

ALGRANO

PER COMPARTIR

Olives de Sicília - 3	Amanida de tomàquet mixt de temporada amb ceba tendra al balsàmic i olives - 9
Pà Carasau amb pesto d'alfàbrega - 3.5	Tagliere misto amb selecció d'embotits i formatges italians amb salsa de pera i pà - 16.9
Focaccia amb romaní i olivada - 4.5	Burrata amb pesto de tomàquet sec, ceba vermella i olives - 13.5
Croqueta de pollastre rostit - 2.4 un	Tàrtar de vedella Fassona del Piemont amb salsa lleugera de tòfona i pà Carasau - 15.5
Arancino fregit de pasta amb scamorza fumada i tòfona - 3.2 un	Vitello tonnato, làmines de vedella de llet amb salsa de tonyina i fulles de tàpera - 14.5
Bruschetta de tomàquet fresc, alfàbrega i seitons del Cantàbric marinats - 9.5	
Mortadel·la amb festuc i focaccia - 9.9	

LA NOSTRA SELECCIÓ DE PASTA

Maccheroni tartufo gratinada amb beixamel de bolets, formatge fontina i tòfona -17.9	Linguine vongole amb cloïsses, bottarga, all i julivert - 18.5
Fusilli Avellinesi cacio e pepe amb formatge fos i pebre, amb xips de carbassons- 15.8	Tagliolini calamari pasta d'ou casolana amb calamars saltats i tomàquet cherry - 17.9
Mafaldine Ventigrani "Tres tomàquets" amb tomàquet cherry fresc, datterino groc, tomàquet San Marzano i Grana Padano- 14.5	Pappardelle di cinghiale pasta a l'ou casolana amb guisat de senglar al vi negre i formatge Pecorino - 17.5
Maccheroni amatriciana amb salsa de tomàquet San Marzano, guanciale Ral de Avinyon i pecorino romano - 16.5	Ravioli ossobuco pasta a l'ou casolana farcida d'ossobuc amb salsa de carn i safrà- 17.9
	Pasta infantil - 7.5

- Tenim pasta sense gluten i pasta integral -
- No dubteu a consultar el nostre equip si no coneixeu algun tipus de pasta i en cas d'al·lèrgia alimentària -

La nostra carta inclou pasta fresca elaborada per nosaltres i pasta artesanal d'obrador Mancini i Ventigrani

ALGRANO

POSTRES CASSOLANS

<i>Tiramisú Algrano - 7</i>	<i>Seleccions de sorbets vega - 3.3 (una bola) - 6 (dues boles)</i>
<i>Cannolo Siciliano amb ricotta, taronja i pistatxo - 6.5</i>	<i>Formatge Pecorino DOP amb mel de tòfona blanca - 8</i>
<i>Tarteleta de xocolata calenta amb gelat de vainilla i avellana - 8</i>	<i>Sgroppino - 8 Sorbet de llimona amb vodka</i>
<i>Affogato al caffè - 4.5 Gelat de la vainilla amb Espresso (amb Vodka)</i>	

DIGESTIU I SOBRE TAULA ITALIÀ

<i>Limoncello - 3</i>	<i>Montenegro - 4</i>
<i>Grappa - 3.5</i>	<i>Amaro del Capo - 4.5</i>
<i>Grappa reserva 18 mesos - 4.5</i>	<i>Amaro Lucano - 4</i>
<i>Licor de café Italiano Borghetti - 3.9</i>	<i>Mirto de Sardenya - 4.2</i>

NOSTRE 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 - 11</i>
<i>Gin Mare - 13.5</i>
<i>Gordon's - 9</i>
<i>Hendrick's - 13..5</i>
<i>Monkey Forty-Seven - 15</i>
<i>Tanqueray - 10</i>
<i>Tanqueray Sevilla - 10</i>
<i>Jinzu - 14</i>