



M U S C I O R A

ALGUER RESTAURANT

MENÙ



GAMBERO ROSSO®

IDENTITÀ GOLOSE

ilGolosario

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 Debra

I nostri **menù degustazione** prendono vita dalla passione per gli **ingredienti locali**, dando vita a **esperienze culinarie uniche** trasformandosi con le stagioni e la disponibilità dei prodotti.

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

Our tasting menus come to life from our passion for food local ingredients, giving life to unique culinary experiences transforming with the seasons and the availability of products.

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

LA VERA ESPERIENZA MUSCIORA

Amuse-Bouche in stile Musciora.

Sei uscite di antipasti in base alle
disponibilità dei nostri pescatori e allevatori.
Six appetizer releases based on availability of
our fishermen and local producers.

Un primo della nostra tradizione.
Traditional pasta to enhance
from our tradition.

Un secondo proposto con la nostra
filosofia di cucina.
AA second proposed with ours
cooking philosophy.

Pre-Dessert.

Dessert
Proposta giornaliera.
Daily proposal from our Chef.

Piccola pasticceria.
little pastry.

110 per persona
(Bevande Escluse)
Drinks not included

150 per persona
incluso percorso vini
8 abbinamenti (bevande 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

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.

IL MARE

Amuse-Bouche in stile Musciora.

Tre uscite di antipasti in base alle
disponibilità dei nostri pescatori.
Three starters tasting according with
the catch of the day.

Un primo di pasta della tradizione che
esalterà i sapori dei nostri mari.
Traditional pasta to enhance
the flavours of our seas.

Un 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.

Pre-Dessert.

Dessert
Proposta giornaliera.
Daily proposal from our Chef.

Piccola pasticceria.
little pastry.

75 per persona
(Bevande Escluse)
Drinks not included

100 per persona
incluso percorso vini
5 abbinamenti (bevande 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

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.

LA CAMPAGNA

Amuse-Bouche in stile Musciora.

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

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

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.

Pre-Dessert.

Dessert
Proposta giornaliera.
Daily proposal from our Chef.

Piccola pasticceria.
little pastry.

75 per persona
(Bevande Escluse)
Drinks not included

100 per persona
incluso percorso vini
5 abbinamenti (bevande 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

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.

“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.”

Michelangelo Salis, I Salis | Ploaghe

Accademia Oleria **Fois** | Alghero

Milia carni | Bortigali

Domus Lattea | Ittiri

Azienda **Rossini** | Laerru

Riso **Passiu** | Oristano

Alghero Coldiretti | Alghero

Renato Mazzei | Valledoria

Azienda **Busi** | S.Maria La Palma

Mario Ruzzoli | Sassari

Mannalita formaggi | oliena

Su Mulinu | Alghero

Pastificio dei profeti | Turri

Mandorla di Sardegna | tuili

Sa Pischera 'e Mar 'e Pontis | Cabras

Cooperativa **pescatori Algheresi** | 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 acagiù, 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 cosi conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853\2004.

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

Coperto euro 3

CENZO COCCA

Nato a Ghilarza, classe 1994, Cenzo Cocca è un artista contemporaneo sardo che vive e lavora tra Sardegna e Puglia. La sua ricerca si sviluppa attraverso il ricamo e la cucitura a mano, trasformando ago e filo in strumenti espressivi capaci di intrecciare memoria, identità e visione contemporanea.

Le sue opere raccontano l'abitare, il tempo e la cura, fondendo tradizione tessile e linguaggio artistico in lavori materici e profondamente narrativi.

Per me, però, Cenzo è prima di tutto un amico.

Ci conosciamo dall'infanzia: siamo cresciuti insieme, condividendo sogni, strade e silenzi. Tra noi c'è una stima autentica, costruita negli anni.

Le opere che trovate qui oggi al Musciora non sono semplici elementi decorativi, ma presenze vive che dialogano con questo spazio e con la sua anima.

Avere il suo lavoro tra queste pareti significa portare dentro il ristorante un pezzo della nostra storia e celebrare un legame che continua a crescere.



Daniela De Fria

Design by Stefano Caria | WavelWeb.it



Via Mazzini 77, Alghero

079 9737519

+39 347 2381561

info@musciora.it

musciora.it