



**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 (cixtu 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*



## ANTIPASTI DEL MARE

• • •

(\*)Antipasti fra tradizione e innovazione (Minimo 2 persone)

Starters from tradition and innovation



25\_

(\*)Crudite' del nostro pescato ed i loro accompagnamenti

Crudite' of our caught with dressing



22\_

(\*)Sgombro marinato, crema di melanzana bruciata e arancia Bio

Cured mackerel, burnt aubergine and organic orange



14\_

(\*)Polpo fritto, mozzarella BIO, peperone arrosto e bietola

Fried octopus with organic mozzarella, burned pepper and rainbow chard



14\_

## ANTIPASTI DI TERRA

• • •

Selezione di formaggi della Nurra

Nurra cheeses selection



14\_

Selezione di salumi dei Flli. Puddu

Flli. Puddu cured meats selection

14\_

Millefoglie di mozzarella di Sandro Fauro,  
carpaccio di pomodoro e basilico dell' orto

The mille-feuille of organic mozzarella,  
tomato carpaccio and our basil



12\_



## PRIMI PIATTI DI MARE

• • •

(\*)Tagliolino al coltello e gambero rosso alle tre consistenze(\*\*)

Tagliolino with red prawns in three combination



15\_

Fregula con arselle e cozze, limone BIO,  
crema di prezzemolo e bottarga

Fregula with clams and mussels,  
organic lemon, parsley pesto and bottarga



15\_

Culurgiones di muggine, (\*\*)  
crema alla ruchetta selvatica e pane all' aglio  
Mullet culurgiones, wild rocket pesto and garlic bread



14\_

## PRIMI PIATTI DI TERRA

• • •

Bottoni sardi, fonduta di pecorino e zafferano km0 (\*\*)

Sardinian bottoni, pecorino fondue and organic saffron



12\_

Gnocchetto fatto a mano al ghisadu e Granglona (\*\*)

Housemade gnocchetto with ghisadu and GranAnglona cheese



12\_

—  
La pasta che verra' servita da Musciora e' interamente fatta a mano  
e di nostra produzione per farvi cosi' riscoprire le nostre  
piu' antiche tradizioni e riproporle con varianti innovative  
Our pasta are housemade to discover our ancient tradition  
with an innovative twist



## SECONDI DEL NOSTRO MARE

• • •

(\*)Pesce Spada con yogurt di capra, cetriolo e agrumi  
Swordfish with goat yogurt, cucumber and citrus



16\_

(\*)Trancio di pesce con guazzetto all' Algherese moderno  
Fish steak with Algherese sauce



15\_

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



15\_

## SECONDI DELLA NOSTRA TERRA

• • •

Guancia di bue Sardo al cannonau, schiacciata di patate(\*\*)  
e verdure di stagione al salto  
Sardinian Ox cheek with cannonau, crushed potatoes and veg sautéed

15\_

Filetto di maiale, confettura alle mele e scarola (\*\*)  
Pork fillet, apple compote and escarole

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 della nostra Pasticcera  
Daily proposal from our Pastry Chef

Si andra' a concludere con il caffe'  
e un assaggio della nostra piccola pasticceria Sarda  
We will end with coffee and a selection of our Sardinian petite pastry

35\_ per persona

—  
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





# 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 della nostra Pasticcera  
Daily proposal from our Pastry Chef

Si andra' a concludere con il caffe'  
e un assaggio della nostra piccola pasticceria Sarda  
We will end with coffee and a selection of our Sardinian petite pastry

35\_ per persona

—  
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




# 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 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





Via Mazzini 59, Alghero



079 9737519



+39 347 2381561



info@musciora.it



musciora.it

