

ANDREA
/ APREA
RISTORANTE

“La mia cucina contemporanea guarda al futuro
senza mai dimenticare le sue origini”

Andrea Aprea

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato. Prezzi espressi in euro, Iva e servizio inclusi

CONTEMPORANEITÀ

Scampi

Porcini, Dragoncello

Quaglia

Carote, Mora, Salsa Tonnata

Riso in Estrazione di Peperone

Ostriche, Limone candito

Agnello

Melanzana, Ricci di mare, Provola
Affumicata

Pesca

Cioccolato bianco, Evo, Gelsomino

155 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 245 €

PARTENOPE

Triglia all'Acqua pazza

Zucchine all'escabece, Caviale Ars Italica

Uovo al Purgatorio

Linguina nera "Selezione Gentile" alla Luciana

Tortello

Genovese di Manzo, Scarola, Olive nere,
Provolone del Monaco

Baccalà

Pizzaiola disidratata...

Diplomatica Napoletana

175 €

Con abbinamento vini campani 270 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 280 €

SIGNATURE

Seppia alla diavola

(2015)

Fassona

Cipollotto, Grana Padano

(2017)

Patata "In Stagnola" alla Amatriciana

(2016)

Ri-Sotto-Marino

(2018)

Tortello

Ricotta di Bufala, doppia concentrazione di Ragù Napoletano

(2011)

Rombo alla Mugnaia

(2013)

Piccione

Ciliegia, Blu di bufala, Cicoria

(2014)

Fragola al Maraschino

Mascarpone, Nepetella

(2013)

195 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 325 €