

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



2,40

<p>Pane all'aglio con formaggio Pan con ajo y queso / Garlic bread with cheese</p>   	3,90
<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>  	3,90
ANTIPASTI – ENTRADAS – STARTERS	€
 <p>Insalata caprese Tomate y mozzarella de bufala Tomatoes and “bufala” mozzarella cheese</p>	9,90
  <p>Insalata della casa</p>	12,30
<p>Provolone al forno</p> <p>Queso provolone al horno “Provolone” cheese baked</p> 	13,40
 <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>	14,80

<p>Saute' di vongole /Salteado de almejas</p>   <p>Clams saltead / Saute' de palourdes</p> 	<p>13,90</p>
<p>Vitello tonnato</p> <p>Tenera cocida con salsa de mayonesa,    , atun ,</p>  <p>anchoas y alcaparras</p> <p>Cooked Meat with mayonesa , tunny-fish , capers and anchovies sauce</p>	<p>15,90</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>15,90</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>3,40</p>
<p>Croquetas de Setas y truffa</p> <p>Wild mushrooms and truffle</p> <p>Cépes et truffe</p>  	<p>3,40</p>
<p>Croquetas de Langostinos</p> <p>Shell-fish / Crevettes</p>   	<p>3,40</p>
<p>Croquetas de queso Taleggio y Speck</p>	<p>3,40</p>





PASTA SIN GLUTEN

€

Fusilli (Elices) o Gnocchi sin gluten

12,90

con salsa : -bolognese (ragu')


   ) € 12,90

-pomodoro e basilico

-salsa Anna (  ) € 13,90

-aglio, olio, peperoncino e gamberi



-salsa chef  € 14,90

-gamberi e zucchine   € 14,90

-gorgonzola e zucchine  € 13,90

-funghi e tartufi  € 15,90



CONTIENE
GLUTEN

PASTA

€

<p>Spaghetti salsa pomodoro, (bolognese ) o () carbonara </p> <p>Penne (macarrones) all'arrabbiata</p>	<p>12,90</p>
<p>Lasagna Bolognese (bolognese )</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, (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>14,30</p>
<p>Tagliatelle funghi porcini e tartufi  Tallarines con setas "porcini" y trufas / Tagliatelle in mushrooms "porcini" sauce with truffles</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

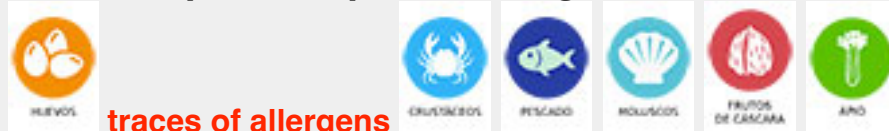
traces of allergens



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



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

13,90

Gnocchi alla Sorrentina

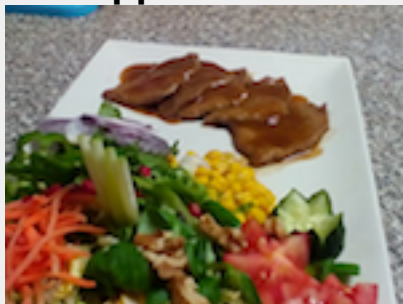
(salsa de tomate y mozzarella gratinados / Gnocchi Tomato and mozzarella sauce gratin)



<p style="text-align: right;">   HUEVOS LACTEOS </p> <p>Gnocchetti gorgonzola e zucchini Gnocchetti con salsa de calabacines y queso gorgonzola Gnocchetti in courgette and “gorgonzola” cheese sauce</p>	13,90
<p style="text-align: right;">     HUEVOS CRUSTACEOS LACTEOS HUEVOS </p> <p>Gnocchetti con gamberi e zucchini Gnocchetti con salsa de langostinos y calabacines Gnocchetti in courgette and shell-fish sauce</p>	14,90
<p style="text-align: right;">     CRUSTACEOS MOLUSCOS PESCADO HUEVOS </p> <p>Spaghetti frutti di mare Spaghetti con marisco estilo Anna / Sea-fruits Anna’s style</p>	19,50
<p>Risotto frutti di mare (min. 2 personas)</p>  <p style="text-align: right;">      CRUSTACEOS MOLUSCOS PESCADO HUEVOS LACTEOS </p> <p>Risotto con mariscos --- Sea-fruits “risotto”</p>	19,50
<p style="text-align: right;">   HUEVOS LACTEOS </p> <p>Risotto ai funghi porcini (min. 2 personas) “Risotto” con setas “porcini” -- Risotto with “porcini”</p>	17,80
<p style="text-align: right;">   HUEVOS LACTEOS </p> <p>Risotto ai funghi porcini e tartufi (min. 2 personas) “Risotto” con setas “porcini” y trufas - Risotto with “porcini” and truffles</p>	19,50
CARNE – CARNE -MEAT	
<p style="text-align: right;">   LACTEOS HUEVOS </p> <p>Pollo con salsa al pepe rosa Pollo en salsa de pimienta rosa / Brest chicken in pink pepper sauce</p>	14,30
<p style="text-align: right;">   LACTEOS HUEVOS </p> <p>Pollo con salsa champignon Pollo en salsa de champignones Chicken in champignons sauce</p>	14,30

Scaloppine al Marsala

15,90



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

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

17,50



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



€



16,90

Saute' di gamberi all'arancia

Salteado de langostinos a la naranja
 Prawns in orange sauce

Calamari alla siciliana



16,90

Calamares con ajo, cherry, alcaparras y aceitunas negras

Squid with garlic, cherries, capers and black olives



18,40

Filetes de salmón con salsa de cava

Salmon steaks with sparkling wine sauce



23,90

Atun rojo a la plancha






Grill tuna-fish with pistachio sauce



21,90

**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.

DOLCI		€
<p>Tiramisu (casero –home made)</p> 	6,00	
<p>Panna cotta (casero –home made)</p>   <p>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</p>	6,00	
<p>Semifreddo (casero –home made)</p>   <p>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</p>	6,00	
<p>Piña fresca sin licor – Piña fresca con licor</p>	5,50 / 6,30	

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