

# TRIFULA RISTORANTE BAR

## ALLERGENS -ALERGENOS

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

Precios  
IVA  
incluido

## Pane - Pan - Bread

€

Pane - Pan - Bread

0,70

Pane all'aglio

pan con ajo / garlic bread

2,40

Pane all'aglio con formaggio

Pan con ajo y queso / Garlic bread with cheese



3,50

Pane con pomodoro fresco, aglio e basilico

Pan tostado con tomate natural, ajo y albahaca

Toasted bread with fresh tomato, garlic and basil



3,50

## ANTIPASTI - ENTRADAS - STARTERS

€

Insalata caprese

Tomate y mozzarella de bufala

Tomatoes and "bufala" mozzarella cheese

8,90

Insalata della casa

9,80

Provolone al forno

Queso provolone al horno "Provolone" cheese baked

11,30

<p><b>Insalata CAPRI</b></p> <p>🇪🇸 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><b>13,20</b></p>
<p><b>Saute' di vongole / Salteado de almejas</b> Clams saltead / Saute' de palourdes</p>	<p><b>12,80</b></p>
<p><b>Vitello tonnato</b> Ternera cocida con salsa de mayonesa, atun, anchoas y alcaparras Cooked Meat with mayonesa, tunny-fish, capers and anchovies sauce</p>	<p><b>13,80</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>13,80</b></p>
<p><b>Carpaccio di Bresaola</b> "Bresaola" embutido curado de ternera "Bresaola" italian veal sausage carpaccio</p>	<p><b>13,80</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>2,40</b></p>
<p><b>Croquetas de Setas y truffa</b> Wild mushrooms and truffle Cépes et truffe</p>	<p><b>2,90</b></p>
<p><b>Croquetas de Langostinos</b> Shell-fish / Crevettes</p>	<p><b>2,90</b></p>

## PASTA



Spaghetti salsa pomodoro, bolognese o carbonara  
Penne (macarrones) all'arrabbiata

10,90

Lasagna Bolognese

12,90

Fettuccine aglio, olio, peperoncino con gamberi  
(langostinos)

12,90



Spaghetti alle vongole (chirla) /almejas/clam

12,90

**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

12,90

**Tagliatelle funghi porcini**

Tallarines con setas "porcini" / Tagliatelle in mushrooms "porcini" sauce

12,90

**Tagliatelle funghi porcini e tartufi**

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

13,80

**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**

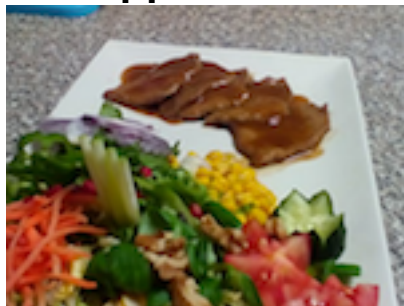
ravioli rellenos de salmon con salsa de cava, nata y salmon ahumado  
"ravioli" stuffed by salmon in cava sauce (sparkling wine) whit cream and smoked salmon

12,90

<p><b>Melanzane (berenguenas) alla parmigiana</b> Berenguenas, mozzarella, salsa de tomate, parmesano</p>	<b>12,90</b>
<p><b>Tortellini panna e prosciutto gratinati al forno</b></p>  <p>Pasta rellena de carne con salsa de jamon york y nata gratinados Pasta stuffed by meat in ham and cream sauce baked</p>	<b>12,90</b>
<p><b>Caramelle di ricotta e spinaci in salsa chef</b> Caramelos de pasta rellenos de ricotta e espinacas con salsa chef Pasta stuffed by ricotta cheese and spinach in chef sauce</p>	<b>12,90</b>
<p><b>Ravioli agli asparagi</b> Con queso mascarpone , mantequilla fundida y asparagos</p>	<b>12,90</b>
<p><b>Gnocchetti gorgonzola e zucchine</b> Gnocchetti con salsa de calabacines y queso gorgonzola Gnocchetti in courgette and "gorgonzola" cheese sauce</p>	<b>12,90</b>
<p><b>Gnocchetti con gamberi e zucchine</b> Gnocchetti con salsa de langostinos y calabacines Gnocchetti in courgette and shell-fish sauce</p>	<b>14,40</b>
<p><b>Spaghetti frutti di mare in crosta</b> Spaghetti con marisco estilo Anna / Sea-fruits Anna's style</p>	<b>16,90</b>
<p><b>Risotto frutti di mare</b></p>  <p>Risotto con mariscos --- Sea-fruits "risotto"</p>	<b>16,90</b>
<p><b>Risotto ai funghi porcini</b> "Risotto" con setas "porcini" -- Risotto with "porcini"</p>	<b>14,80</b>
<p><b>Risotto ai funghi porcini e tartufi</b> "Risotto" con setas "porcini" y trufas - Risotto with "porcini" and truffles</p>	<b>16,90</b>

**CARNE – CARNE -MEAT****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**12,30****Scaloppine al Marsala**

Escalope de ternera con salsa de Marsala

Veal filets in Marsala sauce

**14,80****Filetto di maiale con salsa gorgonzola**Solomillo de cerdo con salsa gorgonzola  
Pork sirloin in gorgonzola sauce**15,80****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**15,80****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**



**Calamares con ajo,**

**alcaparras y aceitunas negras**

Squid with garlic, capers and black olives

**13,50**

**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 farçi 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**

## 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

### Haway

mozzarella, pomodoro, prosciutto, ananas

mozzarella, tomate, jamon york y piña

Mozzarella, tomato , ham and pineapple

10,70

### Napoli

mozzarella, pomodoro, acciughe e olive

mozzarella, tomate, anchoas y aceitunas

mozzarella, tomato, anchovies and olives

11,70

<b>Regina</b> mozzarella, pomodoro, prosciutto e funghi mozzarella, tomato, jamon york y champinones mozzarella, tomato, ham and mushrooms	<b>10,00</b>
<b>4 Formaggi</b> mozzarella, pomodoro, 4 formaggi mozzarella, tomate, 4 quesos mozzarella, tomato and 4 cheeses	<b>10,00</b>
<b>Diavolo</b> mozzarella, pomodoro, peperone e salame piccante mozzarella, tomate, pimento y chorizo picante mozzarella, tomato, peppers and spicy salami	<b>10,00</b>
<b>Bolognese</b> mozzarella, pomodoro, salsa bolognese mozzarella, tomate y salsa boloñesa mozzarella, tomato and bolognesa sauce	<b>10,00</b>
<b>Tonno e cipolle</b> mozzarella, pomodoro, tonno e cipolla mozzarella, tomate, atun y cebolla mozzarella, tomato, tunny-fish and onions	<b>10,00</b>
<b>Capricciosa</b> mozzarella, pomodoro, funghi, carciofi, prosciutto mozzarella, tomate, champinones, alcachofas y jamon york mozzarella, tomato, mushrooms, artichoke and ham	<b>10,50</b>
<b>4 Stagioni</b> mozzarella, pomodoro, funghi, prosciutto, carciofi, olive mozzarella, tomate, champinones, jamon york, alcachofas y aceitunas mozzarella, tomato, mushrooms, ham, artichokes and olives	<b>11,50</b>
<b>Vegetariana</b> mozzarella, pomodoro, verdura di stagione mozzarella, tomate y verdura del tiempo mozzarella, tomato and fresh vegetables	<b>11,00</b>
<b>Calzone</b> mozzarella, pomodoro, prosciutto mozzarella, tomato ,jamon york mozzarella, tomato , ham	<b>11,00</b>
<b>Parmigiana</b> mozzarella, pomodoro, melanzane grigliate mozzarella, tomato y berenjenas asadas mozzarella, tomato and grill aubergines	<b>12,00</b>



<p><b>Parma</b>  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><b>13,00</b></p>
<p><b>Salmone</b>  mozzarella, tomato, salmon  mozzarella, tomato and salmon</p>	<p><b>13,00</b></p>
<p><b>Bresaola</b>  mozzarella, pomodoro, Bresaola, "grana" e rucola.  mozzarella tomate, "grana padano", bresaola y rucola  mozzarella, tomato, "grana padano, bresaola and rocket salad</p>	<p><b>13,00</b></p>
<p><b>Frutti di mare</b>  mozzarella, pomodoro, frutti di mare  mozzarella, tomato, mariscos  mozzarella, tomato and sea fruits</p>	<p><b>14,50</b></p>
<p><b>Pizza casa</b>  mozzarella, pomodoro, gorgonzola, speck, funghi porcini  mozzarella, tomate, gorgonzola, speck y setas  mozzarella, tomato, gorgonzola cheese, speck and "porcini" mushrooms</p>	<p><b>14,50</b></p>
<p><b>N.B.</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</p>	

## 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"**

**12,00**

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

**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
<b>Bodega Palomillo -Velez Rubio-Tempranillo joven</b>	16,00
Ramon Bilbao DO Rioja <b>crianza</b>	21,00
Beronia DO Rioja <b>crianza</b>	17,50
Carramimbre <b>roble</b> DO Ribera del Duero	17,50
Carramimbre <b>crianza</b> DO Ribera del Duero	23,50
Señorio de Nava joven DO Ribera del Duero	17,50
Señorio de Nava <b>crianza</b> 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
<b><u>Vini rosati/ rosados/rose'wine</u></b>	
Vino de la casa - Nuviana - Penedes	14,00
Vino Sarria DO Navarra	18,50
Lambrusco rosado	13,00
<b><u>Vini Spumanti / Cava/ Sparkling wines</u></b>	
	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, espumoso, sparkling) -Italia	22,00
	

<p><b>Champagne Louis Roederer Collection - Francia</b></p> 	<p><b>95,00</b></p>
<p><b><u>Vini speciali italiani / Special Italian Wines/</u></b>  <b><u>Michele Chiarlo S.r.l. - Canelli</u></b></p>	
<p><b>Barbera d'Asti Superiore "La Court" DOC 2006</b></p>	<p><b>58,00</b></p>
<p><b>Barbaresco "Reyna" DOCG 2006</b></p>	<p><b>58,00</b></p>
<p><b>Barbaresco DOCG "Asili" 2006</b></p>	<p><b>87,00</b></p>
<p><b>Barolo DOCG "Cerequio" 2006</b></p>	<p><b>104,00</b></p>
<p><b><u>Az. Vinicola Scarpa - Nizza Monferrato</u></b></p>	
<p><b>Barbaresco DOCG "TettiNeive" 1999</b></p>	<p><b>94,00</b></p>

