

ALGRANO

PARA EMPEZAR

Aceitunas de Sicilia - 3	Ensalada de tomate mixto de temporada con cebolleta al balsámico y aceitunas - 9
Pan Carasau con pesto de albahaca - 3.5	Tagliere misto con selección de embutidos y quesos italianos con salsa de pera y pan - 16.9
Focaccia con romero y olivada - 4.5	Burrata con pesto de tomate seco, cebolla roja y aceitunas negras - 13.5
Croqueta de pollo rustido - 2.4 un	Tartar de ternera Fassona del Piemonte con salsa ligera de trufa y pan Carasau - 15.5
Arancino frito de pasta con scamorza ahumada y trufa - 3.2 un	Vitello tonnato, lamias de ternera lechal con salsa de atún y hojas de alcaparra- 14.5
Bruschetta de tomate fresco, albahaca y boquerones del Cantabrico marinados - 9.5	
Mortadella con pistacho y focaccia - 9.9	

NUESTRA SELECCIÓN DE PASTA

Maccheroni tartufo gratinado con bechamel de setas, queso fontina y trufa -17.9	Linguine vongole con almejas, bottarga, ajo y perejil - 18.5
Fusilli Avellinesi cacio e pepe con queso fundido y pimienta con chips de calabacin - 15.8	Tagliolini calamari pasta al huevo casera con calamares salteados y tomate cherry -17.9
Mafaldine Ventigrani 'tre pomodori' con tomate cherry fresco, tomate datterino amarillo, tomate San Marzano y Grana Padano - 14.5	Ravioli ossobuco pasta al huevo casera rellena de ossobuco con salsa de carne y azafrán - 17.9
Rigatoni amatriciana con salsa de tomate San Marzano, guanciale de cerdo Ral de Avinyon y pecorino romano- 16.5	Pappardelle cinghiale pasta al huevo casera con guiso de jabali al vino tinto y queso Pecorino - 17.5
	Pasta para niño - 7.5

- 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 artesanal de obrador Mancini y Ventigrani

ALGRANO

POSTRES CASEROS

<i>Tiramisú Algrano - 7</i>	<i>Selecciones de sorbetes veganos - 3.3 (una bola) - 6 (dos bolas)</i>
<i>Cannolo Siciliano con crema de ricotta naranja y pistacho - 6.5</i>	<i>Queso Pecorino DOP con miel de trufa blanca - 8</i>
<i>Tartaleta de chocolate caliente con helado de vanilla y avellana caramelizada - 8</i>	<i>Sgroppino - 8 Sorbete de limón con vodka</i>
<i>Affogato al caffè - 4.5</i>	
<i>Helado de vainilla con Espresso</i>	

DIGESTIVOS Y SOBREMESA

<i>Limoncello - 3</i>	<i>Montenegro - 4</i>
<i>Grappa - 3.5</i>	<i>Amaro del Capo - 4.5</i>
<i>Grappa Reserva 18 meses - 4.5</i>	<i>Amaro Lucano - 4</i>
<i>Licor al café Italiano Borghetti - 3.9</i>	<i>Mirto de Sardeña - 4.2</i>

NUESTROS 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>