

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

Quaglia 100%
Camomilla, Popcorn

Riso Carnaroli "Selezione Dama"
Sottobosco

Piccione e Anguilla
Melograno, Cavolfiore

Grana Padano Riserva e Cachi
Miele, Ginepro

205 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 325 €

Con abbinamento non alcolico a cura del Sommelier 280 €

PARTENOPE

Seppia alla Luciana

Uovo di Selva
al Purgatorio

Linguina "Selezione Gentile"
In estratto di Friarielli,
Limone Candito, Cannolicchi

Tortello
Genovese di Coniglio, Scarola,
Alici, Olive nere, Caciocavallo Podolico

Baccalà
Pizzaiola Disidratata...

Roccocò

235 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 375 €

Con abbinamento non alcolico a cura del Sommelier 315 €

SIGNATURE

Scampo e Lingua
Zucca, Salsa Verde
(2016)

Patata "In Stagnola" alla Amatriciana
(2016)

Animella alla Cacciatora
Carciofo, Orzo, Birra
(2022)

Ri-Sotto-Marino
(2018)

Tortello di Ricotta di Bufala
Doppia Concentrazione di Ragù Napoletano
"San Marzano Dop Casa Marrazzo"
(2011)

Rombo alla Mugnaia
(2013)

Maiale 100 ore
Radicchio, Provola Affumicata, Miele, Peperoncino
(2014)

Rabarbaro
Cioccolato Bianco, Arachidi, Evo
(2013)

255 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 425 €

Con abbinamento non alcolico a cura del Sommelier 350 €