

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

George Brassens

ALGRANO





NEGRES

	<i>Copa/Ampolla</i>
DOC Barbera d'Alba, Agrano, Piemonte, Italia	5.6/28
<i>Algrano Barbera d'Alba, Pedemontis, 2024</i> (Barbera d'Alba)	
DOC Sicilia, Italia	4.7/23.50
<i>Famiglia Roccaperciata, Firriato 2023</i> (Nero d'Avola)	
DO Ribera Del Duero	25
<i>Disco de Neo, Bodegas y Viñedos Neo, 2023</i> (Tinta Fina)	
DO Montsant, Catalunya	5.5/27
<i>Bancal del Bosc, Vinyes Domènech, 2023</i> (Garnacha Negra, Garnacha Peluda)	
IGP Primitivo, Puglia, Italia	26
<i>Integro, Primitivo Puglia, 2023</i> (Primitivo)	
DOC Montepulciano d'Abruzzo, Italia	5.7/28.50
<i>Fonte Romana, Passetti, Ecologico, 2022</i> (Montepulciano d'Abruzzo)	

ESPUMOSOS

	<i>Copa / Ampolla</i>
DO Cava, Catalunya	4.7/23.50
<i>Pedregosa Brut Nature, Petit Cuvèe, 2023</i> (Macabeu, Parellada, Xarello)	
DOCG Prosecco Valdobbiadene, Veneto, Italia	28.5
<i>La Gioiosa, Prosecco Superiore NV</i> (Glera)	
IGT Lambrusco dell'Emilia, Italia	23.50
<i>Rose di Bacco, Rosso Frizzante, NV</i> (Lambrusco)	
AOC Champagne, France	79
<i>Laurent-Perrier La Cuvèe Brut, NV</i> (Chardonnay, Pinot Maunier, Pinot Noir)	
ROSATS	<i>Copa / Ampolla</i>
IGT Salento, Puglia, Italia	4.7/23.50
<i>Rosato il Pumo, San Marzano, 2024</i> (Primitivo)	
DOLÇ	
DOP Friuli Colli Orientali, Italia	6.8/34
<i>Passito, Tunella, 2022</i> (Verduzzo Friuliano)	



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, Firiato, 2024
(Insolia, Chardonnay)

DO Penedès, Catalunya

24.5

And The Winner Is, Celler Credo Ecològic, 2023
(Xarel-Lo, Macabeu, Parellada)

DOC Pinot Grigio, Friuli Venezia Giulia, Italia

5.4/27.50

Pinot Grigio Ramato, Antonucci, 2024
(Pinot Grigio)

IGP Colline Pescaresi, Abruzzo, Italia

28

Rachele, Pasetti, 2024
(Passerina)

DO Rueda, Castilla y Leon

5.8/29

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



BLANCS

Copa / Ampolla

IGP Venezia Giulia, Friuli, Italia

28.60

Nice Wine, Altùris, 2023
(Chardonnay)

DOC Sardegna, Italia

30

Costamolinos, Argiolas, 2024
(Vermentino di Sardegna)

DOCG Gavi di Gavi, Piemonte, Italia

32

Gavi Minaia, Nicola Bergaglio, 2024
(Cortese)

GI Marlborough, Nueva Zelanda

35.50

Sounds, Sauvignon Blanc, 2024
(Sauvignon Blanc)

AOC Alsazia, Francia

46

Argentoratum, Domaine Bechtold Biodinamico, 2023
(Pinot Gris, Riesling)



“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 Valpolicella, Veneto, Italia

32

*Valpolicella Classico Allegrini, 2024
(Corvina Veronese, Rondinella)*

DOC Monica di Sardegna, Italia

29

*Perdera, Argiolas, 2023
(Monica di Sardegna)*

IGT Toscana, Italia

55

*Poggio Ciliegio, Az. Agricola Roscioni & Cecconello, 2022
(Ciliegiolo)*

DOCG Barolo, Piemonte, Italia

62

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

DOCG Brunello di Montalcino, Toscana, Italia

66

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

DOCG Amarone della Valpolicella, Veneto, Italia

80

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