

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

Capasanta

Topinambur, Finferli,
Caviale Ars Italica, Eucalipto

Animella alla Cacciatore

Carciofo, Orzo, Birra

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo"

Alloro, Limone, Anguilla affumicata

Piccione

Cannocchia, Bieta, Pannocchia

Kiwi

Grano Saraceno, Liquirizia

165 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 260 €

PARTENOPE

Seppia alla Luciana

Uovo al Purgatorio

Linguina "Selezione Gentile"
Tartufi di mare, Friarielli, Limone candito

Tortello di Ricotta di Bufala
Doppia concentrazione di ragù napoletano
"Nocerino DOP Selezione Casa Marrazzo"

Baccalà
Pizzaiola disidratata...

Roccocò

180 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 280 €

SIGNATURE

Scampo

Porcini, Dragoncello, Nocciola
(2017)

Quaglia

Zucca, Caffè, Mandorla
(2017)

Patata "In Stagnola" alla Amatriciana

(2016)

Ri-Sotto-Marino

(2018)

Calamarata "Gerardo di Nola"

Coda alla Vaccinara, Grana Padano Riserva, Zafferano, Crescione
(2016)

Rombo alla Mugnaia

(2013)

Agnello

Cime di rapa, Ricci di mare, Provola affumicata
(2019)

Rabarbaro

Cioccolato bianco, Arachidi, Evo
(2016)

195 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 330 €