



M U S C I O R A

ALGUER RESTAURANT

MENÙ



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.



Daniela Delfino

“Accomodatevi a tavola e lasciatevi guidare
in un viaggio culinario d'altri tempi
con i nostri **menù degustazione.**”

“Take a seat and let yourself be guided on a culinary trip of
yesteryear with our tasting menus.”

LA VERA ESPERIENZA MUSCIORA
fra tradizione e innovazione

Un percorso speciale in 8 portate.

I nostri migliori piatti creati
con la nostra filosofia di cucina.

A seguire pre-dessert, dessert e piccola pasticceria.

A special path in 8 courses.

Our best dishes made with our
cooking philosophy.

Afterwards pre-dessert, dessert and little pastry.

90 per persona
(Bevande Escluse)
Drinks not included

130 per persona
incluso percorso vini
8 abbinamenti (bevanede escluse)
Price per person Including wine pairing
8 tastes (drinks not included)

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



IL MARE E IL PESCATORE

Antipasti

Tre uscite di antipasti in base alle
disponibilità dei nostri pescatori.

Three starters tasting according with
the catch of the day.

Primo

Un primo di pasta della tradizione che
esalterà i sapori dei nostri mari.

Traditional pasta to enhance
the flavours of our seas.

Secondo

Il pesce in trancio o in filetto proposto con
la semplicità della nostra tradizione.

A fish steak or fillet prepared with the
simplicity of our tradition.

Dessert

Proposta giornaliera.

Daily proposal from our Chef.

55 per persona
(Bevande Escluse)
Drinks not included

80 per persona
incluso percorso vini
5 abbinamenti (bevanede escluse)
Price per person Including wine pairing
5 tastes (drinks not included))

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



LA TERRA E IL PASTORE

Antipasti

Tre uscite di antipasti in base alle
disponibilità dei nostri allevatori.
Three starters tasting based on the offer
of our farmers.

Primo

Un primo di pasta della tradizione che
esalterà i sapori della nostra terra.
Traditional pasta to enhance
the flavours of our land.

Secondo

Le migliori carni dei nostri allevatori locali
proposte con la semplicità della
nostra tradizione.
The best meat from our local farmers prepared with
the simplicity of our tradition.

Dessert

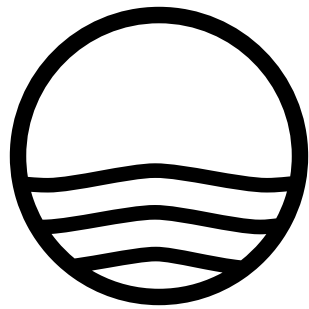
Proposta giornaliera.
Daily proposal from our Chef.

55 per persona
(Bevande Escluse)
Drinks not included

80 per persona
incluso percorso vini
5 abbinamenti (bevanede escluse)
Price per person Including wine pairing
5 tastes (drinks not included))

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





ANTIPASTI

* Antipasti fra tradizione e innovazione

Starters Between tradition and innovation



35_ a pers. (per l'intero tavolo)

* Il crudo dei nostri mari

Raw fish and its sides (*)



20_

* Il pesce povero marinato e i suoi accompagnamenti

Poor marinated fish and its sides (*)



16_

Il "polpo patate e olive" in millefoglie

Octopus millefeuille with potatoes and olives



16_

* La nostra visione di "Agliata Algherese" (in base al pescato)

Our vision of "Algherese Agliata Souce"



16_

* Il crudo di "Bortigalesa", Gran Anglona, sapa e mandorla sarda
"Bortigalesa" beef tartare, Gran Anglona cheese, sapa and Sardinian almond



16_

Il salume di Michelangelo Salis, ricotta, abbamele e croccante di pane
Michelangelo Salis salami, ricotta cheese, abbamele honey and crunchy bread.



18_

* Zuppa di cipolla 2.0

Modern onion soup



15_



PRIMI

* Il Filindeu in copatza Algherese

Filindeu pasta with fish soup



25_

* La Lorighittas al gambero viola locale in 3 consistenze

Lorighittas pasta with violet prawns in four consistence.



20_

* La Fregula "i Cagliaritani" ai frutti di mare "crudi e cotti" (in base alle risorse del territorio)

Fregula with mix of sea food (raw and cooked)



16_

* Il Culurgiones di muggine, il suo fondo e la sua bottarga

Mullet "Culurgiones" its sauce and its eggs (*)



16_

* Il Bottone di pecora in cappotto

"In cappotto" sheep ravioli (*)



16_

* Il Pane Zichi al ragù di coniglio e Fiore sardo

Bread Zichi pasta, rabbit ragù and fiore sardo cheese



16_



SECONDI

* L'estro dello chef
Chef inspiration of the day



18_

* Il filetto di pesce all'Algherese moderno
Fish steak with modern Algherese sauce



18_

* Immaginando "Porchetto e patate"
Imagining porchetto and potatoes



16_

* Il coniglio sardo alla cacciatora estiva
Sardinian rabbit in summer cacciatora style



16_



“La continua ricerca delle eccellenze del nostro territorio ci ha portato a incontrare non solo fornitori, ma persone meravigliose.”

“The continuous research for the excellence of our territory has led us to meet not only suppliers, but wonderful people.”



Azienda agricola **Sandro Fauro** | Santa Maria La Palma

Antonio Masia Panificio Cherchi | Olmedo

Michelangelo Salis, I Salis | Ploaghe

Accademia Oleria **Fois** | Alghero

Azienda agricola **Quadrifoglio** | Santa Maria La Palma

Milia carni Bortigalesa | Bortigali

PI'n'PI germogli | Olmedo

Domus Lattea | Ittiri

Azienda **Rossini** | Laerru

Riso **Passiu** | Oristano

Alghero Coldiretti | Alghero

Cooperativa **pescatori Algheresi** | Alghero

Lu Viaggiant | Alghero



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.

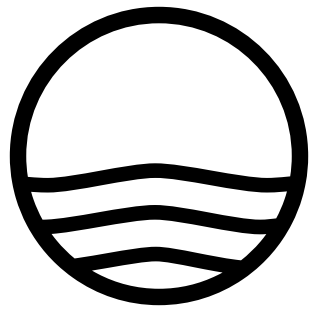
The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will

(*) 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

Coperto euro 2.50





Designed by Stefano Caria | WaveWeb.it



Via Mazzini 59, Alghero

079 9737519

+39 347 2381561

info@musciora.it

musciora.it

