

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

---

## Scampo

Rape, Prosciutto, Ginepro

## Riso Carnaroli "Riserva San Massimo"

Cavolfiore, Anguilla affumicata,  
Funghi Trombetta

## Piccione

Tarassaco, Noci, Limone salato,  
Ricotta di Bufala

## Kiwi

Grano Saraceno, Liquirizia

160 €

*Con abbinamento vini a cura del Sommelier 255 €*

# PARTENOPE

---

Baccalà  
Insalata di rinforzo

Uovo al Purgatorio

Linguina nera "Selezione Gentile"  
Alla Luciana

Tortello  
Genovese di Maiale, Scarola, Olive nere,  
Caciocavallo podolico

Agnello  
Friarielli, Ricci di mare, Provola affumicata

Roccocò

185 €

*Con abbinamento vini a cura del Sommelier 290 €*

# SIGNATURE

---

Gambero Rosso  
Cicorino, Pioppini, Nocciola  
(2017)

Quaglia  
Zucca, Caffè, Mandorla  
(2012)

Patata "In Stagnola" alla Amatriciana  
(2016)

Ri-Sotto-Marino  
(2018)

Tortello di Ricotta di Bufala  
Doppia concentrazione di ragù napoletano "Nocerino DOP  
Selezione Casa Marrazzo"  
(2011)

Rombo alla Mugnaia  
(2013)

Maiale nero 100 ore  
Radicchio, Miele, Peperoncino  
(2014)

Rabarbaro  
Cioccolato bianco, Arachidi, Evo  
(2013)

200 €

*Con abbinamento vini a cura del Sommelier 335 €*