


ALGRANO



*“El mejor vino no es necesariamente el más caro,
sino el que se comparte”*

George Brassens

DOC Sicilia, Italia

5/25

Famiglia Roccaperciata, Firriato 2023
(Nero d'Avola)

DO Ribera Del Duero

5.4/27

Disco Roble, Bodegas Neo, Ecològic, 2023
(Tinta Fina)

DO Montsant

30

Bancal del Bosc, Vinyes Domènech 2023
(Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Syrah)

DOC Montepulciano d'Abruzzo, Italia

6/29.5

Fonte Romana, Passetti, Ecologico, 2023
(Montepulciano d'Abruzzo)

DOC Sardegna, Italia

33

Perdera, Argiolas, 2023
(Monica di Sardegna)

ESPUMOSOS



Copa / Ampolla

DO Cava, Catalunya

5/25

Pedregosa Brut Nature, Petit Cuvee, 2023
(Macabeu, Parellada, Xarello)

ROSATS

Copa / Ampolla

IGT Salento, Puglia, Italia

5/25

Rosato il Pumo, San Marzano, 2024
(Primitivo)

IGT Terre Siciliane, Italia

5/25

Famiglia Roccaperciata, Firiato, 2024
(Insolia, Chardonnay)

DOC Pinot Grigio, Friuli Venezia Giulia, Italia

5.40/27

Pinot Grigio Ramato, Antonucci, 2024
(Pinot Grigio)

DO Rueda, Castilla y Leon

5.7/28.5

La Bella y La Bestia, Vins Inquiets Ecològic, 2024
(Verdejo)

DOC Sardegna, Italia

34

Costamolino, Argiola, 2024
(Vermentino di Sardegna)

DOC Monferrato, Piemonte, Italia

38.5

Salidoro, Tenuta Santa Christina, 2023
(Chardonnay, Sauvignon Blanc)



Copa / Ampolla

IGT Terre Siciliane, Italia

36.5

*Vanedda, Azienda Agricola Cortese, 2021
(Grillo)*

DOCG Gavi di Gavi, Piemonte, Italia

37

*Gavi Minaia, Nicola Bergaglio, 2024
(Cortese)*

AOC Chablis, Borgoña, Francia

49

*Chablis, "Per Aspera", Charly Nicolle, 2023
(Chardonnay)*

Nueva Zelanda, Malborough

37.5

*Sounds, Sauvignon Blanc, 2024
(Sauvignon Blanc)*



DOCG Barolo, Piemonte, Italia

64

*Barolo Ginestra, Guasti Clemente, 2020
(Nebbiolo)*

DOCG Brunello di Montalcino, Toscana, Italia

75

*Brunello, Col D'Orcia, 2020
(Sangiovese)*

DOCG Amarone della Valpolicella, Veneto, Italia

80

*Amarone Punta 470, Ca' Rugate, 2019
(Corvina, Rondinella, Corvinone)*



“Nuestra carta de vinos ofrece una selección de variedades singulares y autóctonas que captura la esencia única de cada lugar y paisaje.

*El vino complementa la simplicidad de nuestra cocina, creando así
Una experiencia perfecta y armoniosa.”*

¡Salute!

*Christian Aragone
Asesor Sommelier Algrano*