

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

<p>Pane all'aglio con formaggio Pan con ajo y queso / Garlic bread with cheese</p>   	<p>3,70</p>
<p>Pane con pomodoro fresco, aglio e basilico Pan tostado con tomate natural, ajo y albahaca Toasted bread with fresh tomato, garlic and basil</p>  	<p>3,70</p>
<p>ANTIPASTI – ENTRADAS – STARTERS</p>	
<p>Insalata caprese Tomate y mozzarella de bufala Tomatoes and “bufala” mozzarella cheese</p> 	<p>9,30</p>
<p>Insalata della casa</p>  	<p>11,20</p>
<p>Provolone al forno Queso provolone al horno “Provolone” cheese baked</p> 	<p>12,40</p>
<p>Insalata CAPRI</p>  <p> 🇪🇸 Ventresca de atun, aguacate, tomate negro, naranja con salsa de miel y mostaza 🇬🇧 Tuna , avocad, black tomato, orange with honey and mustard sauce 🇫🇷 Ventrèche de thon, avocad, tomate noire, orange avec sauce au miel et à la moutarde 🇩🇪 Thunfischbauch, Avocado, schwarze Tomate, Orange mit Honig-Senf-Sauce </p>	<p>13,80</p>

<p>Saute' di vongole /Salteado de almejas</p>   <p>Clams saltead / Saute' de palourdes</p> 	<p>12,80</p>
<p>Vitello tonnato</p> <p>Ternera cocida con salsa de mayonesa,    , atun ,</p>  <p>anchoas y alcaparras Cooked Meat with mayonesa , tunny-fish , capers and anchovies sauce</p>	<p>13,90</p>
<p>Carpaccio di Carne cruda all'Albese</p>  <p>Carpaccio de ternera cruda con parmesano y rucula /Raw meat“carpaccio” with parmesan cheese and rocket</p>	<p>13,90</p>
<p><u>CROQUETAS CASERA (home-made)</u> sin gluten (gluten free)</p>  	<p>Precio por unidad</p>
<p>Croquetas de queso gorgonzola y nueces</p>  	<p>2,90</p>
<p>Croquetas de Setas y truffa Wild mushrooms and truffle Cépes et trufe</p>  	<p>2,90</p>
<p>Croquetas de Langostinos Shell-fish / Crevettes</p>   	<p>2,90</p>


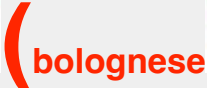


PASTA SIN GLUTEN

€

Fusilli (Elices) sin gluten



12,90

con salsa : -bolognese (ragu')


   ) € 12,90


-pomodoro e basilico

-salsa Anna (  ) € 13,90

-aglio, olio, peperoncino e gamberi  

-salsa chef  € 13,90

-gamberi e zucchine  

-gorgonzola e zucchine 

-funghi e tartufi  € 13,90

 <p>PASTA</p> <p>CONTIENE GLUTEN</p>	<p>€</p>
<p>Spaghetti salsa pomodoro, (bolognese ) o (carbonara )</p> <p>Penne (macarrones) all'arrabbiata </p>	<p>12,90</p>
<p>Lasagna Bolognese (bolognese )</p>	<p>13,90</p>
<p>Fettuccine aglio, olio, peperoncino con gamberi (langostinos) </p>	<p>13,90</p>
<p>Spaghetti alle vongole (chirla) /almejas/clams </p>	<p>13,90</p>
<p>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</p>	<p>13,90</p>
<p>Tagliatelle funghi porcini Tallarines con setas "porcini" / Tagliatelle in mushrooms "porcini" sauce </p>	<p>13,90</p>



14,40

Tagliatelle funghi porcini e tartufi

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



13,90

Ravioli di carne con salsa bolognese



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



13,90

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



13,90

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

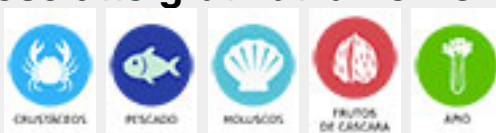


13,90

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



13,90

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

 <p>Gnocchi alla Sorrentina (salsa de tomate y mozzarella gratinados / Gnocchi Tomato and mozzarella sauce gratin)</p>	<p>13,90</p>
 <p>Gnocchetti gorgonzola e zucchine Gnocchetti con salsa de calabacines y queso gorgonzola Gnocchetti in courgette and "gorgonzola" cheese sauce</p>	<p>13,90</p>
 <p>Gnocchetti con gamberi e zucchine Gnocchetti con salsa de langostinos y calabacines Gnocchetti in courgette and shell-fish sauce</p>	<p>14,40</p>
 <p>Spaghetti frutti di mare Spaghetti con marisco estilo Anna / Sea-fruits Anna's style</p>	<p>18,50</p>
  <p>Risotto frutti di mare (min. 2 personas) Risotto con mariscos — — Sea-fruits "risotto"</p>	<p>18,50</p>
 <p>Risotto ai funghi porcini (min. 2 personas) "Risotto" con setas "porcini" — — Risotto with "porcini"</p>	<p>15,80</p>
 <p>Risotto ai funghi porcini e tartufi (min. 2 personas) "Risotto" con setas "porcini" y trufas — Risotto with "porcini" and truffles</p>	<p>18,50</p>

CARNE – CARNE -MEAT

€



Pollo con salsa al pepe rosa

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

13,50

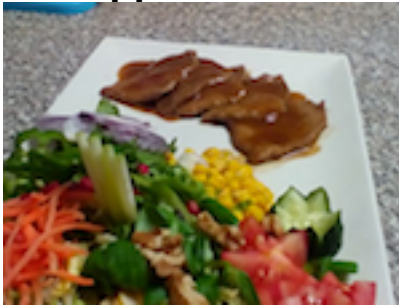


Pollo con salsa champignon

Pollo en salsa de champignones
Chicken in champignons sauce

13,50

Scaloppine al Marsala



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

14,90



Filetto di maiale con salsa gorgonzola

Solomillo de cerdo con salsa gorgonzola
Pork sirloin in gorgonzola sauce

16,40

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

16,40

Entrecot Griglia - plancha - grill



19,80

Filetto di vitello - Solomillo de ternera - Filet steak	23,80
<p>  </p> Salsas para carne—Steack sauce Gorgonzola—Champignon-Green pepper	3,90
<p style="text-align: center;"> Pesce e crostacei - pescado y mariscos Fish and shell-fish </p>  	€
<p>   </p> Saute' di gamberi all'arancia Salteado de langostinos a la naranja Prawns in orange sauce	16,40
<p> Calamari alla siciliana </p>  <p>   </p> Calamares con ajo, cherry, alcaparras y aceitunas negras Squid whit garlic, cherries, capers and black olives	16,40
<p>    </p> Filetes de salmón con salsa de cava Salmon steaks with sparkling wine sauce	17,90



17,90

Gambones a la plancha con salsa picante
Grilled big prawns with spicy sauce



17,90

Pez espada fresco con salsa de lima, Alcaparras y tomates secos.
Fresh swordfish with lime sauce, cappers and dried tomatoes.
Espadon frais avec sauce au citron vert, cabrioleur et tomates séchées.



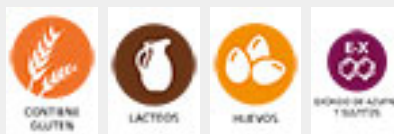
22,80

Atun rojo a la plancha
Grill tuna-fish with pistachio sauce

DOLCI



€



5,90

Tiramisu (casero –home made)



5,90

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

Semifreddo (casero –home made)



5,90

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

Piña fresca sin licor — Piña fresca con licor

5,50 / 6,20

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

Carta dei vini/Carta vinos/

Wines list.






€

Vini rossi / Tintos/ Red wines

Vino de la casa - Nuviana - Penedes	14,00
Bodega Palomillo -Velez Rubio-Tempranillo joven	16,00
Ramon Bilbao DO Rioja crianza	21,00
Beronia DO Rioja crianza	17,50
Carramimbre roble DO Ribera del Duero	17,50
Carramimbre crianza DO Ribera del Duero	23,50
Señorio de Nava joven DO Ribera del Duero	17,50
Señorio de Nava crianza DO Ribera del Duero	19,50
Nero d'Avola (Italia) DOC Sicilia	18,50

Vini bianchi / Blancos / White wines

<u>Vino blanco Albariño sin D.O.</u>	12,00
Vino de la casa - Nuviana - Penedes	14,00
Chardonnay BIO DOC Comunidad Valenciana	18,00
Viña Mocen DO Rueda verdejo	18,00
Sulayr, Lauria Alpujarra IGP Almeria	18,50
Pinot Grigio DOC delle Venezie (Italia)	19,00
Viña Mocen DO Rueda verdejo selección	19,00
Carramimbre DO Rueda verdejo	19,00

Viña Mocen Sauvignon blanc	18,50
<u>Vini rosati/ rosados/rose'wine</u>	
Vino de la casa - Nuviana - Penedes	14,00
Vino Sarria DO Navarra	18,50
Lambrusco rosado	13,00
<u>Vini Spumanti / Cava/ Sparkling wines</u>	
	23,00
1551 - Codorniu	
Prosecco millesimo DOC (Italia)	23,00
	
CAVA “Anna de Codorniu’ Blanc de blanc	28,00
Moscato Naturale d’Asti DOC (dulce, sweet, espumoso, sparkling) -Italia	23,00
	

<p>Champagne Louis Roederer Collection - Francia</p> 	110,00
<p><u>Vini speciali italiani / Special Italian Wines/</u> <u>Michele Chiarlo S.r.l. – Canelli</u></p>	
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
<p><u>Az. Vinicola Scarpa – Nizza Monferrato</u></p>	
Barbaresco DOCG “TettiNeive” 1999 NO DISPONIBILE	94,00