

Lo Chef Consiglia

The Chef Recommends

ALLERGENI

3 - 14	<i>Insalata di mare.....</i> <i>Seafood Salad,,.....</i>
14	<i>Polpi alla marinara con Aglio, Cipolla e Patate,,.....</i> <i>Octopuses with garlic Onion and potatoes,,.....</i>
1-13-14	<i>Cozze gratinate al forno,,.....</i> <i>Mussels gratin baked.....</i>
1 - 13 - 14	<i>Moscardini alla diavola.....</i> <i>Small Octopuses with spicy sauce tomato.....</i> <i>Cozze alla marinara.....</i> <i>Massels marinara Garlic and Parsley</i>
1-3-4-10-14	<i>Linguine allo Scoglio</i> <i>Seafood Linguine with tomato sauce.....</i>
1 - 10 - 14	<i>Spaghetti alle Vongole e Bottarga</i> <i>Spaghetti with Clams and Bottarga (fish eggs).....</i>
1 - 10 - 14	<i>Ravioli della casa di Formaggio al Pomodoro.....</i> <i>Cheese Ravioli "Sardegna" dumplings with tomato sauce</i>
1 - 4	<i>Gnocchi Sardi al sugo di Salsiccia.....</i> <i>Sardinian Gnocchi ("Sardegna" traditional Pasta) with tomato and Sausage</i> <i>Lasagne al forno.....</i> <i>Baked Lasagna Bolognese.....</i>
1 - 3 - 7 - 14	<i>Fritto misto di Pesce.....</i> <i>Fried fishes, Prawns and Calamari.....</i>
Pepe - Aglio	<i>Salsiccia sarda arrosto con funghi.....</i>
Carne di Maiale	<i>Grilled "Sardegna" sausage with mushrooms.....</i> <i>Scaloppine di Pollo al vino bianco con funghi.....</i> <i>Chicken escalopes in white wine with mushrooms.....</i>

Servizio per persona Euro 2,00 - Service per person Euro 2,00

Tracadero

R I S T O R A N T E P I Z Z E R I A

Antipasti - Starter

ALLERGENI

- Insalata di mare.....*
3-10-14 *Seafood Salad.....*
- 14 *Polpi alla marinara con Aglio, Cipolla e Patate.....*
Octopuses with garlic Onion and potatoes.....
- Antipasto di salmone affumicato.....*
7 *Smoked Salmon with Green Salad and Parmesan*
- Mazzancolle in salsa rosa.....*
5-10 *Shrimps in Pink Sauce*
- Moscardini alla diavola.....*
4-14 *Small Octopuses with spicy Tomato Sauce.....*
- Cozze alla marinara.....*
14 *Mussels to the marinara with Garlic and Parsley.....*
- Bresaola con Rucola e Grana.....*
Beef (Carpaccio Bresaola) with Rocket Salad and Parmesan flakes
- Antipasto misto di salumi.....*
Mixed cold cuts: Ham, Salami, and dry Sausage
- Prosciutto crudo e Melone.....*
Parma Ham and Melon.....

Servizio per persona Euro 2,00
Service per person's Euro 2,00

Tracadero

R I S T O R A N T E P I Z Z E R I A

Primi Piatti

First Courses

- 1-3-4-14 *Linguine allo scoglio.....*
Linguine (Pasta) with Seafood and Tomato sauce.....
- 3-4-14 *Risotto alla pescatora (Minimo per 2 Persone)..... Per persona*
Riso with Seafood Tomato sauce (Minimun for 2 people) - Per person
- 1-10-14 *Spaghetti alle vongole e Bottarga.....*
Spaghetti with Clams and Bottarga (Fish Eggs).....
- 1-10-14 *Spaghetti alle Cozze.....*
Spaghetti with Mussels.....
- 1-4-9 *Penne alle sardine.....*
Penne with Sardines Fish and tomato sauce.....
- 1-5-13 *Spaghetti alla Carbonara.....*
Spaghetti Carbonara (Eggs, Parmesan cheese, Bacon)
- 1-4-13 *Ravioli di formaggio al pomodoro.....*
Cheese Ravioli with tomato sauce.....
- 1-4 *Gnocchi sardi al sugo di salsiccia.....*
Gnocchi Sardi ("Sardegna" Traditional Pasta) with Sausage tomato sauce
- 1-4 *Penne all'arrabbiata.....*
Penne with spicy Tomato sauce.....
- 1-4 *Spaghetti al pomodoro.....*
Spaghetti with tomato sauce.....



R I S T O R A N T E P I Z Z E R I A

Secondi di Carne

Meat

Allergeni

13

Tagliata di Filetto di manzo con Rucola e Grana.....
Sliced Beef Fillet with Rocket salad and Parmesan flakes

Filetto di manzo alla griglia.....
Grilled Beef Fillet

Filetto di manzo al Pepe Verde.....
Beef Fillet with Green Pepper white sauce

Bistecca di manzo alla griglia.....
Grilled Beef steak.....

1-10

Scaloppine di Pollo al vino bianco con Funghi.....
Chicken escalopes in white wine with mushrooms

Braciola di maiale alla griglia.....
Grilled Pork Chop.....

Salsiccia sarda alla griglia con Funghi.....
Grilled "Sardegna" Sausage with Mushrooms.....

Servizio per persona Euro 2,00
Service per person Euro 2,00

Tracadero

R I S T O R A N T E P I Z Z E R I A

Secondi di

Pesce*Fish*

ALLERGENI

- 3 *Gamberoni alla griglia.....*
Grilled King Prawns.....
- 1-3-7-14 *Fritto misto di pesce.....*
Fried fishes, Prawns and Calamari.....
- 1-14 *Calamari fritti.....*
Fried Calamari.....
- 7 *Orata alla griglia.....*
Grilled sea Bream.....
- 7-10 *Spigola al vino bianco.....*
Sea Bass white wine sauce
- 4-14 *Moscardini alla diavola.....*
Small Octopuses with spicy sauce tomato.....
- 14 *Cozze alla marinara.....*
Mussels to the marinara with Garlic and Parsley.....

Servizio per persona Euro 2,00

Service per person Euro 2,00

Tracadero

R I S T O R A N T E P I Z Z E R I A

Pizze

Forno a Legna - Brick Oven

- 1-13 **Spaziale** (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi, Olive e Uovo)
(Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Black olives, Egg)
- 1-13 **Sarda** (Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Formaggio, Pecorino, e Salsiccia Sarda)
(Tomato sauce, Mozzarella, Mushroom, Pecorino Cheese and "Sardegna" dry Sausage)
- 1-13 **Con Patate fritte** (Pomodoro, Mozzarella, e Patate fritte)
(Tomato sauce, Mozzarella, and French fries)
- 1-13 **Vegetariana** (Pomodoro Mozzarella Zucchini, Melanzane, Radicchio e Rucola)
(Tomato sauce, Courgettes, Aubergines, chicory, Rocket salad)
- 1-13 **Capricciosa** (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofi e Olive)
(Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Black olives)
- 1-13 **Mediterranea** (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo e pomodoro fresco)
(Tomato sauce, Mozzarella, Parma Ham, and Cherry Tomatoes)
- 1-13 **Parigina** (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto crudo e Panna)
(Tomato sauce, Mozzarella, Parma Ham and double Cream)
- 1-13 **Rustica** (Mozzarella, Bresaola e Rucola - senza Pomodoro)
(Mozzarella, Bresaola and Rocket salad - Without Tomato sauce)
- 1-13 **Ai 4 Formaggi** (Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Emmental e Grana)
(Tomato sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Emmental, and Parmesan)
- 1-13 **Al Salmone** (Pomodoro, Mozzarella, e Salmone affumicato)
(Tomato sauce, Mozzarella, and Smoked Salmon)
- 1-13 **Veneziana** (Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto e Funghi)
(Tomato sauce, Mozzarella, Ham, and Mushrooms)
- 1-13 **Parmigiana** (Mozzarella, Melanzane, Mortadella, e Scaglie di Grana senza pomodoro)
(Mozzarella, Grilled Aubergines, Mortadella, Parmesan flakes - Without Tomato sauce)
- 1-13 **Montebianco** (Mozzarella, Speck e Gorgonzola - Senza Pomodoro)
(Mozzarella, Speck, and Gorgonzola - Without Tomato sauce)
- 1-13 **Inglesina** (Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto crudo)
(Tomato sauce, Mozzarella, and Parma Ham)



R I S T O R A N T E P I Z Z E R I A

Pizze

Forno a Legna - Brick Oven

- 1-13 ***Ai Funghi*** (Pomodoro, Mozzarella e Funghi)
(Tomato sauce, Mozzarella and Mushrooms)
- 1-13 ***Al Gorgonzola*** (Pomodoro, Mozzarella e Gorgonzola)
(Tomato sauce, Mozzarella, and Gorgonzola cheese)
- 1-13 ***Canadese*** (Pomodoro, Mozzarella, Funghi e Wurstel)
(Tomato sauce, Mozzarella, Mushrooms, and Frankfurter)
- 1-13 ***Trocadero*** (Pomodoro, Mozzarella e Bottarga)
(Tomato sauce, Mozzarella, and Bottarga ("Fih Eggs"))
- 1-13 ***Al Tonno*** (Pomodoro, Mozzarella Tonno)
(Tomato sauce, Mozzarella, and Tuna)
- 1-13 ***Italia*** (Pomodoro, Mozzarella e Pomodorini freschi)
(Tomato sauce, Mozzarella, and Cherry Tomatoes)
- 1-13 ***Al Prosciutto*** (Pomodoro, Mozzarella e Prosciutto cotto)
(Tomato sauce, Mozzarella, and Ham)
- 1-13 ***Con Salsiccia*** (Pomodoro, Mozzarella e Salsiccia Sarda)
(Tomato sauce, Mozzarella, and "Sardegna" dry Sausage)
- 1-13 ***Alle Melanzane*** (Pomodoro, Mozzarella e Melanzane)
(Tomato sauce, Mozzarella, and Aubergines)
- 1-13 ***PIZZA*** (Pomodoro, Mozzarella e Acciughe)
(Tomato sauce, Mozzarella, and Anchovies)
- 1-13 ***PIZZA*** (Pomodoro, Mozzarella, Capperi e Acciughe)
(Tomato sauce, Mozzarella, Capers, and anchovies)
- 1-13 ***Margherita*** (Pomodoro, Mozzarella)
(Tomato sauce and Mozzarella)
- 1 ***Marinara*** (Pomodoro e Aglio)
(Tomato sauce and Garlic)

Tracadero

RISTORANTE PIZZERIA

VINI

Bianchi

FUNTANALIRAS Vermentino di Gallura D.O.C.G. Cantina del Vermentino - MONTI (ss).....
CANAILY Vermentino di Gallura superiore D.O.C.G. cantina Gallura S.C.A. - Tempio P. (ss).....
COSTAMOLINO Vermentino di Sardegna D.O.C. Cantina Argiolas S.p.A. - Serdiana (ca).....
THILIBAS 750 Ml. Vermentino di Gallura DOCG Superiore Cantina Pedres – Olbia (ss)
THILIBAS 500 Ml. Vermentino di Gallura DOCG Superiore Cantina Pedres – Olbia (ss)
PARIGLIA Vermentino di Sardegna D.O.C. Azienda Vinicola Attilio Contini – Cabras (OR).....
KARMIS CUVÉE I.G.T. "Isola Dei Nuraghi" Azienda Vinicola Attilio Contini – Cabras (OR).....
MANZANU Vermentino di Gallura D.O.C.G. Cantina sociale del Giegantinu Berchidda (SS)....
GIOIAS I.G.T. "Isola Dei Nuraghi" Azienda Agricola Fratelli PUDDU – Oliena (NU).....
TANCA RAINA Vermentino **Superiore** di Gallura D.O.C.G – Azienda Agricola MONTI (ss).....
MENICA Vermentino di Gallura DOCG Azienda Agricola "TANCA RAINA" – MONTI (ss).....

Rosati

BRINO Rosé D.O.C. Cantina Pedres - Olbia (ss).....
FILIERI Rosé Cannonau di Sardegna – Cantina di Dorgali – Dorgali (SS).....

Rossi

COSTERA Cannonau di Sardegna D.O.C. Cantina Argiolas S.p.A. - Serdiana (ca).....
PERDERA Monica di Sardegna D.O.C. Cantina Argiolas S.p.A. – Serdiana (Ca).....
NEPENTE Cannonau di Sardegna D.O.C. Cantina Oliena Soc. Coop Agr. - Oliena (nu).....
BUIO Rosso di Carignano del Sulcis D.O.C. Cantina Mesa S.r.l. Sant'Anna Arresi (ca).....
CERASIO 750 Ml Cannonau di Sardegna D.O.C. Rosso – Cantina Pedres – Olbia (ss).....
CERASIO 500 Ml Cannonau di Sardegna D.O.C. Rosso – Cantina Pedres – Olbia (ss).....
NOTTECHELU I.G.T. "Isola Dei Nuraghi" Cantina Sociale "Del Giegantinu" Berchidda (SS).....
TISCALI Cannonau di Sardegna D.O.C. Azienda Agricola Fratelli PUDDU - Oliena – (NU).....
TONAGHE Cannonau di Sardegna D.O.C. Azienda vinicola Attilio Contini S.P.A. Oliena (SS)....
SARTIGLIA Cannonau di Sardegna – Azienda Vinicola Attilio Contini S.P.A. – Cabras (OR).....
TANCA FARRÀ Rosso di Alghero D.O.C. Tenute Sella & Mosca Loc. I Piani - Alghero (ss).....
I' STE' IGT "Colli del Limbara – Azienda Agricola TANCA RAINA – MONTI – (SS).....

Frizzanti

VALDOBBIADENE Prosecco Superiore Millesimato Extra Dry – Az. Vinicola - Villa Miazzi.....
BALARI Vermentino di Gallura **Frizzante** D.O.C.G. Cantina del Vermentino - MONTI (ss).....