

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**

Radicchio, Mela, Eucalipto

## **Riso Carnaroli**

Granchio Blu, Topinambur, Dragoncello,  
Polpa di Cacao Fermentata

## **Agnello 100%**

## **Carota e Agrumi**

Fava Tonka, Achillea

170 €

*Con abbinamento vini a cura del Sommelier 265 €*

# PARTENOPE

---

## **M'Buttunato**

Peperone, Calamaro

## **Uovo di Selva**

al Purgatorio

## **Linguina "Selezione Gentile"**

Lumachine di Mare, Finocchio Marino,  
Bottarga, Limone Bruciato

## **Tortello di Ricotta di Bufala**

Doppia Concentrazione di Ragù Napoletano  
"Nocerino DOP Selezione Casa Marrazzo"

## **Coniglio**

Scarola, Olive Nere, Acciuga

## **Espresso all'Anice**

195 €

*Con abbinamento vini a cura del Sommelier 300 €*

# SIGNATURE

---

## **Seppia alla Luciana**

(2022)

## **Quaglia**

Salsa tonnata, Uva, Carote, Levistico

(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**

Cavolfiore, Cardoncelli, Tartufo Nero

(2019)

## **Vaniglia**

Whisky, Datteri

(2012)

210 €

*Con abbinamento vini a cura del Sommelier 345 €*