

TRIFULA RISTORANTE BAR

MENU TODO SIN GLUTEN

ALLERGENS -ALERGENOS


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

Precios
IVA
incluido

ANTIPASTI – ENTRADAS – STARTERS

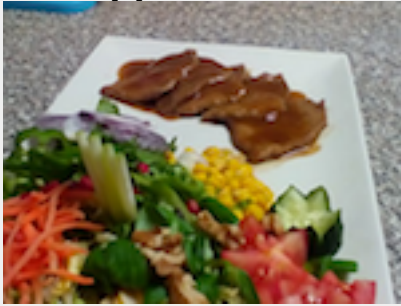
€

Insalata caprese Tomate y mozzarella de bufala Tomatoes and “bufala” mozzarella cheese	9,30
Insalata della casa	11,20
Insalata CAPRI 🇪🇸 Ventresca de atun, aguacate, tomate negro, naranja con salsa de miel y mostaza 🇬🇧 Tuna belly, avocado, 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	13,80
Provolone al forno Queso provolone al horno “Provolone” cheese baked	12,40
Saute' di vongole /Salteado de almejas Clams saltead / Saute' de palourdes	13,20
Vitello tonnato Ternera cocida con salsa de mayonesa, atun , anchoas y alcaparras Cooked Meat with mayonesa , tunny-fish , capers and anchovies sauce	13,90
Carpaccio di Carne cruda all'Albese  Carpaccio de ternera cruda con parmesano y rucula /Raw meat“carpaccio” with parmesan cheese and rocket	13,90

<p align="center"><u>CROQUETAS CASERA (home-made)</u></p> <p>Cuando la tradición española encuentra los productos italianos y sin gluten (gluten free) In Italia si chiamano crocchette</p> 	<p align="center">Precio por unidad</p>
<p>Croquetas de queso gorgonzola y nueces</p>	<p align="right">2,90</p>
<p>Croquetas de queso taleggio y speck Taleggio cheese y speck / Fromage taleggio et speck</p>	<p align="right">2,90</p>
<p>Croquetas de Setas y truffa Wild mushrooms and truffle Cépes et truffe</p>	<p align="right">2,90</p>
<p>Croquetas de Langostinos Shell-fish / Crevettes</p>	<p align="right">2,90</p>
<p align="center"><u>PASTA SIN GLUTEN</u></p>	<p align="center">€</p>
<p>Fusilli (Elices) sin gluten con salsa : -bolognese (ragu') -pomodoro e basilico - carbonara</p>	<p align="right">12,90</p>
<p>-salsa Anna -aglio, olio, peperoncino e gamberi -salsa chef -funghi -gamberi e zucchini -gorgonzola e zucchini -funghi e tartufi</p>	<p align="right">13,90</p> <p align="right">14,40</p>
<p>“Risotto” ai funghi porcini (Mln. 2 personas) “Risotto” con setas “ porcini” — Risotto with “porcini” mushrooms</p>	<p align="right">15,80</p>
<p>Risotto ai funghi porcini e tartufi (Mln. 2 personas) “Risotto” con setas “ porcini” y trufas — Risotto with “porcini” and truffles</p>	<p align="right">18,50</p>
<p>Risotto frutti di mare (Mln. 2 personas)</p>  <p>Risotto con mariscos Sea-fruits “risotto”</p>	<p align="right">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****Salsas para carne—Steack sauce**

Gorgonzola—Champignon-Green pepper

3,90

Pesce e crostacei - pescado y mariscos
Fish and shell-fish



Saute' di vongole /Salteado de almejas
Clams saltead / Saute' de palourdes

12,80



Saute' di gamberi all'arancia

Salteado de langostinos a la naranja
Prawns in orange sauce

16,40

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

17,90

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

Fresh swordfish with lime sauce,
artichokes and dried tomatoes.
Espadon frais avec sauce au citron vert,
artichauts et tomates séchées.

17,80

Filetes de salmón con salsa de cava
Salmon steaks with sparkling wine sauce

17,80

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

22,80

DOLCI-DESSERT



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

5,90

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

5,90



Piña fresca sin licor — Piña fresca con licor

5,50/6,20