

CENTRO STORICO



I RISTORANTI SAGRA ITINERANTE - 5/6/7/ FEBBRAIO

- | | |
|--|---|
| 1 AL REFETTORIO
Vicolo Adami, 47
T. 079 973 1126 | 8 DOÑA ISABEL
Via Mazzini, 59
T. 079 978 897 |
| 2 AL SOLITO POSTO
Via P. Umberto, 82
T. 328 9133745 | 9 CASTELL DE CÀLLER
Via Joan Miro (Loc. Taulera)
T. 079 989 1026 |
| 3 AL TUGURI E LA POSADA DEL MAR
Vicolo Adami, 29
T. 079 979 579 | 10 MOS TAPAS RESTAURANT
Via Carducci, 3
T. 079 983 429 |
| 4 ALAMO
Via A. Machin, 20
T. 079 979 645 | 11 ORANGE FOOD
Via XX Settembre, 2
T. 079 5625759 |
| 5 IL CORALLO
Via F.lli Kennedy, 20
T. 079 982 772 | 12 REGINA MARGHERITA
Piazza Sventramento
T. 079 5625759 |
| 6 MAÒ DE PLÀ
Via Garibaldi, 87
T. 079 986 146 | 13 LA SARTORIA DEL GUSTO
Piazza Duomo, 2
T. 079 974 475 |
| 7 LA GINQUETA
Via Arduino, 45
T. 079 973 8376 | |



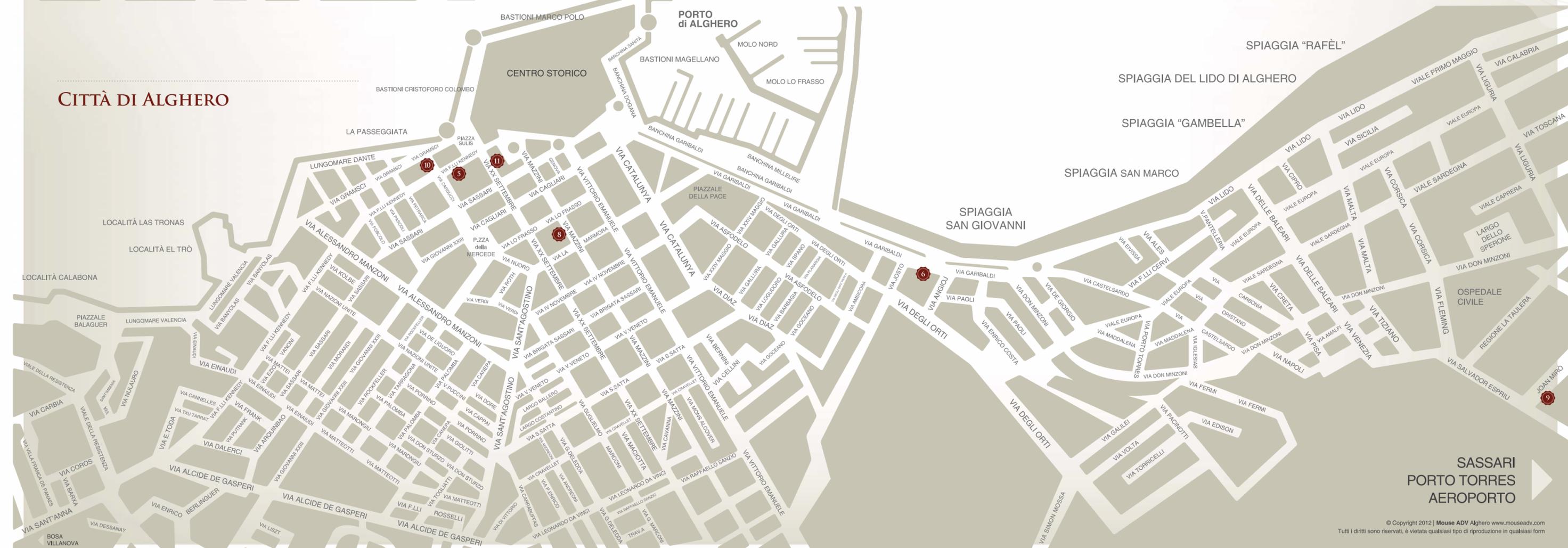
ALGHERO 29 GENNAIO - 28 FEBBRAIO 2016

ROSSO DI MARE

CORALLO E BOGAMARÌ,
ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO.

I EDIZIONE

CITTÀ DI ALGHERO



SASSARI
PORTO TORRES
AEROPORTO



I RISTORANTI

GUSTO E PROFUMI DEL RICCIO DI MARE

AL REFETTORIO

Vicolo Adami, 47
T. 079 973 1126

Tartare di tonno su crema di sedano, rapa e ricci di mare
Linguine ai ricci e crema di cardi
Sfogliatina di mele gelato alla vaniglia
Acqua, 1 calice di Vino
Caffè, Digestivo

25 EURO

AL SOLITO POSTO

Via P. Umberto, 82
T. 328 9133745

Agliata di polpo all'algherese
Spaghetti ricci e vongole
Sorbetto al limone
Acqua, Vino

25 EURO

AL TUGURI

Via Maiorca, 113
T. 079 976 772

Cozze alla catalana
Tufellas ai ricci di mare
Pesce del Golfo alle mandorle
Melanzane all'algherese
Dolce della casa
Acqua, Vino
Caffè, Digestivo

40 EURO

ALAMO

Via A. Machin, 20
T. 079 979 645

Involtni ai ricci di mare
Linguine ai ricci di mare
Calamaro arrosto
Acqua, Vino

30 EURO

ALGUER MIA

Via Cipro, 17
T. 079 973 9883

Delizie di mare
con crostino ai Ricci
Linguine ai ricci
Calamari fritti
Insalata mista
½ Acqua, ¼ Vino

33 EURO

ARAGON

Via Gramsci, 8
T. 079 973 1001

Crostini ai ricci
Linguine ai ricci
Crema Catalana
o Tortino al cioccolato
Acqua, Vino
Caffè, Digestivo

30 EURO

CASTELL DE CÀLLER

Via Joan Miro (Loc. Taulera)
T. 079 989 1026

Aperitivo di benvenuto
Calamari alla diavola
su polenta frita
Crostini ai ricci
Linguine ricci di mare e scampi
Filetto di spigola
in crosta di mandorle
Dolce della casa
Acqua, Vino
Caffè, Digestivo

25 EURO

DA MIRKO

Via Gioberti, 54/56
T. 079 940 0850

Crostini ai ricci
Linguine ai ricci e carciofi freschi
Sorbetto al limone
½ Acqua, ¼ Vino
Caffè, Digestivo

25 EURO

DOÑA ISABEL

Via Mazzini, 59
T. 079 978 897

Crostini ai ricci di mare
Ravioli con ripieno di carciofo
al riccio di mare
Mantecato di baccalà
in guazzetto di ricci
Acqua, Vino

28 EURO

IL CORALLO

Via F.lli Kennedy, 20
T. 079 982 772

Tartare di branzino e maionese di riccio
su mattonella di pomodoro,
polvere di capperi e carbone di olive
Spada affumicata
con insalatina di mele e rucola
Gnocchi di patate viola
con crema di carciofi e lingue di riccio
Torta soffice al cioccolato
con crema mascarpone
Acqua, 1 Calice di Vino
Caffè

30 EURO

LA GINQUETA

Via Arduino, 45
T. 079 973 8376

Tris di riso con lingue di riccio ed olio evo
Cialda croccante ai ceci e riccio
Crema di cavolo e riccio
Ravioli al carciofo fresco
con salsa ai carciofi, olio evo e riccio
Acqua, Vino
Caffè

30 EURO

LA POSADA DEL MAR

Vicolo Adami, 29
T. 079 979 579

La zuppetta di cozze con pane zichi
Gli spaghetti ai ricci
Il filetto di pesce dagli Antichi Sapori
(del giorno)
Acqua, Vino
Dolce

35 EURO

LA SARTORIA DEL GUSTO

Piazza Duomo, 2
T. 079 974 475

Gamberi bardati su crema di piselli
Linguine ricci e carciofi
Semifreddo agrumi
Calice di Vino

25 EURO

MAÒ DE PLA

Via Garibaldi, 87
T. 079 986 146

Crostini alla polpa di riccio
Linguine caserecce alla polpa di riccio
½ Acqua, 1 calice Vino
Caffè

28 EURO

MOS TAPAS RESTAURANT

Via Arduino, 45
T. 079 983 429

Bruschetta di pane casereccio
con purè di patate,
carciofi alla giudia e riccio fresco
Fettuccine di semola
di grano duro al riccio fresco
Vino
Caffè

25 EURO

ORANGE FOOD

Via XX Settembre, 2
T. 079 5625759

Calice di benvenuto
con crostini ai ricci
Bavette ai ricci
Calamari fritti
oppure gamberoni alla brace
Insalata verde
Dolce o gelato
Acqua, Vino
Caffè

27 EURO

REGINA MARGHERITA

Piazza Sventramento
T. 079 5625759

Calice di benvenuto
con crostini ai ricci
Bavette ai ricci
Calamari fritti
o gamberoni alla brace
Insalata verde
Dolce o gelato
Acqua, Vino
Caffè

27 EURO

Per Informazioni
Piazza Porta Terra, 9 - ALGHERO
T. 079 979 054
infotourist@alghero-turismo.it

Visita il nostro sito
www.alghero-turismo.it

Seguici sulla nostra Fanpage
Alghero Turismo

IL CORALLO

DAL 29 GENNAIO AL 28 FEBBRAIO
MOSTRA FOTOGRAFICA ECCELLENZE DEL MARE
la filiera del Corallo Rosso del Mediterraneo,
dalla pesca alla lavorazione

Torre di San Giovanni

DAL 29 GENNAIO AL 28 FEBBRAIO

MOSTRA
Elaborati pervenuti attraverso il concorso di idee
per il marchio "Corallium rubrum ad Alghero"
Torre di S. Giovanni

DAL 29 GENNAIO AL 28 FEBBRAIO

MOSTRA
Elaborati prodotti dai studenti del Liceo Artistico di Alghero
per la proposta di emissione
al Ministero dello Sviluppo Economico
per il francobollo dedicato al Corallium rubrum
Torre di S. Giovanni

DAL 29 GENNAIO AL 21 FEBBRAIO

CORALLO E ARTE
Collettiva d'arte
Ateliers de Lo Quarter

29/30/31 GENNAIO

CORALLO E ARTE
Performance urbana con installazione collettiva sul tema
del Corallo Rosso del Mediterraneo
Piazza Lo Quarter

29/30 GENNAIO

BOTTEGHE IN MOSTRA
Mini tour alla scoperta del Corallo
L'arte dei maestri artigiani e la bellezza dell'oro rosso,
accompagnati da piccole esperienze emozionali,
in mostra presso alcune botteghe
a cura del CCN Al Centro Storico
Venerdì 29 dalle 17,30 alle 18,30
sabato 30 dalle 11,30 alle 12,30 dalle 17,30 alle 18,30
Punto d'incontro per partenza presso la torre di Porta Terra

6 FEBBRAIO - ORE 10

TAVOLA ROTONDA RIPENSARE IL CORALLO
Ripartire dal Corallium rubrum per ripensare un'attività artigianale
che è alla base dell'identità locale di Alghero.
Sabato 6 febbraio una prima iniziativa
per presentare alla comunità locale le linee guida
di questo importante progetto.
Sala conferenze - Lo Quarter

13 FEBBRAIO - ALLE ORE 11,30

PREMIAZIONE
Premiazione dell'elaborato vincitore del concorso di idee per il marchio
"Corallium rubrum ad Alghero"
Torre di S. Giovanni

IL RICCIO DI MARE

VENERDÌ 12, 19 E 26 FEBBRAIO
A PARTIRE DALLE ORE 17

SAPORE DI MARE
Laboratorio di cucina per imparare a realizzare piatti speciali che abbiano
come protagonista il riccio di mare e altro ancora a cura degli
chef dell'Istituto Alberghiero e dei ristoratori della città.
Per info e prenotazioni contattare il numero 079 981745
il laboratorio prevede una quota di partecipazione di 25,00 euro)
Presso l'Istituto Alberghiero

DAL 5/6/7 FEBBRAIO AL 19/20/21 FEBBRAIO

IL MARE IN CUCINA
Rassegna gastronomica presso il circuito dei ristoratori di Alghero,
con menù che hanno come protagonista il riccio di mare
Presso tutti i ristoranti che hanno aderito alla rassegna

5/6/7 FEBBRAIO

LE TAPAS DEL RICCIO - SAGRA ITINERANTE
Percorso gastronomico itinerante che invade la città a partire dal centro storico
e che propone originali e piacevoli degustazioni a base di riccio di mare
e abbinamenti con altri prodotti del territorio, nello spirito delle tapas spagnole.
Il tutto accompagnato da tanti piccoli momenti di animazione diffusa.
A cura delle attività della ristorazione della città.
Centro città - Presso tutti i ristoranti che hanno aderito alla sagra

27/28 FEBBRAIO

IL RICCIO D'ORO
Gara gastronomica a carattere regionale
con premiazione finale, rivolta agli chef della Sardegna.

ALGHERO 29 GENNAIO - 28 FEBBRAIO 2016

ROSSO DI MARE

CORALLO E BOGAMARÌ,
ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO.

I EDIZIONE



Inquadra il QR Code
e scopri tutti gli eventi
sul sito web www.alghero-turismo.it
Info T. 079 979 054
infotourist@alghero-turismo.it



Visita il nostro sito
www.alghero-turismo.it



Seguici sulla nostra Fanpage
Alghero Turismo



MUSEI - EVENTI - TURISMO - ALGHERO