

# 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



E-X  
DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



SOJA



HUEVOS

### Pane - Pan - Bread

€

Pane - Pan - Bread






0,80

Pane all'aglio  
pan con ajo / garlic bread



2,70

<p><b>Pane all'aglio con formaggio</b> Pan con ajo y queso / Garlic bread with cheese</p>   	<b>3,90</b>
<p><b>Pane con pomodoro fresco, aglio e basilico</b> Pan tostado con tomate natural, ajo y albahaca Toasted bread with fresh tomato, garlic and basil</p>  	<b>3,90</b>
<b>ANTIPASTI – ENTRADAS – STARTERS</b>	
	<b>€</b>
<p><b>Insalata caprese</b> Tomate y mozzarella de bufala Tomatoes and “bufala” mozzarella cheese</p>  	<b>10,40</b>
<p><b>Insalata della casa</b></p>  	<b>13,20</b>
<p><b>Provolone al forno</b></p> 	<b>13,90</b>
<p><b>Queso provolone al horno “Provolone” cheese baked</b></p> 	<b>14,90</b>
<p><b>Insalata CAPRI</b></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><b>Saute' di vongole /Salteado de almejas</b></p>   <p><b>Clams saltead / Saute' de palourdes</b></p> 	<p><b>14,60</b></p>
<p><b>Vitello tonnato</b></p> <p>Ternera cocida con salsa de <b>mayonesa</b>     , atun ,</p>  <p>anchoas y alcaparras Cooked Meat with mayonesa , tunny-fish , capers and anchovies sauce</p>	<p><b>16,40</b></p>
<p><b>Carpaccio di Carne cruda all'Albese</b></p>  <p>Carpaccio de ternera cruda con parmesano y rucula /Raw meat“carpaccio” with parmesan cheese and rocket</p>	<p><b>16,40</b></p>
<p><b><u>CROQUETAS CASERA (home-made)</u></b> <b>sin gluten (gluten free)</b></p>  	<p><b>Precio por unidad</b></p>
<p><b>Croquetas de queso gorgonzola y nueces</b></p>  	<p><b>3,70</b></p>
<p><b>Croquetas de Setas y truffa</b> Wild mushrooms and truffle Cépes et truffe</p>  	<p><b>3,70</b></p>
<p><b>Croquetas de Langostinos</b> Shell-fish / Crevettes</p>   	<p><b>3,70</b></p>
<p><b>Croquetas de queso Taleggio y Speck</b></p>	<p><b>3,70</b></p>





## PASTA SIN GLUTEN

€



### Fusilli (Elices) o Gnocchi sin gluten



12,90

con salsa : -bolognese (ragu')

    ) € 12,90

-pomodoro e basilico

-salsa Anna (    ) € 14,90

-aglio, olio, peperoncino e gamberi  

-salsa chef  € 14,90

-pasta alle vongole  € 14,90

-gamberi e zucchine   € 14,90

-gorgonzola e zucchine  € 14,90

-funghi e tartufi  € 15,90



CONTIENE  
GLUTEN

PASTA

€

<p>Spaghetti salsa pomodoro, <b>(bolognese</b> </p> <p>) o <b>(carbonara</b> </p> <p>Penne (macarrones) all'arrabbiata </p>	<p>12,90</p>
<p>Lasagna Bolognese <b>(bolognese</b> </p>	<p>14,90</p>
<p>Spaghetti aglio, olio, peperoncino con gamberi (langostinos) </p>	<p>14,90</p>
<p>Spaghetti alle vongole (chirla) /almejas/clams </p>	<p>14,90</p>
<p>Penne salsa Anna (macarrones) Penne con salsa de jamon de Parma, jamon york, <b>(nata y pesto</b> </p> <p>Penne in Parma ham, ham, cream and pesto sauce</p>	<p>13,90</p>
<p>Tagliatelle funghi porcini </p> <p>Tallarines con setas "porcini" / Tagliatelle in mushrooms "porcini" sauce</p>	<p>14,30</p>
<p>Tagliatelle funghi porcini e tartufi </p> <p>Tallarines con setas "porcini" y <u>trufas</u> / Tagliatelle in mushrooms "porcini" sauce <u>with truffles</u></p> <p></p>	<p>15,90</p>



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

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



<p><b>Pollo con salsa al pepe rosa 0 salsa champignon</b></p>  <p>Pollo en salsa de pimienta rosa / Brest chicken in pink pepper sauce Pollo en salsa de champignones. --- Chicken in champignons sauce</p>	<p><b>14,70</b></p>
<p><b>Scaloppine al Marsala</b></p>  <p>Escalope de ternera con salsa de Marsala Veal filets in Marsala sauce</p>	<p><b>15,90</b></p>
<p><b>Filetto di maiale con salsa gorgonzola</b></p>  <p>Solomillo de cerdo con salsa gorgonzola Pork sirloin in gorgonzola sauce</p>	<p><b>17,90</b></p>
<p><b>Filetto di maiale con salsa di aceto Balsamico di Modena e miele</b></p>  <p>Solomillo de cerdo con salsa de vinagre Balsamico de Modena y miel Pork sirloin in Balsamic Modena vinegar and honey sauce</p>	<p><b>17,90</b></p>
<p><b>Entrecot                      Griglia - plancha - grill</b></p> 	<p><b>20,80</b></p>
<p><b>Filetto di vitello - Solomillo de ternera - Filet steak</b></p>	<p><b>23</b></p>
<p><b>Salsas para carne—Steack sauce</b> <b>Gorgonzola—Champignon-Green pepper</b></p> 	<p><b>3,90</b></p>

**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 with garlic, cherries, capers and black olives

16,90



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

18,40



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

23,90



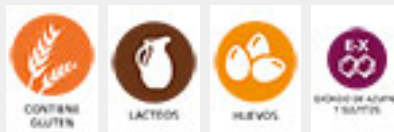
**Pez espada fresco con salsa de lima, Alcaparras y tomates secos.**  
 Fresh swordfish with lime sauce, capers and dried tomatoes.  
 Espadon frais avec sauce au citron vert, cabrioleur et tomates séchées.

21,90

## DOLCI

€

**Tiramisu (casero –home made)**



6,00

**Panna cotta (casero –home made)**



6,00

**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)**



6,00

**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 / 6,50

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