ALGRANO

PARA EMPEZAR

Aceitunas de Sicilia - 3

Pan Carasau con pesto de albahaca - 3.5

Focaccia con romero y olivada – 4.5

Croqueta de pollo rustido – 2.4 un

Arancino frito de pasta con scamorza ahumada y trufa – 3.2 un

Bruschetta con alcachofa confitada, crema de ricotta al horno y menta – 9.5

Mortadella con pistacho y focaccia – 9.9

Ensalada de tomate mixto de temporada con cebolleta al balsámico y aceitunas - 9

Tagliere misto con selección de embutidos y quesos italianos con salsa de pera y pan – 16.9

Burrata con pesto de tomate seco, cebolla roja y aceitunas negras – 13.5

Tartar de ternera Fassona del Piamonte con salsa ligera de trufa y pan Carasau - 15.5

Vitello tonnato, láminas de ternera lechal con salsa de atún y hojas de alcaparras– 14.5

NUESTRA SELECCIÓN DE PASTA

Maccheroni tartufo, gratinado con bechamel de setas, queso fontina y trufa -18

Fusilli Avellinesi cacio e pepe con queso fundido, pimienta y chips de alcachofa – 16

Mafaldine Ventigrani 'tre pomodori' con tomate cherry fresco, tomate datterino amarillo, tomate San Marzano y Grana Padano – 14.5

Tagliatelle ragù pasta al huevo casera con boloñesa de ternera y cerdo – 17.5

Spaghetti chitarra granchio, pasta al huevo con cangrejo, mantequilla ahumada y limón – 19.5

Paccheri Polpo con guiso de pulpo, tomate San Marzano y aceitunas Taggiasca –18.5

Ravioli ossobuco pasta al huevo casera rellena de ossobuco con salsa de carne y azafrán – 18.5

Pappardelle cinghiale pasta al huevo casera con guiso de jabalí al vino tinto y queso Pecorino – 18

Pasta para niños - 7.5

- Tenemos pasta sin gluten y pasta integral -
- No dudéis en consultar a nuestro equipo si tenéis dudas sobre algún tipo de pasta o sobre posibles alergias alimentarias -

Nuestra carta incluye pasta fresca elaborada por nosotros y pasta artesanal de obrador Mancini y Ventigrani

ALGRANO

POSTRES CASEROS

Tiramisú Algrano - 7

Cannolo Siciliano con crema de ricotta naranja y pistacho - 6.5

Tartaleta de chocolate caliente con helado de vanilla 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

Mirto de Sardeña - 4.2

NUESTROS WHISKEYS

Bulleit Bourbon - 8

Jack Daniel´s - 6

Johnnie Walker
Gold - 11.5 / Red- 5 / Black - 8.5

GIN & TONIC

Tanqueray - 9

Bombay Sapphire – 9.5

Hendrick´s – 12.5

Monkey Forty-Seven – 13.5

Tanqueray Ten - 12