

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

---

Animella in Saor di Primavera

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo"  
Ostrica, Aglio Orsino, Pompelmo

Faraona  
Asparago bianco, Senape, Camomilla

Rabarbaro  
Cioccolato bianco, Arachidi, Evo

160 €

*Con abbinamento vini a cura del Sommelier 255 €*

# PARTENOPE

---

Triglia all'acqua pazza  
Carciofo arrostito, Mentuccia

Uovo al Purgatorio

Linguina "Selezione Gentile"  
Lumachine di mare, Finocchio marino,  
Caviale "Ars Italica"

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

Baccalà  
Pizzaiola disidratata

Babà

185 €

*Con abbinamento vini a cura del Sommelier 290 €*

# SIGNATURE

---

Seppia  
alla Diavola  
(2015)

Quaglia  
Salsa tonnata, Carote, More  
(2022)

Patata "In Stagnola" alla Amatriciana  
(2016)

Ri-Sotto-Marino  
(2018)

Calamarata "Selezione Gentile"  
Coda alla vaccinara, Grana Padano Riserva, Zafferano, Crescione  
(2017)

Rombo alla Mugnaia  
(2013)

Agnello  
Melanzana, Provola affumicata, Ricci di mare  
(2019)

Fragola al Maraschino  
Mascarpone, Nepetella  
(2014)

200 €

*Con abbinamento vini a cura del Sommelier 335 €*