

TRIFULA RISTORANTE BAR

ALLERGENS -ALERGENOS

Por cualquier duda preguntad a quien os atiende
For any doubt ask the waiters

Precios
IVA
incluido

LEGENDA



CRUSTÁCEOS



PESCADO



CONTIENE
GLUTEN



LACTEOS



ALTRAMUCES

lupini



MOLUSCOS



MOSTAZA



CACAHUETES



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



SOJA



HUEVOS

Pane - Pan - Bread

€

Pane - Pan - Bread



0,80

Pane all'aglio
pan con ajo / garlic bread



2,40

Pane all'aglio con formaggio Pan con ajo y queso / Garlic bread with cheese   	3,90
Pane con pomodoro fresco, aglio e basilico Pan tostado con tomate natural, ajo y albahaca Toasted bread with fresh tomato, garlic and basil  	3,90
ANTIPASTI – ENTRADAS – STARTERS	€
 Insalata caprese Tomate y mozzarella de bufala Tomatoes and “bufala” mozzarella cheese	9,90
  Insalata della casa	12,30
Provolone al forno Queso provolone al horno “Provolone” cheese baked 	13,40
 Insalata CAPRI 🇪🇸 Ventresca de atun, aguacate, tomate negro, naranja con salsa de miel y mostaza 🇬🇧 Tuna , avocat, black tomato, orange with honey and mustard sauce 🇫🇷 Ventrèche de thon, avocat, tomate noire, orange avec sauce au miel et à la moutarde 🇩🇪 Thunfischbauch, Avocado, schwarze Tomate, Orange mit Honig-Senf-Sauce	14,80

  Saute' di vongole /Salteado de almejas  Clams saltead / Saute' de palourdes	13,90
Vitello tonnato Ternera cocida con salsa de  mayonesa     , atun ,  anchoas y alcaparras Cooked Meat with mayonesa , tunny-fish , capers and anchovies sauce	15,90
 Carpaccio di Carne cruda all'Albese Carpaccio de ternera cruda con parmesano y rucula /Raw meat“carpaccio” with parmesan cheese and rocket	15,90
<u>CROQUETAS CASERA (home-made)</u> sin gluten (gluten free)  	Precio por unidad
  Croquetas de queso gorgonzola y nueces	3,40
  Croquetas de Setas y truffa Wild mushrooms and truffle Cépes et trufe	3,40
   Croquetas de Langostinos Shell-fish / Crevettes	3,40
Croquetas de queso Taleggio y Speck	3,40

PASTA SIN GLUTEN



Fusilli (Elices) o Gnocchi sin gluten

12,90

con salsa : -bolognese (ragu')



(bolognese



) € 12,90

-pomodoro e basilico

-salsa Anna (nata y pesto



) € 13,90

-aglio, olio, peperoncino e gamberi



-salsa chef



€ 14,90

-gamberi e zucchini



€ 14,90

-gorgonzola e zucchini



€ 13,90

-funghi e tartufi



€ 15,90

 CONTIENE GLUTEN PASTA	
 Spaghetti salsa pomodoro, (bolognese) o (carbonara)  Penne (macarrones) all'arrabbiata 	12,90
 Lasagna Bolognese (bolognese)	14,90
Spaghetti aglio, olio, peperoncino con gamberi  (langostinos)	14,90
 Spaghetti alle vongole (chirla) /almejas/clams	14,90
Penne salsa Anna (macarrones) Penne con salsa de jamon de Parma, jamon york, (nata y pesto)  Penne in Parma ham, ham, cream and pesto sauce	13,90
 Tagliatelle funghi porcini Tallarines con setas "porcini" / Tagliatelle in mushrooms "porcini" sauce	14,30



15,90

Tagliatelle funghi porcini e tartufi

Tallarines con setas “porcini” y trufas / Tagliatelle in mushrooms “porcini” sauce with truffles



14,90

Ravioli di carne con salsa bolognese



ravioli rellenos de carne con salsa boloñesa
“ravioli” stuffed by meat in bolognesa sauce



14,90

Ravioli di pesce spada e lime

ravioli rellenos de pez espada y lima con salsa de cherri y almejas
“ravioli” stuffed by swordfish and lime in clams sauce



14,90

Ravioli di salmone al cava



traces of allergens

ravioli rellenos de salmon con salsa de cava, nata y salmon ahumado
“ravioli” stuffed by salmon in cava sauce (sparkling wine) whit cream and smoked salmon

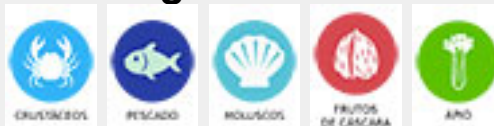


14,90

Tortellini panna e prosciutto gratinati al forno



traces of allergens



Pasta rellena de carne con salsa de jamon york y nata gratinados
Pasta stuffed by meat in ham and cream sauce baked



14,90

Caramelle di ricotta e spinaci in salsa chef



traces of allergens

Caramelos de pasta rellenos de ricotta e espinacas con salsa chef
Pasta stuffed by ricotta cheese and spinach in chef sauce

Gnocchi alla Sorrentina (salsa de tomate y mozzarella gratinados / Gnocchi Tomato and mozzarella sauce gratin)	13,90
Gnocchetti gorgonzola e zucchini Gnocchetti con salsa de calabacines y queso gorgonzola Gnocchetti in courgette and “gorgonzola” cheese sauce	13,90
Gnocchetti con gamberi e zucchini Gnocchetti con salsa de langostinos y calabacines Gnocchetti in courgette and shell-fish sauce	14,90
Spaghetti frutti di mare Spaghetti con marisco estilo Anna / Sea-fruits Anna’s style	19,50
Risotto frutti di mare (min. 2 personas) Risotto con mariscos — — Sea-fruits “risotto”	19,50
Risotto ai funghi porcini (min. 2 personas) “Risotto” con setas “porcini” — — Risotto with “porcini”	17,80
Risotto ai funghi porcini e tartufi (min. 2 personas) “Risotto” con setas “porcini” y trufas — Risotto with “porcini” and truffles	19,50

CARNE – CARNE -MEAT



14,30



Pollo con salsa al pepe rosa

Pollo en salsa de pimienta rosa / Brest chicken in pink pepper sauce

14,30

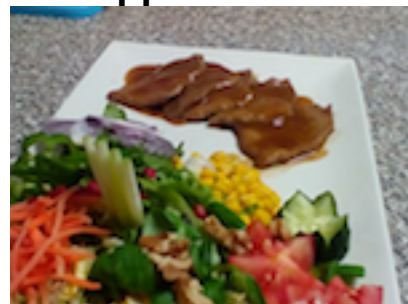


Pollo con salsa champignon

Pollo en salsa de champignones
Chicken in champignons sauce

15,90

Scaloppine al Marsala



Escalope de ternera con salsa de Marsala
Veal filets in Marsala sauce

17,50



Filetto di maiale con salsa gorgonzola

Solomillo de cerdo con salsa gorgonzola
Pork sirloin in gorgonzola sauce

17,50

Filetto di maiale con salsa di aceto Balsamico di Modena e miele



Solomillo de cerdo con salsa de vinagre Balsamico de Modena y miel
Pork sirloin in Balsamic Modena vinegar and honey sauce

Entrecot Griglia - plancha - grill

20,40



Filetto di vitello - Solomillo de ternera - Filet steak	23,80
Salsas para carne—Steack sauce Gorgonzola—Champignon-Green pepper	3,90
Pesce e crostacei - pescado y mariscos Fish and shell-fish	
Saute' di gamberi all'arancia Salteado de langostinos a la naranja Prawns in orange sauce	16,90
Calamari alla siciliana Calamares con ajo, cherry, alcaparras y aceitunas negras Squid whit garlic, cherries, capers and black olives	16,90
Filetes de salmón con salsa de cava Salmon steaks with sparkling wine sauce	18,40



21,90

**Pez espada fresco con salsa de lima,
Alcaparras y tomates secos.**

Fresh swordfish with lime sauce,
cappars and dried tomatoes.

Espadon frais avec sauce au citron vert,
cabrioleur et tomates séchées.



23,90

Atun rojo a la plancha

Grill tuna-fish with pistachio sauce

DOLCI



€



6,00

Tiramisu (casero —home made)



Panna cotta (casero —home made)



Nata cocida con salsa de fresas frescas por lo alto
Baked cream with fresh strawberry sauce on top
Panna cotta avec sauce aux fraises fraîches

6,00

Semifreddo (casero —home made)



Helado de vainilla con nueces de macadamia, trozos de chocolate y galleta. Es un sabor diferente de helado.

Vanilla ice cream with Macadamia nuts, chocolate pieces and biscuit. It is a different flavor of ice cream

Glace à la vanille avec noix de macadamia, morceaux de chocolat et biscuit. C'est une saveur différente de la crème glacée

6,00

Piña fresca sin licor — Piña fresca con licor

5,50 / 6,30

Grazie mille! / Muchas gracias / Merci beacoup! / Thank you so much! / Danke vielmals

Carta dei vini/Carta vinos/

Wines list.



€

Vini rossi / Tintos/ Red wines

Vino de la casa - Nuviana - Penedes	15,00
Bodega Palomillo -Velez Rubio-Tempranillo joven	16,00
Ramon Bilbao DO Rioja crianza	25,00
Beronia DO Rioja crianza	20,00
Carramimbre roble DO Ribera del Duero	19,00
Carramimbre crianza DO Ribera del Duero	25,00
Señorio de Nava joven DO Ribera del Duero	18,00
Señorio de Nava crianza DO Ribera del Duero	22,00
Juan Gil crianza DO Jumilla	25,50
Matarromera crianza DO Ribera del Duero	36,00
TresMatas crianza DO Ribera del Duero	30,00
Mauro tinto vino de Castilla y Leon	49,00
Muga crianza DO Rioja	34,00
Muga Gran Reserva	52,00
PSI Dominio de Pingus	69,00
Nero d'Avola (Italia) DOC Sicilia	21,00

Vini bianchi / Blancos / White wines	
<u>Vino blanco Albariño sin D.O.</u>	14,00
Vino de la casa - Nuviana - Penedes	15,00
Chardonnay BIO DOC Comunidad Valenciana	19,00
Viña Mocen DO Rueda verdejo	20,00
Alceño - Sauvignon blanc - Jumilla -D.O. Protegida	18,50
Pinot Grigio DOC delle Venezie (Italia)	19,50
Carramimbre DO Rueda verdejo	21,00
Viña Mocen Sauvignon blanc	20,50
<u>Vini rosati/ rosados/rose'wine</u>	
Vino de la casa - Nuviana - Penedes	15,00
Juan Gil rosado DO Jumilla	22,00
Lambrusco rosado	14,00
<u>Vino blanco Albariño sin D.O.</u>	14,00
<u>Vini Spumanti / Cava/ Sparkling wines</u>	
 1551 - Codorniu	24,00
 Prosecco millesimo DOC (Italia)	24,00
CAVA “Anna de Codorniu’ Blanc de blanc	29,00

Moscato Naturale d'Asti DOC (dulce, sweet,  espumoso, sparkling) -Italia	24,00
Champagne Louis Roederer Collection - Francia 	120,00
<u>Vini speciali italiani / Special Italian Wines/</u> <u>Michele Chiarlo S.r.l. – Canelli</u>	
Barbera d'Asti Superiore "La Court" DOC 2006	58,00
Barbaresco "Reyna" DOCG 2006	58,00
Barbaresco DOCG "Asili" 2006	87,00
Barolo DOCG "Cerequio" 2006	104,00
<u>Az. Vinicola Scarpa – Nizza Monferrato</u>	
Barbaresco DOCG "TettiNeive" 1999 NO DISPONIBLE	94,00