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 “Selezione Dama”
Granchio Blu, Topinambur, Dragoncello,
Polpa di Cacao Fermentata

Agnello 100%

Carota e Agrumi
Fava Tonka, Achillea

200 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 315 €

PARTENOPE

Triglia all'Acquapazza
Carciofo, Zabaione all'Aceto

Uovo di Selva
al Purgatorio

Linguina "Selezione Gentile"
in estrazione di Soffritto Napoletano

Tortello
Genovese di Maiale, Caciocavallo Podolico,
Scarola, Olive Nere

Baccalà
Pizzaiola Liquida, Provola Affumicata

Roccocò

230 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 360 €

SIGNATURE

M'Buttunato
Peperone, Calamaro
(2022)

Quaglia
Zucca, Caffè, Mandorla
(2017)

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
Pera, Tarassaco, Noci
(2019)

Vaniglia
Whisky, Datteri
(2012)

250 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 410 €