



MUSCIORA

ALGUER RESTAURANT

“ Accomodatevi a tavola e lasciatevi guidare in un viaggio culinario d'altri tempi ”

Danilo Delrio

MENÚ DEGUSTAZIONE

LA VERA ESPERIENZA MUSCIORA

Un percorso speciale in 8 portate.

I nostri migliori piatti creati con la nostra filosofia di cucina

“Tradizione e Innovazione”

85 per persona
(Bevande Escluse)

Drinks not included

115 per persona
incluso percorso vini

8 abbinamenti (bevanede escluse)

Price per person Including wine pairing

5 tastes (drinks not included)

MENÚ DEGUSTAZIONE

LA TERRA INCONTRA IL MARE

Antipasti

Tre uscite di antipasti in base alle disponibilita' del territorio.

Three starters based on local resources.

Primo

Un primo che esalterà la nostra pasta fresca

A first course to enhance our homemade fresh pasta.

Secondo

Proposto con la semplicità della nostra tradizione.

Based on the simplicity of our tradition.

Dessert

Proposta giornaliera.

Daily proposal from our Chef.

55 per persona
(Bevande Escluse)

Drinks not included

75 per persona
incluso percorso vini

5 abbinamenti (bevanede escluse)

Price per person Including wine pairing

5 tastes (drinks not included))

MENÚ DEGUSTAZIONE

L'ORTO E LA CAMPAGNA

Antipasti

Tre uscite di antipasti in base alle disponibilità del raccolto.

Three starters based on local resources.

Primo

Un primo che esalterà la nostra pasta fresca

A first course to enhance our homemade fresh pasta.

Secondo

Proposto con la semplicità della nostra tradizione.

Based on the simplicity of our tradition.

Dessert

Proposta giornaliera.

Daily proposal from our Chef.

50 per persona
(Bevande Escluse)

Drinks not included

70 per persona
incluso percorso vini

5 abbinamenti (bevanede escluse)

Price per person Including wine pairing

5 tastes (drinks not included)

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

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.



Danila Delfia

ANTIPASTI

* Antipasti fra tradizione e innovazione

Starters Between tradition and innovation



30_ a pers. (per l'intero tavolo)

* Il crudo di pesce e i suoi accompagnamenti

Raw fish and its sides (*)



16_

* "Agliata Algherese" a modo nostro (in base al pescato)

Based on the catch of the day



16_

* Carpaccio di Manzo "Bortigalesa"

"Bortigalesa" beef carpaccio



16_

* Zuppa di cipolla 2.0

Onion soup



16_

PRIMI

* Filindeu in copatza Algherese

Filindeu in copatza Algherese



25_

* Culurgiones di pesce, asparago e limone salato

Fish "Culurgiones", asparagus and salty lemon (*)



16_

* *Fregula "i Cagliariaritani " (in base alle risorse del territorio)

Traditional pasta, based on local resources (*)



16_

* Raviolo di pecora in capotto **

"In cappotto" sheep ravioli (*)



16_

SECONDI

* L'estro dello chef

Chef inspiration of the day

18_

* Immaginando "Porchetto e patate"

Imagining "porchetto e patate" (*)



16_

Coperto € 2.50

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

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

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

