANTIPASTI

PUGLIA - POLPO SU CREMA DI FAVE 12
(POLPO, FAVE, CICORIE, OLIO, PREZZEMOLO) (MOLLUSCHI)

BASILICATA

1. CROSTONE 9
(PANE CASERECCIO, CACIOCAVALLO, UOVO FRITTO, PEPERONE CRUSCO DI SENISE)
(GLUTINE, LATTE, UOVO)

2. BACCALÀ A CIAUREDDA 12
(BACCALÀ, POMODORI, OLIVE, CIPOLLA, PREZZEMOLO) (PESCE)

CAMPANIA - PARMIGIANA 10
(MELENZANE, FARINA DI RISO, UOVO, SALSA DI POMODORO, SCAMORZA, GRANA, BASILICO)
(UOVA)

LATIUM - TRIPPA ALLA ROMANA 10
(TRIPPA, POMODORO, PECORINO.) (LATTE)

PRIMI PIATTI 12 EURO

PUGLIA - ORECCHIETTE CON LE CIME

PASTA FRESCA, CIME DI RAPA, ALICI) (GLUTINE, PESCE)

BASILICATA

1. STRASCINATI E CRUSCHI

(PASTA FRESCA, PEPERONE CRUSCO DI SENISE, PECORINO, MOLLICA DI PANE FRITTA, CACIORICOTTA) (GLUTINE, LATTE)

2. ORECCHIETTE CON LO 'NDRUPPC

(PASTA FRESCA, POMODORO, BRACIOLA DI VITELLO) (GLUTINE)

CAMPANIA - PASTA E PATATE ALLA NAPOLETANA

(PASTA MISTA, PATATE FORMAGGIO, PROVOLA CAROTE, SEDANO, POMODORINI)
(GLUTINE)

LATIUM - CARBONARA

(PASTA, UOVO, PECORINO, GUANCIALE, PEPE) (GLUTINE, LATTE, UOVA, PEPE)

SECONDI PIATTI 15 EURO

PUGLIA - BOMBETTA

(MAIALE, PANCETTA ARROTOLATA, PECORINO, PREZZEMOLO, PEPE, PATATE E VERDURE DI STAGIONE)

BASILICATA

1. BRACIOLA ALLA LUCANA
(VITELLO, PECORINO, PREZZEMOLO, SALSA DI POMODORO)

2. BACCALÀ SU CECI
(BACCALÀ, CECI, CICORIA, OLIO AL CRUSCO E PEPERONE CRUSCO) (PESCE)

CAMPANIA - SALSICCIA E FRIARIELLI
(SALSICCIA DI SUINO, FRIARIELLI)

LATIUM - SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

(VITELLLO, CAPOCOLLO, PATATE AL FORNO, CICORIA)

PER CHIUDERE IN DOLCEZZA

SELEZIONE DI DOLCI SECCHI € 5
DOLCE DEL GIORNO € 6

BEVERAGE

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA CL. 50 1
ACQUA DA LT 2
BIBITE 3

BEVANDE ALCOLICHE

VINO

BICCHIERE 5
BOTTIGLIA COME DA CARTA DEI VINI

BIRRE

SPINA 3 (PICCOLA) € 5 (MEDIA)
BOTTIGLIA DA 4 A 6

COCKTAIL 7

* SPRITZ (APEROL, CAMPARI, VENEZIANO)
* GIN TONIC/LEMON
* VODKA TONIC/LEMON
* NEGRONI
* NEGRONI SBAGLIATO
* AMERICANO

FINE PASTO

AMARO 4
VINO. 5
GRAPPA 6

LA VIA APPIA, ANTICA ARTERIA CONSOLARE CANDIDATA A PATRIMONIO UNESCO, RAPPRESENTA UNA GRANDE OPPORTUNITÀ PER LA BASILICATA E PER CITTÀ COME POTENZA E VENOSA, CUSTODI DI STORIA, CULTURA E TRADIZIONI. UN PERCORSO MILLENARIO CHE ANCORA OGGI RACCONTA IL PASSAGGIO DI VIANDANTI, PELLEGRINI E COMMERCIANTI, DIVENTANDO SIMBOLO DI INCONTRO, ACCOGLIENZA E IDENTITÀ MEDITERRANEA.

PROPRIO DA QUESTO SPIRITO NASCE L'OSTERIA DELLA VIA APPIA, UN LUOGO PENSATO PER FAR RIVIVERE IL CALORE DELLE ANTICHE SOSTE LUNGO IL CAMMINO, DOVE IL VIANDANTE RITROVAVA RISTORO, CONVIVIALITÀ E I SAPORI AUTENTICI DELLA TERRA. IL PROGETTO DI ANTONIO CORONATO, LUCANO D'ORIGINE, TRASFORMA QUESTA VISIONE IN UN FORMAT INNOVATIVO CAPACE DI UNIRE TRADIZIONE E CONTEMPORANEITÀ, PORTANDO A TAVOLA LA CULTURA GASTRONOMICA DELLE TERRE ATTRAVERSATE DALLA REGINA VIARUM.

IL FRANCHISING DELL'OSTERIA DELLA VIA APPIA PARTE PROPRIO DA POTENZA E DA INCENTRO, CUORE DEL PROGETTO E PRIMA SEDE UFFICIALE, CON L'OBIETTIVO DI RACCONTARE IN TUTTA ITALIA UNA CUCINA FATTA DI MEMORIA, TERRITORIO E AUTENTICITÀ. ROSA E ROCCO, PROPRIETARI DI INCENTRO, HANNO SPOSATO FIN DA SUBITO IL PROGETTO, CREDENDO NEL SUO VALORE E SUPPORTANDONE LA CRESCITA.

DOPO L'APERTURA NEL CAPOLUOGO LUCANO, IL PROGETTO GUARDA GIÀ A NUOVE CITTÀ COME MILANO, ROMA, FIRENZE E SALERNO, PORTANDO AVANTI UN VIAGGIO CHE METTE AL CENTRO IL RACCONTO DEL TERRITORIO, L'OSPITALITÀ E L'ESPERIENZA AUTENTICA DEL VIANDANTE MODERNO.

IL VIAGGIO DEL VIANDANTE CONTINUA...

OSTERIA DELLA
VIA APPIA®
inCentro