

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

---

Anatra e Scampi  
Eucalipto, Ciliegia

Riso Carnaroli  
Porro, Sgombro, Cacao, Ravanelli

Agnello 100%

Pesca  
Ginepro, Cioccolato bianco

160 €

*Con abbinamento vini a cura del Sommelier 255 €*

# PARTENOPE

---

M'Buttunato  
Peperone, Calamaro

Uovo di Selva  
al Purgatorio

Linguina "Selezione Gentile"  
Friggitelli, Lumachine di mare,  
Limone nero, Bottarga

Tortelli  
Genovese di Agnello, Scarola,  
Provolone del Monaco, Olive nere

Baccalà  
Zucchine alla scapece

Espresso all'Anice

185 €

*Con abbinamento vini a cura del Sommelier 290 €*

# SIGNATURE

---

Gambero Viola e Sottobosco  
(2022)

Quaglia  
Salsa tonnata, Carote, More  
(2022)

Patata "In Stagnola" alla Amatriciana  
(2016)

Ri-Sotto-Marino  
(2018)

Bottoni  
Grana Padano Riserva, Salsiccia di Bra, Caviale Da Vinci "Ars Italica"  
(2018)

Rombo alla Mugnaia  
(2013)

Piccione  
Cicoria, Cipollotto, Susina  
(2019)

Gianduia e Lamponi  
(2012)

200 €

*Con abbinamento vini a cura del Sommelier 335 €*