

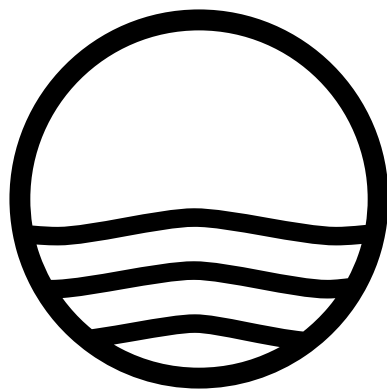


**M U S C I O R A**

ALGUER RESTAURANT

**LA CARTA**

Dei Vini e delle Bevande



# LA NOSTRA LISTA COCKTAIL

## Cocktail List

• • •

### **Sardus SPRITZ**

Porfido Silvio carta, Akenta extra dry e Soda Water

7

### **AmeriSardo**

BitterRoma Silvio Carta, Vermout Macchia RossoMirto, soda water

7

### **Maestrale Spritz**

Vermouth bianco Maestrale Silvio Carta, Alghero Torbato Brut, Soda water

8

### **Negroni Sirbone**

Gin Sirbone Silvio Carta, BitterRoma Silvio Carta, Vermouth Macchia RossoMirto

9

### **"PURE" Tonic**

Gin Pure Sardinia, Fentimas tonic water

10

### **Giniu Tonic**

Gin GINIU Silvio Carta, tonica Baladin aromatica al fieno, Limone BIO

12



# LE ACQUE

The Waters

• • •

## Naturali

		Euro_
Giara	0,75 cl	2,5
Smeraldina	0,75 cl	2,5
Panna	0,75 cl	3,5

## Frizzanti

		Euro_
San Martino	0,75 cl	2,5
Santa Lucia	0,75 cl	2,5
Smeraldina	0,75 cl	2,5
San Pellegrino	0,75 cl	3
Perrier	0,75 cl	3,5

# LE BEVANDE

Soft Drinks

• • •

		Euro_
Coca Cola (vetro)	330 ml	2,5
Coca Cola Zero (vetro)	330 ml	2,5
Fanta (vetro)	330 ml	2,5
Sprite (vetro)	330 ml	2,5
Chinotto San Pellegrino (vetro)	200 ml	2,5
Acqua Tonica	200 ml	3,5
Succo di Frutta (vetro)	200 ml	2,5



# LE BIRRE

The Beers

• • •

## Birrifificio Barley

			Euro_
Friska	Biere Blance	0,75 cl	15
Friska	Biere Blance	0,375 cl	8
Sella del Diavolo	Biere de garde Ambrata	0,75 cl	15
Sella del Diavolo	Biere de garde Ambrata	0,375 cl	8
Macca Meda	Amber Ale	0,75 cl	15
Macca Meda	Amber Ale	0,375 cl	8

—  
Il Birrifificio Artigianale Sardo Barley e' una piccola e creativa realta' artigianale che si propone di inserire i suoi prodotti nella tavola della ristorazione di fascia alta, secondo una linea di diffusione parallela al vino.

The Barley Sardinian Craft Brewery is a small and creative craft reality which promotes its products to restaurant tables of a medium to high standard, comparable to a level similar to that of wine.

Le birre Barley sono sinonimo di originalita' e finezza, frutto di sorprendenti sperimentazioni che utilizzano in maniera inaspettata gli ingredienti legati al territorio di produzione.

The Barley beers are synonymous of originality and refinement, the result of amazing experimentations which utilize the production area's ingredients in unexpected ways.



# LE BOLLICINE

The Bubbles

• • •

		Euro_
<b>Akenta</b> Bianco DOC	Cantina S. M. la Palma Extra Dry di Vermentino	Alghero 22 alc. 13%
<b>Oscari</b> Metodo classico DOC	Cantina Sella & Mosca Alghero torbato spumante	Alghero 35 alc. 12,5%
<b>Brut di Torbato Alghero</b> Alghero Torbato DOC	Sella & Mosca Brut di torbato	Alghero 23 alc. 12,5%
<b>Birbante Brut</b> Bianco DOC	Tenuta Asinara Brut di Vermentino	Cargeghe 20 alc. 11,5%
<b>Baloi</b> Rosè di Cannonau	Cantina F.lli Puddu Brut di Nepente di Oliena	Oliena 24 alc. 12%
<b>Q</b> Brut metodo classico	Cantina Quartomoro Brut di Vermentino	Arborea 30 alc. 12,5%
<b>Anastasia Brut</b> Spumante Brut	Cantina di Mogoro Brut di Semidano	Mogoro 20 alc. 12,5%
<b>Attilo Brut Rosè</b> Rosè di Nieddera	Azienda Vitivinicola Contini Brut di Nieddera	Cabras 23 alc. 12%

# FRIZZANTI SUI LIEVITI

Sparkling wine

• • •

		Euro_
<b>Z</b> Bianco Frizzante	Cantina Quartomoro Frizzante sui lieviti di Vermentino	Arborea 25 € alc. 12%
<b>Bolada</b> Bianco Frizzante	Cantina Quattro Elementi Rifermentato di Vermentino	Villasimius 35 € alc. 12,5%



# LE PICCOLE BOTTIGLIE

The small bottles

• • •

I BIANCHI_		Euro_	
<b>Yiòs</b> Bianco DOC 2019	Cantina Rigattieri Vermentino di Sardegna	Alghero alc. 13%	8 €
<b>Vermentino Blu</b> Bianco DOC 2019	Cantina S.M. La Palma Vermentino di Sardegna	Alghero alc. 13%	9 €
<b>Chlamys</b> Bianco DOC 2020	Tenute Fois Vermentino di Sardegna	Alghero alc. 15%	12 €
<b>Karmis</b> Bianco IGT 2019	Azienda vinicola Contini Vernaccia, Vermentino	Oristano alc. 14%	13 €
I ROSSI_		Euro_	
<b>Graffiante</b> Rosso DOC 2019	Cantina Rigattieri Cagnulari	Alghero alc. 13%	11
<b>Dimonios</b> Rosso DOC 2017	Sella & Mosca Cannonau di Sardegna Riserva	Alghero alc. 14,5%	13
<b>Carros</b> Rosso DOC 2016	Cantina F.lli Puddu Cannonau Nepente di Oliena Classico BIO	Oliena alc. 14,5%	15



# I BIANCHI

## White Wine

• • •

			<b>Euro_</b>
<b>Blu</b> Bianco DOC 2020	Cantina S.M. La Palma Vermentino di Sardegna	Alghero alc. 12,5 %	16
<b>Rafia</b> Bianco DOC 2018	Cantina S.M. La Palma Vermentino di Sardegna	Alghero alc. 13,5 %	28
<b>Estiu</b> Alghero DOC Bianco 2018	Cantina S.M. La Palma Sauvignon	Alghero alc. 12,5%	28
<b>Triulas</b> Alghero DOC Bianco 2019	Cantina S.M. La Palma Chardonnay	Alghero alc. 12,5%	25
<b>Parallelo 41</b> Alghero DOC Bianco 2019	Sella & Mosca Torbato, Sauvignon Blanc	Alghero alc. 13,5 %	28
<b>Terre Bianche (cuvée 161)</b> Alghero Bianco DOC 2020	Sella & Mosca Torbato	Alghero alc. 13%	25
<b>Chlamys</b> Bianco DOC 2020	Tenute Fois Vermentino di Sardegna	Alghero alc. 14%	23
<b>Yiòs</b> Bianco DOC 2020	Cantina Rìgatterì Vermentino di Sardegna	Alghero alc. 13,5%	15
<b>Ardelia</b> Bianco DOC 2018	Cantina Rìgatterì Vermentino di Sardegna	Alghero alc. 14%	20
<b>Stria</b> Bianco DOC 2020	Vigne Rada Vermentino di Sardegna	Alghero alc. 13,5%	28
<b>Perla Rara</b> Bianco DOC 2020	Cantina Desia Vermentino di Sardegna (non filtrato)	Ittiri alc. 14%	23
<b>Mattariga</b> Bianco DOC 2020	Cantine Chessa Vermentino di Sardegna	Usini alc. 14%	25
<b>Aria</b> Bianco DOC 2020	Tenute Rossini Vermentino di Sardegna	Laerru alc. 13%	26
<b>Solo Tredici</b> Bianco DOP 2020	Gabriele Palmas Vermentino di Sardegna	Sassari alc. 13%	25
<b>Inachis</b> Bianco 2019	Cantina Zarelli Malvasia di Bosa	Sassari alc. 14,5%	28
<b>Indolente</b> Bianco DOC 2020	Tenute Asinara Vermentino di Sardegna	Sorso alc. 13,5%	25
<b>Li Sureddi Bianco</b> Romangia Bianco IGP 2019	Antichi Vigneti Manca Vermentino, Girò bianco	Sorso alc. 15%	38
<b>OroDry</b> Bianco IGT 2019	Viticoltori della Romangia Moscato e Vermentino	Sorso alc. 14,5%	26





Euro\_

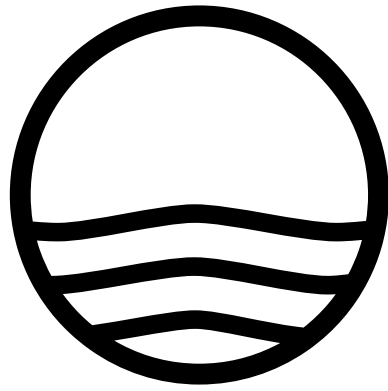
<b>Dettori Bianco</b> Romangia Bianco IGT 2019	Tenute Dettori Vermentino	Sennori alc. 15,5%	55
<b>Fria</b> Bianco DOC 2019	Cantina Depperu Holler Vermentino di Gallura superiore	Scuppaggiu alc. 14%	30
<b>Maria Tzufia</b> Bianco IGT 2019	Cantina Depperu Holler Vermentino, Moscato e Malvasia di Bosa	Scuppaggiu alc. 13,5%	35
<b>Prama Dorada</b> Bianco IGT 2018	Cantina Depperu Holler Vermentino, Moscato	Scuppaggiu alc. 13,5%	40
<b>Davitha Bianco</b> Bianco 2017	Davitha Verementino, uve autoctone	Tempio Pausania alc. 14,5%	40
<b>Ruinias</b> Bianco IGT 2020	Cantina Depperu Colli del Limbara IGT	Luras alc. 14%	35
<b>Meoru</b> Bianco DOCG 2019	Cantina Tani Vermentino di Gallura	Monti alc. 14%	22
<b>Taerra</b> Bianco DOCG 2019	Cantina Tani Vermentino di Gallura Superiore	Monti alc. 15%	28
<b>Capichera Classico</b> Bianco IGT 2018	Cantina Capichera Vermentino	Arzachena alc. 14%	55
<b>Animas</b> Bianco DOCG 2019	Cantina Animas Vermentino di Gallura DOCG superiore	Olbia alc. 14,5%	32
<b>Phoenix</b> Bianco IGT 2019	Cantina Angelo Angioi Malvasia di Bosa (secca)	Tresnuraghes alc. 14,5%	35
<b>Gioias</b> Bianco IGT 2020	Cantina F.lli Puddu Cannonau vinificato in bianco	Oliena alc. 13%	25
<b>Modestu</b> Bianco DOC 2019	Giovanni Montisci Vermentino di Sardegna	Mamoiada alc. 13,5%	55
<b>Barbagia</b> Barbagia bianco IGT 2019	Cantina Vike Vike Granazza	Mamoiada alc. 13%	30
<b>Pusole Bianco</b> Bianco IGT 2018	Cantina Pusole Vermentino di Sardegna	Lotzorai alc. 12,5%	22
<b>Karamare</b> Bianco IGT 2019	Cantina Pusole Cannonau bianco	Lotzorai alc. 13%	30
<b>Vernaccia</b> Bianco IGP 2020	Cantina Pippia Vernaccia valle del tirso IGP	Baratili alc. 13%	22
<b>Filet</b> Bianco 2019	Cantina Piero Carta Malvasia di Bosa Ossidativa	Magomodos alc. 14,5%	38
<b>Tzinnigas</b> Valle del Tirso IGT 2019	Famiglia Orro Vernaccia	Tramatza alc. 14%	22



Euro\_

<b>Karmis</b> Bianco IGT 2020	Azienda vinicola Contini Vernaccia, Vermentino	Cabras alc. 13%	24
<b>I Giganti Bianco</b> Bianco IGT 2018	Azienda vinicola Contini Vernaccia, Vermentino	Cabras alc. 13,5%	35
<b>Vermentino un Anno dopo</b> Bianco DOC 2018	Cantina Quartomoro Vermentino di Sardegna	Arborea alc. 13,5 %	22
<b>Orriu sulle bucce</b> Bianco IGT 2019	Cantina Quartomoro Vernaccia di Oristano	Arborea alc. 13,5 %	22
<b>ARV</b> Bianco IGT 2019	Cantina Quartomoro Arvisionadu	Arborea alc. 13,5%	30
<b>NSC</b> Bianco DOC 2018	Cantina Quartomoro Nasco	Arborea alc. 13,5%	28
<b>Cantaru</b> Bianco IGT 2019	Cantina Lilliu Vermentino, Malvasia e Nasco	Ussaramanna alc. 13%	28
<b>Mendula</b> Bianco DOC 2015	Cantina Lilliu Malvasia di Cagliari secca	Ussaramanna alc. 15,5%	35
<b>Nurà</b> Bianco DOC 2018	Cantina Soi Nuragus di Cagliari (affinato in anfora)	Nuragus alc. 13%	28
<b>Anastasia</b> Bianco IGT 2019	Cantina di Mogoro Semidano	Mogoro alc. 12,5%	18
<b>Arkimia</b> Bianco 2019	Azienda Agricola Schirru Nuragus macerato sulle bucce	Orroli alc. 13,5%	32
<b>3\4</b> Bianco IGT (non filtrato)	Cantina Sa Defenza Blend uve bianche autoctone	Donori alc. 12.5 %	25
<b>Sa Cava sulle bucce</b> Parteolla IGT 2019	Cantina Sa Defenza Vermentino macerato sulle bucce	Donori alc. 14,5%	42
<b>Maistru</b> Parteolla IGT 2020	Cantina Sa Defenza Nuragus macerato sulle bucce	Donori alc. 13,5%	38
<b>Cardile bio</b> Bianco DOC 2019	Cantine Antigori Vermentino di sardegna	Sanluri alc. 13 %	22
<b>CostajVacca</b> Bianco DOC 2016	Cantina Muxurida Semidano Superiore	Samatzai alc. 13,5%	32
<b>Altea Bianco</b> Bianco IGT 2018	Altea illotto Vermentino, Nasco	Serdiana alc. 14,5%	26
<b>Papilio</b> Bianco IGT 2020	Altea illotto Nuragus, Vermentino, Nasco	Serdiana alc. 13,5%	26
<b>Villa di chiesa</b> Bianco IGT 2017	Cantina Santadi Vermentino, Chardonnay	Santadi alc. 14%	42





# I ROSSI

## Red Wine

• • •

			<b>Euro_</b>
<b>Redit</b> Rosso DOC Riserva 2016	Cantina S.M. La Palma Cannonau Riserva	Alghero alc. 15%	30
<b>Reconta</b> Rosso DOC Riserva 2016	Cantina S.M. La Palma Cagnulari Riserva	Alghero alc. 14,5%	30
<b>Dimonios</b> Rosso DOC 2017	Sella & Mosca Cannonau di Sardegna Riserva	Alghero alc. 14%	25
<b>Tanca Farrà</b> Alghero Rosso DOC 2015	Sella & Mosca Cannonau, Cabernet sauvignon	Alghero alc.13,5%	35
<b>Marchese di Villamarina</b> Alghero Rosso DOC 2014	Sella & Mosca Cabernet Sauvignon	Alghero alc. 13,5%	55
<b>Graffiante</b> Rosso DOC 2019	Cantina Rigatleri Cagnulari	Alghero alc. 14%	20
<b>Arsenale</b> Alghero Rosso DOC 2017	Vigne Rada Alghero Cagnulari	Alghero alc. 14%	34
<b>Riviera</b> Alghero Rosso DOC 2017	Vigne Rada Cannonau di Sardegna	Alghero alc. 15%	30
<b>Pedrosu</b> Rosso IGT 2018	Podere Monte Pedrosu Cagnulari	Alghero alc. 14%	36
<b>Cagnulari</b> Rosso IGT 2019	Cantine Chessa Cagnulari	Usini alc. 14,5%	26
<b>Lugherra</b> Rosso IGT 2016	Cantine Chessa Cagnulari, Cannonau	Usini alc. 14%	42
<b>Nero Ricamo</b> Rosso IGT 2019	Cantina Desia Cagnulari	Ittiri alc.14,5%	26
<b>Herculis</b> Rosso IGT 2016	Tenute Asinara Cabernet Sauvignon,Merlot, Cabernet Franc	Cargeghe alc. 15%	30
<b>Rolù</b> Rosso DOC 2019	Tenute Rossini Cannonau di Sardegna	Laerru alc. 14,5%	28
<b>Bodale</b> Rosso DOC 2016	Tenute Rossini Cannonau di Sardegna Riserva	Laerru alc. 15,5%	42
<b>Nacchinono</b> Rosso IGT 2017	Tenute Rossini Cannonau, Cabernet Sauvignon, Syrah	Laerru alc. 15,5%	45
<b>Syrah</b> Rosso IGP 2016	Gabriele Palmas Syrah	Sassari alc. 14%	30
<b>Alghero Cabernet</b> Rosso DOP 2016	Gabriele Palmas Alghero Cabernet	Sassari alc. 14,5%	35



			Euro_
<b>Sèberu</b> Rosso IGT 2016	Cantina Zarelli Uve rosse autoctone	Sassari alc. 15,5%	38
<b>Ardesia</b> Rosso IGT 2016	Cantina Zarelli Uve rosse autoctone	Sassari alc. 15%	110
<b>Li Sureddi Rosso</b> Romangia Rosso IGP 2019	Antichi Vigneti Manca Rettagliada Nieddu	Sorso alc. 15,5%	38
<b>Renosu rosso</b> Rosso Triple A 2020	Tenute Dettori Cannonau, Monica e Pascale	Sennori alc. 13%	23
<b>Dettori Rosso</b> Rosso IGP 2013	Tenute Dettori Cannonau	Sennori alc. 16,5%	70
<b>Serranu</b> Rosso IGT 2015	Cantina Tani Uve rosse autoctone	Monti alc. 15%	70
<b>Carros</b> Rosso DOC 2016	Cantina F.lli Puddu Cannonau Nepente di Oliena Classico BIO	Oliena alc. 14,5%	28
<b>Pro Vois</b> Rosso DOC 2015	Cantina F.lli Puddu Cannonau Nepente di Oliena Riserva BIO	Oliena alc. 15%	50
<b>Barrosu</b> Rosso DOC 2018	Giovanni Montisci Cannonau di Sardegna	Mamoiada alc. 15,5%	60
<b>Barrosu</b> (Riserva Franzisca) Rosso DOC 2017	Giovanni Montisci Cannonau di Sardegna Riserva	Mamoiada alc. 15,5%	75
<b>Berteru</b> Rosso DOC 2019	Cantina Gungui Cannonau di Sardegna	Mamoiada alc. 15%	40
<b>Vike Vike</b> Rosso DOC 2017	Cantina Vike Vike Cannonau di Sardegna	Mamoiada alc. 14,5%	28
<b>Uras</b> Rosso 2017	I Garagisti di Sorgono Mandrolisai (Cannonau, Monica Muristeddu)	Sorgono alc. 16%	38
<b>CaseSparse</b> Rosso IGT 2016	Cantina Pusole Ogliastra IGT	Lotzorai alc. 13,5%	25
<b>Saccarè</b> Rosso IGT 2017	Cantina Pusole Ogliastra IGT	Lotzorai alc. 14%	38
<b>I Giganti Rosso</b> Rosso IGT 2016	Azienda vinicola Contini Nieddera Valle del Tirso	Cabras alc. 14%	40
<b>Barrile</b> Rosso IGT 2015	Azienda vinicola Contini Nieddera Riserva	Cabras alc. 15%	60
<b>BVL</b> Rosso IGT 2018	Cantina Quartomoro Bovale	Arborea alc. 13%	30



**Euro\_**

<b>Lun</b> Rosso IGT 2016	Cantina Soi Bovale, Cagnulari, Barbera Sarda	Nuragus alc. 12,5%	28
<b>Soi</b> Rosso DOC 2015	Cantina Soi Cannonanu di Sardegna	Nuragus alc. 13,5%	30
<b>3\4</b> Rosso IGT 2018	Cantina Sa Defenza Blend uve rosse	Donori alc. 12,5%	24
<b>Ottagonale Bio</b> Rosso Bio 2017	Cantina Antigori Bovale	Sanluri alc. 14%	40
<b>Altea Rosso</b> Rosso IGT 2018	Azienda vitivinicola Altea Illotto Cannonau, Monica, Carignano e Muristellu	Serdiana alc. 14,5%	30
<b>Unica</b> Rosso IGT 2020	Azienda vitivinicola Altea Illotto Monica	Serdiana alc. 14%	36
<b>Turriga</b> Rosso IGT 2016	Cantina Argiolas Cannonau, Carignano, Bovalee, Malvasia	Serdiana alc. 14,5%	75
<b>Nero Miniera</b> Rosso DOC 2018	Cantina Enrico Esu Carignano del Sulcis	Carbonia alc. 14,5%	26
<b>Seruci</b> Rosso DOC 2018	Cantina Enrico Esu Carignano del Sulcis Riserva	Carbonia alc. 15%	42
<b>Montessu</b> Rosso IGT 2017	Agripunica Carignano, Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon e Syrah	Santadi alc. 14,5%	30
<b>Barrua</b> Rosso IGT 2014	Cantina Agricola Punica Carignano, Merlot, Cabernet Sauvignon	Santadi alc. 15%	60
<b>Buio</b> Rosso DOC 2019	Cantina Mesa Carignano del sulcis	S. Anna Arresi alc. 13,5%	23
<b>Buio buio</b> Rosso DOC 2016	Cantina Mesa Carignano del sulcis Riserva	S. Anna Arresi alc. 14%	45



# I ROSATI

## Rosati Wine

• • •

Euro\_

<b>Rosato</b> Rosato DOC 2019	Cantina Rigatteri Cannonau	Alghero alc. 13%	15
<b>Perla Rara rosè</b> Rosato DOC 2019	Cantina Desia Cagnulari	Ittiri alc. 13%	22
<b>Berteru Rosè</b> Rosato DOC 2019	Cantina Luca Gungui Cannonau	Mamoiada alc. 13,5%	35
<b>Birilai</b> Rosato DOC 2019	Cantina F.lli Puddu Cannonau Nepente di Oliena Bio	Oliena alc. 14,5%	23
<b>Punta Catirina</b> Rosato DOC 2019	Cantina Colle Nivera Cannonau	Nuoro alc. 13%	22
<b>Nero Miniera Rosè</b> Rosato IGT 2020	Cantina Enrico Esu Carignano	Carbonia alc. 14%	26







# I GRANDI VINI

## I Bianchi \_ White Wine

• • •

			Euro_
<b>Dettori Bianco</b> Romangia Bianco IGT 2019	Tenute Dettori Vermentino	Sennori alc. 15,5%	55
<b>Modestu</b> Bianco DOC 2019	Giovanni Montisci Vermentino di Sardegna	Mamoiada alc. 13,5%	55
<b>Capichera Classico</b> Bianco IGT 2018	Cantina Capichera Vermentino	Arzachena alc. 14%	55
<b>Villa di chiesa</b> Bianco IGT 2017	Cantina Santadi Vermentino, Chardonnay	Santadi alc. 14%	42

# I GRANDI VINI

## I Rossi \_ Red Wine

• • •

			Euro_
<b>Marchese di Villamarina</b> Alghero Rosso DOC 2014	Sella & Mosca Cabernet Sauvignon	Alghero alc. 13,5%	55
<b>Lugherra</b> Rosso IGT 2016	Cantine Chessa Cagnulari, Cannonau	Usini alc. 14%	42
<b>Dettori Rosso</b> Rosso IGP 2013	Tenute Dettori Cannonau	Sennori alc. 16,5%	70
<b>Serranu</b> Rosso IGT 2015	Cantina Tani Uve rosse autoctone	Monti alc. 15%	70
<b>Barrosu</b> Rosso DOC 2018	Giovanni Montisci Cannonau di Sardegna	Mamoiada alc. 15,5%	60
<b>Barrosu</b> (Riserva Franzisca) Rosso DOC 2017	Giovanni Montisci Cannonau di Sardegna Riserva	Mamoiada alc. 15,5%	75
<b>Barrua</b> Rosso IGT 2014	Cantina Agricola Punica Carignano, Merlot, Cabernet Sauvignon	Santadi alc. 15%	60
<b>Turriga</b> Rosso IGT 2016	Cantina Argiolas Cannonau, Carignano, Bovalee, Malvasia	Serdiana alc. 14,5%	75
<b>Buio buio</b> Rosso DOC 2016	Cantina Mesa Carignano del sulcis Riserva	S. Anna Arresi alc. 14%	45





Designed by Stefano Caria | WaveWeb.it



Via Mazzini 59, Alghero

079 9737519

+39 347 2381561

[info@musciora.it](mailto:info@musciora.it)

[musciora.it](http://musciora.it)

