

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
Scalogno Nero, Asparagi, Caffé

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

Piccione
Rape, Ginepro, Blu di Bufala

Nespola e Rosmarino
Cioccolato Bianco, Liquirizia

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

Eliche "Selezione Gentile"
Doppia concentrazione di Soffritto Napoletano,
Limone Candito

Tortello
Genovese di Manzo, Scarola,
Provolone del Monaco, Olive Nere

Baccalà
in Estrazione di Peperone, Capperi

Diplomatica Napoletana

235 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 375 €

Con abbinamento non alcolico a cura del Sommelier 315 €

SIGNATURE

Scampo e Anatra
Eucalipto, Arancia
(2015)

Fassona in Primavera
(2024)

Patata "In Stagnola" alla Amatriciana
(2016)

Ri-Sotto-Marino
(2018)

Bottoni
Grana Padano Riserva, Salsiccia di Vitello,
Caviale Oscietra
(2022)

Rombo alla Mugnaia
(2013)

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

Fragola al Maraschino
Mascarpone, Nepetella
(2016)

255 €

Con abbinamento vini a cura del Sommelier 425 €

Con abbinamento non alcolico a cura del Sommelier 350 €