



M U S C I O R A

ALGUER RESTAURANT

Menu'



Musciora

Un nome insolito, importante e con una forte storia dietro.

Ad **Alghero** negli anni 30, anni di mio **Nonno** ogni famiglia aveva un soprannome (Xisto in algherese).

A mio nonno gli fu' assegnato **Musciora**, un soprannome nato tra i banchi del mercato locale che deriva da **Muscio'** un noto pesce del nostro golfo.

Tramandato di generazione in generazione e' arrivato sino a mio padre e dal banco di un mercato "**Musciora**" si e' spostato tra i fornelli.

Grazie a lui ho avuto la fortuna, sin da piccolo, di respirare la **passione** e **l'amore** per questo lavoro e, con le sue storie, scoprire le origini della nostra terra.

Oggi **Musciora** non e' solo un soprannome ma e' un omaggio a mio padre **Tonino** e alla mia famiglia, **e' il Mio Ristorante.**

La mia filosofia e' di proporvi qualcosa di innovativo ma allo stesso tempo che richiami la tradizione, conservando l'amore per il buon cibo e la cordialita' con la quale dovrebbe essere sempre accompagnato.

Danilo Delrio



Danilo Delrio

ANTIPASTI DEL MARE

• • •

(*)Antipasti fra tradizione e innovazione(Minimo 2 persone)
Starters from tradition and innovation



(*)Crudite' del nostro pescato ed i loro accompagnamenti
Crudite' of our caught with dressing(*)



(*) Carpaccio di pesce (in base al pescato),
riduzione al limone e riccioli di verdure croccanti
fish carpaccio,lemon reduction and crunchy vegetables



(*) Millefoglie di "Polpo Patate e Olive"
Octopus millefeuille with potatoes and olives



(*) La nostra visione di "Agliata Algherese" (in base al pescato)
Our vision of "agliata souce"



(*) Pescatrice a bassa temperatura, pomodoro camona,
susine e salsa alla frue
Monkfish with camona tomato, plum and frue cream



(*)Bresaola di Tonno con insalatina di mela verde,
sedano e mandorle tostate
Tuna bresaola with green apple salad,celery and toasted almonds



(*) I nostri panini Algheresi Gourmet
Our Alghero sandwich gourmet



ANTIPASTI DI TERRA

• • •

Selezione di salumi "Michelangelo Salis"
"Michelangelo Salis" cured meats selection

18_

(*) **Carpaccio di Manzo "Bortigalesa", crema all' erborinato
e polvere di cappero selargino (**)**
Bortigalesa beef carpaccio with blue chees and cappers



15_

Selezione di formaggi della Nurra
Nurra cheeses selection



15_

Caprese Musciora
Our caprese with mozzarella, tomato and basil



14_

Immaginando "prosciutto e melone"
imagining ham and melon

14_



PRIMI PIATTI DI MARE

• • •

(*)Lorighittas al gambero viola alle tre consistenze(**)

Loroghittas pasta with violet prawns in three combinatios



18_

(*)Fregula "i Cagliariaritani " con ragu' di polpo

e salsa all'erborinato

Fregula with octopus ragu' and blue cheese



15_

(*)Culurgiones di pescatrice alla Catalana (**)

Cuttlefish culurgiones, peas crem and cuttlefish ink



15_

(*)Il ricordo della "Linguina Corallo"

The memory of" Linguina Corallo" with mix of sea food



15_

(*)Tagliolino nero al coltello cozze, bottarga e limone (**)

Black Tagliolino with mussels, bottarga and lemon



14_



PRIMI PIATTI DI TERRA

• • •

(*) Maccarrones "de su Ferrittu",
ghisadu di coniglio di Laerru
e scaglie di GranAnglona (**)

HomeMade maccarrones with rabbit ragu' and grananglona chees



15_

(*) Bottoni sardi con il "Cuore Campidanese" (**)
Sardinian bottoni pasta with campidanese souce



14_

(*) Tazzolas con pomodorino arrostito
e ricotta salata di Ittiri(**)

Tazzola's fresch pasta, roasted tomato and salted ricotta of Ittiri



13_

—
Alcune tipologie di pasta che verranno servite da Musciora saranno
interamente fatta a mano e di nostra produzione per farvi cosi'
riscoprire le nostre piu' antiche tradizioni e riproporle
secondo la nostra filosofia di Tradizione & Innovazione

Some types of pasta that Will be served are housemade to discover
our ancient tradition.



SECONDI DEL NOSTRO MARE

• • •

(*)L'estro dello chef
The inspiration of the chef



16_

(*)Fritturina del golfo quotidiana
Fried fish from fresh caught



16_

(*)Involtino di Pa'Punyat con filetto di muggine locale
e crema di pomodoro rustica
Pa' punyat bread with Mullet and tomato cream



15_

(*)Filetto di pesce con guazzetto all' Algherese moderno
(base al pescato)
Fish steak with Algherese sauce



15_

SU ORDINAZIONE

• • •

Aragosta alla Catalana
Catalan Lobster



15_etto/grammo

Copatza de peix dei giorni nostri
Fish Soup



20_



SECONDI DELLA NOSTRA TERRA

• • •

(*)Il Coniglio alla cacciatore moderna
Rabbit in cacciatore sauce



16_

(*)Guancia di Manzo al cannonau,
schiacciata di patate
e verdure di stagione
Sardinian Ox cheek with cannonau, crushed potatoes and veg saute'ed



15_

(*)Filetto di maiale, la sua salsa, cipollotto arrostito
e confettura alle arance amare
Pork fillet, roasted spring onion and orange compote



14_

I nostri secondi piatti nascono da un' accurata scelta degli ingredienti per rispettare così la naturale stagionalità dei prodotti
The choice of our main course products comes from the respect of the seasonality flow



MENU' DEGUSTAZIONE _ IL MARE

• • •

Antipasti

Tre uscite di antipasti in base alle disponibilita' dei pescatori
Three starters about daily caught

Primo

un primo che esaltera' la nostra pasta fresca
abbinata ai sapori dei nostri mari
A pasta that will enhance freshness combined with the flavors of our seas

Secondo

Il pesce in trancio o in filetto
proposto con la semplicita' della nostra tradizione
A fish steak or fillet proposed with the simplicity of our tradition

Dessert

Proposta giornaliera
Daily proposal from our Chef

35_ per persona
(Bevande Escluse)
Drinks not included

—
Il menu' degustazione deve essere ordinato per l'intero tavolo
The tasting menu must be ordered for the entire table

—
Per il vostro piacere, ogni piatto potra' essere accompagnato da un accurato
abbinamento di vini del Territorio, per esaltare al meglio i nostri sapori.
To be pleased, each dish can be paired with an accurate selection
of wines from our land, to enhance our flavors.

50_ per persona con il percorso Vini
(Bevande Escluse)
Drinks not included



MENU' DEGUSTAZIONE _ LA TERRA

• • •

Antipasti

Tre uscite di antipasti in base alle disponibilita' dei Macellai
Three starter. Based on the offer of our butchers

Primo

Un primo che esaltera' la nostra pasta fresca
abbinata ai sapori della nostra terra
A pasta that will enhance freshness combined with the flavors of our land

Secondo

Le carni del nostro territorio proposte
con la semplicita' della nostra tradizione
The meats of our territory proposed with the simplicity of our tradition

Dessert

Proposta giornaliera
Daily proposal from our Chef

35_ per persona
(Bevande Escluse)
Drinks not included

—
Il menu' degustazione deve essere ordinato per l'intero tavolo
The tasting menu must be ordered for the entire table

—
Per il vostro piacere, ogni piatto potra' essere accompagnato da un accurato
abbinamento di vini del Territorio, per esaltare al meglio i nostri sapori.
To be pleased, each dish can be paired with an accurate selection
of wines from our land, to enhance our flavors.

50_ per persona con il percorso Vini
(Bevande Escluse)
Drinks not included



LA CARTA

Dei Dolci

I NOSTRI DESSERT

• • •

Il mangiare in bianco a modo nostro (**)



La crema catalana 2.0



In ricordo di Nonna

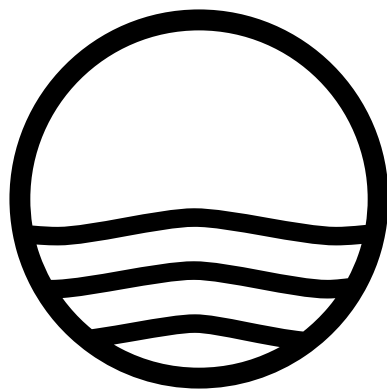


Cremoso allo yogurt di capra,
pan di spagna allo zafferano e miele croccante



Zuppa In..Frue (**)






ALLERGENI



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 substances or products causing allergies or intolerances


 **1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati**
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by products

 **2 Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Crustaceans and products based on shellfish


 **3 Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and by products

 **4 Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and products based on fish

 **5 Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and peanut based products

 **6 Soia e prodotti a base di soia**
Soy and soy based products


 **7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
Milk and dairy products (lactose included)

 **8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu', noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti**
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by products.

 **9 Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery and products based on celery

 **10 Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and mustard based products

 **11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame seeds and sesame seeds based products

 **12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg**
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg

 **13 Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupine and lupine based products

 **14 Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs and products based on molluscs



Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed e' possibile consultare l'apposita documentazione che verra' fornita a richiesta.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

(*) Secondo l' ordinanza Ministeriale del 12\05\1992 il pesce da noi servito viene abbattuto a - 20* per 24 h, essendo così conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853\2004.

(**) La pasta di nostra produzione e alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti e congelati

-
Coperto euro 2



Designed by Stefano Caria | WaveWeb.it



Via Mazzini 59, Alghero

079 9737519

+39 347 2381561

info@musciora.it

musciora.it

