

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
Scalogno Nero, Asparagi,
Cagliata di Latte di Capra

Riso Carnaroli "Selezione Dama"
Aglione Orsino, Ostrica, Pompia

Piccione
Banana, Rucola, Caffé

Grana Padano e Albicocca
Miele, Tarassaco

200 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 315 €

PARTENOPE

M'Buttunato
Peperone, Calamaro

Uovo di Selva
al Purgatorio

Risone "Selezione Gentile"
Scampi, Limone, Rosmarino, Capperi

Cannelloni
Genovese di Asina, Zucchine all'Escabece

Spigola all'Acquapazza
Scarola, Olive Nere

Torta Caprese

230 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 360 €

SIGNATURE

Seppia alla Diavola
(2015)

Quaglia
Salsa Tonnata, Carota, Mirtilli
(2022)

Patata "In Stagnola" alla Amatriciana
(2016)

Ri-Sotto-Marino
(2018)

Mezzo Pacchero "Selezione Gentile"
in Estrazione di Soffritto Napoletano
(2023)

Rombo alla Mugnaia
(2013)

Agnello
Melanzane, Ricci di Mare, Provola Affumicata
(2017)

Fragola al Maraschino
Mascarpone, Nepetella
(2016)

250 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 410 €