

ALGRANO

PARA EMPEZAR

- Aceitunas de Sicilia - 3*
- Pan Carasau con pesto de albahaca - 3.5*
- Focaccia con romero y olivada - 4.5*
- Croqueta de pollo rustido - 2.4 un*
- Arancino frito de pasta con scamorza ahumada y trufa - 3.2 un*
- Bruschetta con crema de ricota siciliana al horno y corazón frito de alcachofa - 10*
- Mortadella con pistacho y focaccia - Z.5*
- Vitello tonnato, laminas de ternera lechal con salsa de atún y hojas de alcaparra - 13.5*
- Ensalada de tomate mixto de temporada con cebolleta al balsámico y aceitunas - Z*
- Tagliere misto con selección de embutidos y quesos italianos con salsa de pera y pan - 16*
- Burrata con pesto de tomate seco, cebolla roja y aceitunas negras - 13*
- Tartar de ternera Fassona del Piemonte con salsa ligera de trufa y pan Carasau - 14.5*
- Ensalada de langostinos al vapor con vinagreta "crudaiola" de limón y albahaca - 14.5*

NUESTRA SELECCIÓN DE PASTA

- Maccheroni tartufo** gratinado con bechamel de setas, queso Fontina y trufa -16.5*
- Bucatini cacio e pepe** con queso fundido y pimienta con chips de alcachofas - 14.5*
- Pappardelle cinghiale** pasta al huevo casera con guiso de jabali al vino tinto y queso Pecorino - 16.5*
- Lumaconi pomodoro** con guiso de guanciale y costillar de cerdo Ral de Avinyon, tomate San Marzano y baby broccoli - 16.5*
- Tortelli zucca** pasta al huevo casera rellena de calabaza con fondue de queso Gorgonzola - 16*
- Linguine tonno** con atún rojo del Mediterraneo crudo, mantequilla ahumada y bottarga - 18*
- Tagliolini polipo** pasta al huevo de tinta de sepia con pulpo, nduja y salsa de crustáceos -17*
- Gnocchi pesto** hecho a mano por nosotros de patatas y pesto con crema de tomate del Piennolo D.O.P. y burrata ahumada - 15.5*
- Ravioli ossobuco** pasta al huevo casera rellena de ossobuco con salsa de carne y azafrán - 16.Z*
- Pasta para niño - 7.5*

- Tenemos pasta sin gluten de maíz blanco o sorgo y pasta integral -
- No dudéis en consultar a nuestro equipo si no conocéis algún tipo de pasta y en caso de alergia alimentaria-

Nuestra carta incluye pasta fresca elaborada por nosotros y pasta de pequeños productores italianos

ALGRANO

POSTRES CASEROS

<i>Tiramisú Algrano - 7</i>	<i>Pannacotta de pistacho con cereza amaranas y crumble de limón – 7.5</i>
<i>Cannolo Siciliano con crema de ricotta naranja y pistacho - 6.5</i>	<i>Selecciones de sorbetes veganos - 3.3 (una bola) - 6 (dos bolas)</i>
<i>Tartaleta de chocolate caliente con helado de vanilla y avellana caramelizada - 8</i>	<i>Queso Pecorino DOP con miel de trufa blanca – 8</i>
<i>Affogato al caffè - 4.5</i>	<i>Sgroppino – 6</i>
<i>Helado de vainilla con Espresso (con Vodka 6.5)</i>	<i>Sorbete de limón con vodka</i>

DIGESTIVOS Y SOBREMESA ITALIANOS

<i>Limoncello - 3</i>	<i>Montenegro - 4</i>
<i>Sgroppino – 6</i>	<i>Amaro del Capo - 4.5</i>
<i>Sorbete de limon con vodka</i>	<i>Moscato Duchessa Lia, Balbi Soprani - 3.8</i>
<i>Grappa - 3.5</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Grappa Reserva 18 meses - 4.5</i>	<i>Mirto de Sardeña - 4.2</i>
<i>Licor al café Italiano Borghetti - 3.9</i>	

NUESTROS WHISKEYS

<i>J&B - 5</i>	<i>Copper Dog - 8</i>
<i>Cardhu twelve years old - 9</i>	<i>Roe & Co - 6.5</i>
<i>Glenkiche twelve years old - 9.5</i>	<i>Bulleit Bourbon - 8</i>
<i>Oban 14 years - 15</i>	<i>Bulleit Rye - 9.5</i>
<i>Haig Club - 11</i>	<i>Jack Daniel's - 6</i>
<i>Johnnie Walker Gold - 11.5 / Red - 5 / Black - 8.5</i>	<i>Jameson - 6</i>
	<i>Jim Bean - 5.5</i>

GIN & TONIC

<i>Bombay Sapphire – 9.5</i>
<i>Gin Mare - 12</i>
<i>Gordon's - 8</i>
<i>Hendrick's - 12</i>
<i>Monkey Forty-Seven – 13.5</i>
<i>Tanqueray - 9</i>
<i>Tanqueray Sevilla - 9</i>
<i>Jinzu - 13</i>