ALGRANO

NUESTROS NEGRONI MACERADOS EN ANFORA

Negroni classico – 18
Gin Tanqueray, Campari, Vermut Mancino

Madame Negroni –18
Rinomato Americano Blanco, St Germain, Gin Tanqueray, Mancino Blanco Y Mancino seco

CÓCTELES CLASICOS ITALIANOS

Spritz – 18
Aperol, Prosecco, soda

Americano/Sbagliato – 18
Campari, Vermut Rojo, soda/Prosecco

Rossini– 18
Sirope de fresa, Prosecco

Bloody Mary Italiano– 18
Vodka, tomate, Worcestershire, rábano picante, Tabasco, pesto casero

Hugo– 18
Prosecco, licor de flor de sauco, lima

Bellini– 18
Sirope de melocoton, Prosecco

ITALIANOS SIN ALCOHOL

SgroppiNO – 14
Sorbete de limon, lemon curd, lemonada

NOgroni – 14
Aperitf Bitter 00, Tanqueray 00, Ruby Grape

CERVEZAS

Victoria Barril – 7

Victoria 00– 6

Don Carlos Blonde – 8

Ichnusa non Filtrada – 7

VERMUT

Mancino Bianco – 9

Mancino Rosso – 9

AGUAS

San Pellegrino 75cl – 5

Acqua Panna 75cl – 5

Precios en EUROS, IVA inc.

ALGRANO

PARA EMPEZAR

Aceitunas de Sicilia - 6

Pan Carasau con pesto de albahaca - 7

Parmigiano reggiano con miel de acacia y trufa - 12

Focaccia con aceite extra virgen de Liguria - 7

ANTIPASTI

Prosciutto de Parma con nodini de mozzarella y grissini - 26

Mortadela Bologna IGP con pistachio y focaccia caliente - 18

Burrata Pugliese con pesto de tomate seco y nueces y aceitunas taggiasca - 22

Tartar de ternera de fassona del Piemonte con salsa ligera de trufa y pan carasau - 25

Vitello tonnato laminas finas de ternera fassona del Piemonte con salsa tonnata traditional - 25

Langostino al vapor con crudite de verduras y albahaca - 28

Ensalada de tomate de temporadas con cebolleta al balsamico y oregano - 18

PIZZE

Algrano: tomate san Marzano, nduja, burrata ahumada y pesto de rúcula - 25

Don Carlos: ricotta, tomate amarillo, atún rojo del mediterráneo, cebolla roja, aceitunas taggiasca - 30

Prosciutto: tomate, mozzarella fior di latte, prosciutto de parma, rúcula y lascas de parmesano - 28

Tartufo: mozzarella fior di latte, camembert de búfala, flor de calabacín y trufa fresca de temporada - 32

Precios en EUROS, IVA inc.

- Tenemos pasta y pizza sin gluten - Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor informe a su camarero – Todos los productos que se sirven crudos o poco cocinados han sido previamente congelados conforme a la normativa vigente para garantizar su seguridad alimentaria (Real Decreto 1021/2022)

ALGRANO

PASTA

Fusilli avellinesi Cacio e pepe: queso fundido, pimienta negra y chips de calabacín - 24

Mafaldine tre pomodori: tomate cherry fresco, datterino amarillo, San Marzano, grana padano y salvia - 22

Linguine tonno: atún rojo del mediterráneo crudo, mantequilla ahumada y bottarga - 30

Maccheroncini al ferretto di pesce: gambas rojas, cigala, mejillones, calamares, tomate y albahaca (min 2 pax) - 80

Carbonara tartufo: mezze maniche, guanciale crujiente, pecorino romano y trufa fresca de temporada - 30

Taccole wagyu: ragu de wagyu y espinajas fresca - 30

Ravioli gamberi: rellenos de ricotta y limón con gambas roja de la costa, tomate y nduja - 36

Opción de pastas para niños y de pastas sin gluten

SECONDI

Lubina entera del Mediterráneo al horno con aceitunas taggiasca de Liguria, alcaparras y tomate Cherry - 85

Calamares a la parrilla con cogollo, tomate seco, judía fina y vinagreta de limón - 30

Tagliata de rib eye de ternera fassona del Piemonte con lascas de parmesano, rúcula y jugo de carne - 45

Fiorentina de ternera de fassona del Piemonte con sal de hierbas aprox 1 kg - 95

CONTORNI

Patata al horno con romero - 10

Espinacas salteadas - 10

Ensalada mixta y rúcula - 10

Precios en EUROS, IVA inc.

- Tenemos pasta y pizza sin gluten - Si tiene alguna restricción dietética o alergia, por favor informe a su camarero – Todos los productos que se sirven crudos o poco cocinados han sido previamente congelados conforme a la normativa vigente para garantizar su seguridad alimentaria (Real Decreto 1021/2022)

ALGRANO

DOLCI

Tiramisú Algrano - 12 / a compartir - 29

Mini cannoli siciliano con crema de ricotta, naranja y pistacho - 12

Pannacotta de pistacho con fresa fresca marinada y limón - 13

Tartaleta de chocolate caliente, avellana y helado de vainilla - 14

Mini conos de helados - 4/ud.

Selección de helados y sorbete artesano 1 bola - 5/ud.

AMARI E LIQUORI

Limoncello - 10

Amaretto - 10

Fernet Branca - 10

Amaro del Capo - 10

Mirto - 10

Amaro Montenegro - 10

Borgetti Café Espresso - 10

CAFFÉ E TE

Espresso - 5

Cappuccino - 5,5

Café con leche - 5,5

Americano - 5

Affogato - 7

Latte macchiato - 5

Selección de teas San & Sans – 5
(Celian Breakfast, Sakura, Tarhib, Fragolino, Equilibrio, Jengibre Limón, Tila Night)

Precios en EUROS, IVA inc.