

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



0,70

Pane all'aglio

pan con ajo / garlic bread



2,50

<p>Pane all'aglio con formaggio Pan con ajo y queso / Garlic bread with cheese</p>   	<p>3,50</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>3,50</p>
<p>ANTIPASTI - ENTRADAS - STARTERS</p>	<p>€</p>
<p> Insalata caprese Tomate y mozzarella de bufala Tomatoes and "bufala" mozzarella cheese</p>	<p>8,90</p>
<p>  Insalata della casa</p>	<p>9,80</p>
<p>Provolone al forno Queso provolone al horno "Provolone" cheese baked</p> 	<p>11,30</p>
<p> 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</p>	<p>13,20</p>

<p>Saute' di vongole /Salteado de almejas Clams saltead / Saute' de palourdes</p>  	<p>12,80</p>
<p>Vitello tonnato</p> <p>Ternera cocida con salsa de mayonesa     ,</p>  <p>atun , anchoas y alcaparras Cooked Meat with mayonesa , tunny-fish , capers and anchovies sauce</p>	<p>13,80</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>13,80</p>
<p>Carpaccio di Bresaola </p> <p>"Bresaola" embutido curado de ternera "Bresaola" italian veal sausage carpaccio</p>	<p>13,80</p>
<p><u>NO DISPONIBLE</u> <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>2,40</p>
<p>Croquetas de Setas y truffa </p> <p>Wild mushrooms and truffle Cépes et truffe</p>	<p>2,90</p>



2,90

Croquetas de Langostinos
Shell-fish / Crevettes

PASTA SIN GLUTEN

€

Penne (Macarrones) sin gluten

10,90



con salsa : -bolognese (ragu')



(bolognese)

-pomodoro e basilico



-salsa Anna (nata y pesto)



-aglio, olio, peperoncino e gamberi



-salsa chef



-funghi e tartufi



-gamberi e zucchini



-gorgonzola e zucchini

 <p>PASTA CONTIENE GLUTEN</p>	<p>€</p>
<p>Spaghetti salsa pomodoro, (bolognese   )</p> <p>o (carbonara   )</p> <p>Penne (macarrones) all'arrabbiata </p>	<p>10,90</p>
<p>Lasagna Bolognese (bolognese   )</p>	<p>12,90</p>
<p>Fettuccine aglio, olio, peperoncino con gamberi (langostinos)   </p>	<p>12,90</p>
<p>Spaghetti alle vongole (chirla) /almejas/clams  </p>	<p>12,90</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>12,90</p>
<p>Tagliatelle funghi porcini Tallarines con setas "porcini" / Tagliatelle in mushrooms "porcini" sauce   </p>	<p>12,90</p>



13,80

Tagliatelle funghi porcini e tartufi

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



12,90

Ravioli di carne con salsa bolognese



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



12,90

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



12,90

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



12,90

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

<p>Caramelle di ricotta e spinaci in salsa chef</p>  <p>traces of allergens</p> <p>Caramelos de pasta rellenos de ricotta e espinacas con salsa chef Pasta stuffed by ricotta cheese and spinach in chef sauce</p>	<p>12,90</p>
<p>Ravioli agli asparagi</p>  <p>Con queso mascarpone , mantequilla fundida y asparagos</p>	<p>12,90</p>
<p>Gnocchetti gorgonzola e zucchini</p>  <p>Gnocchetti con salsa de calabacines y queso gorgonzola Gnocchetti in courgette and "gorgonzola" cheese sauce</p>	<p>12,90</p>
<p>Gnocchetti con gamberi e zucchini</p>  <p>Gnocchetti con salsa de langostinos y calabacines Gnocchetti in courgette and shell-fish sauce</p>	<p>14,40</p>
<p>Spaghetti frutti di mare in crosta</p>  <p>Spaghetti con marisco estilo Anna / Sea-fruits Anna's style</p>	<p>16,90</p>
<p>Risotto frutti di mare</p>   <p>Risotto con mariscos --- Sea-fruits "risotto"</p>	<p>16,90</p>
<p>Risotto ai funghi porcini</p>  <p>"Risotto" con setas "porcini" --- Risotto with "porcini"</p>	<p>14,80</p>



16,90

Risotto ai funghi porcini e tartufi

"Risotto" con setas "porcini" y trufas – Risotto with "porcini" and truffles

CARNE – CARNE -MEAT

€



12,30

Pollo con salsa al pepe rosa

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



12,30

Pollo con salsa champignon

Pollo en salsa de champignones
Chicken in champignons sauce

Scaloppine al Marsala

14,80



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



15,80

Filetto di maiale con salsa gorgonzola

Solomillo de cerdo con salsa gorgonzola
Pork sirloin in gorgonzola sauce

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

15,80



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

19,80



Filetto di vitello - Solomillo de ternera - Filet steak

23,80



Salsas para carne—Steack sauce
Gorgonzola—Champignon—Green pepper

3,80

**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

13,50

Calamari alla siciliana



13,50

Calamares con ajo, alcaparras y aceitunas negras

Squid whit garlic, capers and black olives

Calamar relleno a la plancha



(tomate seco, pistachos, pan con semillas sin gluten



, especias ecc.)

Stuffed squid grill (dried tomato, pistachios, gluten-free seed bread, spices)

Calamar farçï grillé (tomate séchée, pistaches, pain aux graines sans gluten, épices)

15,80

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



CONTIENE
GLUTEN



LACTEOS

LE PIZZE



Pan pizza (focaccia)

Rosmarino, olio / Romero, aceite / Rosemary, oil

7,00

Pan pizza con aglio

Pan pizza con ajo / pizza-bread with garlic

7,00

Pan pizza con aglio e mozzarella

Pan pizza con ajo y mozzarella

Pizza bread with garlic and mozzarella cheese

8,00



Marinara

pomodoro, origano e aglio

tomate, oregano y ajo

tomato, oregan and garlic

9,00

Margherita

mozzarella e pomodoro origano

mozzarella , tomate y oregano

mozzarella , tomato and oregan

9,00

Carrettiera

mozzarella, pomodori cherry, basilico fresco

mozzarella, tomate cherry, albahaca

mozzarella, cherry tomatoes and sweet basil

9,00




Prosciutto




mozzarella, pomodoro e prosciutto

mozzarella, tomate y jamon york

mozzarella, tomato and ham

10,00

<p>Haway mozzarella, pomodoro,prosciutto, ananas mozzarella, tomate, jamon york y piña Mozzarella, tomato , ham and pineapple</p>	<p>10,70</p>
<p> Napoli mozzarella, pomodoro, acciughe e olive mozzarella, tomate, anchoas y aceitunas mozzarella, tomato, anchoves and olives</p>	<p>11,70</p>
<p>Regina mozzarella, pomodoro, prosciutto e funghi mozzarella, tomate, jamon york y champinones mozzarella, tomato, ham and mushrooms</p>	<p>10,00</p>
<p>4 Formaggi mozzarella, pomodoro, 4 formaggi mozzarella, tomate, 4 quesos mozzarella, tomato and 4 cheeses</p>	<p>10,00</p>
<p>Diavolo mozzarella, pomodoro, peperone e salame piccante mozzarella, tomate, pimento y chorizo picante mozzarella, tomato, peppers and spicy salami</p>	<p>10,00</p>
<p>Bolognese  bolognese mozzarella, pomodoro, salsa bolognese mozzarella, tomate y salsa boloñesa mozzarella, tomato and bolognesa sauce</p>	<p>10,00</p>
<p> Tonno e cipolle mozzarella, pomodoro, tonno e cipolla mozzarella, tomate, atun y cebolla mozzarella, tomato, tunny-fish and onions</p>	<p>10,00</p>
<p>Capricciosa mozzarella, pomodoro, funghi, carciofi, prosciutto mozzarella, tomate, champinones, alcachofas y jamon york mozzarella, tomato, mushrooms, artichoke and ham</p>	<p>10,50</p>
<p>4 Stagioni mozzarella, pomodoro, funghi, prosciutto, carciofi, olive mozzarella, tomate, champinones, jamon york, alcachofas y aceitunas mozzarella, tomato, mushrooms, ham, artichokes and olives</p>	<p>11,50</p>

<p>Vegetariana mozzarella, pomodoro, verdura di stagione mozzarella, tomate y verdura del tiempo mozzarella, tomato and fresh vegetables</p>	<p>11,00</p>
<p>Calzone mozzarella, pomodoro, prosciutto mozzarella, tomato ,jamon york mozzarella, tomato , ham</p>	<p>11,00</p>
<p>Parmigiana mozzarella, pomodoro, melanzane grigliate mozzarella, tomato y berenjenas asadas mozzarella, tomato and grill aubergines</p>	<p>12,00</p>
<p>Parma mozzarella, pomodoro, prosciutto di Parma, gorgonzola e rucola mozzarella, tomate, jamon de Parma, gorgonzolay rucola mozzarella, tomato, Parma ham, gorgonzola cheese and rucola</p> 	<p>13,00</p>
 <p>Salmone mozzarella, tomato, salmon mozzarella, tomato and salmon</p>	<p>13,00</p>
<p>Bresaola mozzarella, pomodoro, Bresaola, "grana" e rucola. mozzarella tomate, "grana padano", bresaola y rucola mozzarella, tomato, "grana padano, bresaola and rocket salad</p>	<p>13,00</p>
 <p>Frutti di mare mozzarella, pomodoro, frutti di mare mozzarella, tomato, mariscos mozzarella, tomato and sea fruits</p>	<p>14,50</p>
<p>Pizza casa mozzarella, pomodoro, gorgonzola, speck, funghi porcini mozzarella, tomate, gorgonzola, speck y setas mozzarella, tomato, gorgonzola cheese, speck and "porcini" mushrooms</p>	<p>14,50</p>

N.B. Por cada ingrediente añadido 1 Euro mas / Any more ingredient 1 Euro more
Para añadir anchoas 1,5 euro mas / To added anchovies 1,5 euro more
Para añadir Jamon de Parma 2 euro mas / To added Parma ham 2 euro more

DOLCI



€

Tiramisu (casero –home made)



5,50

Panna cotta (casero –home made)



5,50



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)

5,50



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

Glacé 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

5,50/6,00



Pizza "Nutella"

Nutella e zucchero chocolate "Nutella" y azucar
"Nutella" chocolate and sugar

12,00

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>	
	22,00
1551 - Codorniu	

Prosecco millesimo DOC (Italia) 	22,00
CAVA "Anna de Codorniu" Blanc de blanc	28,00
Moscato Naturale d'Asti DOC (dulce, sweet, 	22,00
espumoso, sparkling) -Italia	
Champagne Louis Roederer Collection - Francia 	95,00
<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	94,00