

# ALGRANO

## PARA EMPEZAR

<i>Aceitunas de Sicilia - 3</i>	<i>Ensalada de tomate mixto de temporada con cebolleta al balsámico y aceitunas - 9</i>
<i>Pan Carasau con pesto de albahaca - 3.5</i>	<i>Tagliere misto con selección de embutidos y quesos italianos con salsa de pera y pan - 16</i>
<i>Focaccia con romero y olivada - 4.5</i>	<i>Burrata con pesto de tomate seco, cebolla roja y aceitunas negras - 13.5</i>
<i>Croqueta de pollo rustido - 2.4 un</i>	<i>Tartar de ternera Fassona del Piemonte con salsa ligera de trufa y pan Carasau - 15.5</i>
<i>Arancino frito de pasta con scamorza ahumada y trufa - 3.2 un</i>	<i>Vitello tonnato, láminas de ternera lechal con salsa de atún y hojas de alcaparra - 14</i>
<i>Bruschetta con crema de ricota siciliana al horno y corazón frito de alcachofa - 10</i>	
<i>Mortadella con pistacho y focaccia - 9.9</i>	

## NUESTRA SELECCIÓN DE PASTA

<i><b>Maccheroni tartufo</b> gratinado con bechamel de setas, queso Fontina y trufa -17.5</i>	<i><b>Linguine tonno</b> con atún rojo del Mediterraneo crudo, mantequilla ahumada y bottarga - 18.8</i>
<i><b>Fusilli Avellinesi cacio e pepe</b> con queso fundido y pimienta con chips de alcachofas - 15.8</i>	<i><b>Tagliolini polipo</b> pasta al huevo casera de tinta de sepia con pulpo salteado y salsa de crustáceos -17.5</i>
<i><b>Mafaldine Ventigrani 'tre pomodori'</b> con tomate cherry fresco, tomate datterino amarillo, tomate San Marzano y Grana Padano - 14.5</i>	<i><b>Ravioli ossobuco</b> pasta al huevo casera rellena de ossobuco con salsa de carne y azafrán - 17.3</i>
<i><b>Lumaconi pomodoro</b> con guiso de guanciale y costillar de cerdo Ral de Avinyon, salsa de tomate San Marzano y baby broccoli - 16.8</i>	<i><b>Pappardelle cinghiale</b> pasta al huevo casera con guiso de jabali al vino tinto y queso Pecorino - 16.9</i>
	<i>Pasta para niño - 7.5</i>

- Tenemos pasta sin gluten 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

*Tiramisú Algrano - 7*

*Cannolo Siciliano con crema de ricotta naranja y pistacho - 6.5*

*Tartaleta de chocolate caliente con helado de vainilla y avellana caramelizada - 8*

*Affogato al caffè - 4.5*  
*Helado de vainilla con Espresso*  
*(con Vodka 6.5)*

*Selecciones de sorbetes veganos*  
*- 3.3 (una bola) - 6 (dos bolas)*

*Queso Pecorino DOP*  
*con miel de trufa blanca - 8*

*Sgroppino - 6*  
*Sorbete de limón con vodka*

## DIGESTIVOS Y SOBREMESA ITALIANOS

*Limoncello - 3*

*Grappa - 3.5*

*Grappa Reserva 18 meses - 4.5*

*Licor al café Italiano Borghetti - 3.9*

*Montenegro - 4*

*Amaro del Capo - 4.5*

*Amaro Lucano - 4*

*Mirto de Sardeña - 4.2*

## NUESTROS WHISKEYS

*J&B - 5*      *Copper Dog - 8*

*Cardhu*  
*twelve years old - 9*      *Roe & Co - 6.5*

*Glenkiche*  
*twelve years old - 9.5*      *Bulleit Bourbon - 8*

*Oban 14 years - 15*      *Bulleit Rye - 9.5*

*Haig Club - 11*      *Jack Daniel's - 6*

*Johnnie Walker*  
*Gold - 11.5 / Red- 5 /*  
*Black - 8.5*      *Jameson - 6*  
*Jim Bean - 5.5*

## GIN & TONIC

*Bombay Sapphire - 9.5*

*Gin Mare - 12*

*Gordon's - 8*

*Hendrick's - 12.5*

*Monkey Forty-Seven - 13.5*

*Tanqueray - 9*

*Tanqueray Sevilla - 9*

*Jinzu - 13*