

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

George Brassens

The logo for ALGRANO features the word "ALGRANO" in a bold, serif typeface. A small, stylized golden wheat stalk is positioned above the letter "G".





NEGRES

	<i>Copa/Ampolla</i>
DOC Barbera d’Alba, Agrano, Piemonte, Italia	5.6/28
<i>Algrano Barbera d’Alba, Pedemontis, 2024 (Barbera d’Alba)</i>	
DOC Sicilia, Italia	4.7/23.50
<i>Famiglia Roccaperciata, Firriato, 2023 (Nero d’Avola)</i>	
DO Ribera Del Duero, Castilla y Leon	5/25
<i>Disco de Neo, Bodegas y Viñedos Neo, 2023 (Tinta Fina)</i>	
DO Montsant, Catalunya	27.5
<i>Bancal del Bosc, Vinyes Domènech, 2023 (Garnacha Negra, Garnacha Peluda)</i>	
DOC Montepulciano d’Abruzzo, Italia	5.7/28.50
<i>Fonte Romana, Passetti, Ecologico, 2023 (Montepulciano d’Abruzzo)</i>	
DOC Sardegna, Italia	29
<i>Perdera, Argiolas, 2023 (Monica di Sardegna)</i>	



ESPUMOSOS

	<i>Copa / Ampolla</i>
DO Cava, Catalunya	4.7/23.50
<i>Pedregosa Brut Nature, Petit Cuvée, 2023 (Macabeu, Parellada, Xarello)</i>	
DOCG Franciacorta, Lombardia, Italia	49.50
<i>Franciacorta ‘61 Satèn, Berlucchi, NV (Chardonnay)</i>	
DOC Lambrusco di Sorbara, Emilia Romagna, Italia	
<i>Bollino Oro, Giacobazzi, NV (Lambrusco di Sorbara)</i>	23.50
AOC Champagne, Francia	
<i>Laurent-Perrier La Cuvée Brut, NV (Chardonnay, Pinot Maunier, Pinot Noir)</i>	79

ROSATS

	<i>Copa / Ampolla</i>
IGT Salento, Puglia, Italia	4.7/23.50
<i>Rosato il Pumo, San Marzano, 2024 (Primitivo)</i>	

DOLÇ

DOP Friuli Colli Orientali, Italia	6.8/34
<i>Passito, Tunella, 2022 (Verduzzo Friuliano)</i>	



BLANCS

Copa / Ampolla

DOCG Roero Arneis, Algrano, Piemonte, Italia 5.2/26

Algrano, Roero Arneis, Pedemontis, 2024
(Roero Arneis)

IGT Terre Siciliane, Italia 4.7/23.50

Famiglia Roccaperciata, Firriato, 2024
(Insolia, Chardonnay)

DOC Pinot Grigio, Friuli Venezia Giulia, Italia 5.4/27.50

Pinot Grigio Ramato, Antonucci, 2024
(Pinot Grigio)

DO Rueda, Castilla y Leon 5.8/29

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

DOC Sardegna, Italia 30

Costamolino, Argiola, 2024
(Vermentino di Sardegna)

DOCG Gavi di Gavi, Piemonte, Italia 32

Gavi Minaia, Nicola Bergaglio, 2024
(Cortese)



BLANCS

Copa / Ampolla

IGT Terre Siciliane, Italia 36.50

Vanedda, Azienda Agricola Cortese, 2021
(Grillo)

DOC Monferrato, Piemonte, Italia 38.50

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

DOC Friuli Colli Orientali 37

Rjgialla, La Tunella, 2024
(Ribolla Gialla)

GI Marlborough, Nueva Zelanda 35.50

Sounds, Sauvignon Blanc, 2024
(Sauvignon Blanc)

AOC Chablis, Borgoña, Francia 47.50

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



“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

NEGRES



Copa / Ampolla

DOC Langhe, Piemonte, Italia

48.70

Langhe Nebbiolo, Pelissero, 2022
(Nebbiolo)

DOCG Chianti Rufina, Toscana, Italia

41

Chianti Rufina, Fattoria Selvapiana, 2023
(Sangiovese, Canaiolo, Malvasia nera)

DOCG Barolo, Piemonte, Italia

63

Barolo Ginestra, Guasti Clemente, 2020
(Nebbiolo)

DOCG Brunello di Montalcino, Toscana, Italia

66

Brunello di Montalcino, Col D'Orcia, 2020
(Sangiovese)

DO Costers del Segre, Catalunya

76

Acusp, Castell d'Encús, 2021
(Pinot Noir)

DOCG Amarone della Valpolicella, Veneto, Italia

80

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