

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

0,80

Pane all' aglio

pan con ajo / garlic bread

2,70

Pane all'aglio con formaggio

Pan con ajo y queso / Garlic bread with cheese

3,90



Pane con pomodoro fresco, aglio e

basilico

Pan tostado con tomate natural, ajo y albahaca
Toasted bread with fresh tomato, garlic and basil

3,90

ANTIPASTI – ENTRADAS – STARTERS

€

Insalata caprese

Tomate y mozzarella de bufala
Tomatoes and “bufala” mozzarella cheese

10,40

Insalata della casa

13,70

Provolone al forno

Queso provolone al horno “Provolone” cheese baked

13,90

Patatas Diavolo con salsa picante estilo Anna

Baked potatoes with spicy sauce Anna style

9,30



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

15,40

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

14,80

Vitello tonnato

Ternera cocida con salsa de mayonesa, atun, anchoas y alcaparras
Cooked Meat with mayonesa, tunny-fish, capers and anchovies sauce

16,90

Carpaccio di Carne cruda all'Albese



Carpaccio de ternera cruda con parmesano y rucula /Raw meat "carpaccio" with parmesan cheese and rocket

16,90

CROQUETAS CASERA (home-made) sin gluten (gluten free)



Precio
por
unidad

Croquetas de queso Taleggio y Speck

🇬🇧 Taleggio cheese and Speck croquettes
🇫🇷 Croquettes au fromage Taleggio et Speck
🇩🇪 Kroketten aus Taleggio und Speck

3,70

Croquetas de queso gorgonzola y nueces

3,70

Croquetas de Setas y truffa

Wild mushrooms and truffle
Cépes et truffe

3,70

Croquetas de Langostinos Shell-fish / Crevettes

3,70

PINSA DI ROMA



Pinsa con aglio, olio e rosmarino

 con ajo, aceite y romero

 with garlic, oil and rosemary

9,00



Pinsa con aglio, olio e mozzarella

 con ajo, aceite y queso mozzarella

 with garlic, oil and mozzarella

9,50



**Pinsa con prosciutto, mozzarella,
pomodoro a fette**

 con jamón york, mozzarella y rodajas de tomate

 with ham, mozzarella, sliced tomato

12,90



**PINSA con prosciutto cotto,
mozzarella e tonno**

 con mozzarella, jamón york y atún

 with mozzarella, cooked ham and tuna

13,90



**Pinsa "Regina" con mozzarella,
prosciutto cotto e champignon**

🇪🇸 “Regina” con mozzarella, jamón cocido y champiñones

🇬🇧 “Regina” with mozzarella, cooked ham and mushrooms

13,90



Pinsa con mozzarella, pere, gorgonzola e noci

🇪🇸 con mozzarella, pera, gorgonzola y nueces

🇬🇧 with mozzarella, pear, gorgonzola and walnuts

13,90



**Pinsa "Diavolo" con mozzarella,
salame piccante e peperone verde**

🇪🇸 “diablo” con mozzarella, pepperoni y pimientos verdes

🇬🇧 “devil” with mozzarella, pepperoni and green peppers

13,90

Pinsa "bolognese" con mozzarella e salsa bolognese

🇪🇸 boloñesa con mozzarella y salsa boloñesa

🇬🇧 “Bolognese” with mozzarella and Bolognese sauce

13,90



Pinsa vegetariana con mozzarella

🇪🇸 Vegetal con queso mozzarella

🇬🇧 Vegetarian pinsa with mozzarella cheese

13,90



Pinsa PARMA con jamon curado italiano, gorgonzola mozzarella e rucola

🇪🇸 con jamón de Parma, queso gorgonzola, mozzarella, y ensalada de rúcula

🇬🇧 with Parma ham, gorgonzola cheese, mozzarella and rocket salad

15,00



Pinsa al salmone, con mozzarella y

🇪🇸 salmón — — 🇬🇧 with mozzarella and salmon

15,00



PINSA NAPOLI

🇪🇸 con mozzarella, anchoas y aceitunas negras

🇬🇧 with mozzarella, anchovies and black olives

15,00



PINSA FRUTTI DI MARE

🇪🇸 con marisco. 🇬🇧 with seafood

16,90

🇪🇸 Por cada ingrediente adicional 1 € --Anchoas y jamon de Parma 2 €

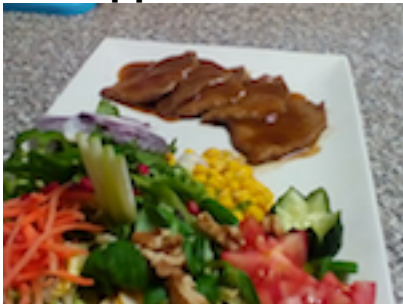
🇬🇧 For each additional ingredient 1 €----Anchovies 1.50€ Parma Ham 2,00 €

🇫🇷 Pour chaque ingrédient supplémentaire 1 €----Anchois 1.50 € Parma jambon 2,00 €

🇩🇪 Für jede weitere Zutat 1 €----Sardellen € 1.50 Parma Schinken 2,00 €

PASTA		€
Spaghetti / Penne (macarrones) salsa pomodoro, bolognese, carbonara o all'arrabbiata		12,90
Lasagna Bolognese		14,90
 Spaghetti aglio, olio, peperoncino con gamberi (langostinos)		14,90
 Spaghetti alle vongole (chirla) /almejas/ clams		14,90
Calamarata - Spaghetti con calamares Spaghetti with squid sauce		14,90
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		14,90
Tagliatelle funghi porcini Tallarines con setas "porcini" / Tagliatelle in mushrooms "porcini" sauce		14,90
Tagliatelle funghi porcini e tartufi Tallarines con setas "porcini" y <u>trufas</u> / Tagliatelle in mushrooms "porcini" sauce <u>with truffles</u>		15,90
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 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
Gnocchetti gorgonzola e zucchini Gnocchetti con salsa de calabacines y queso gorgonzola Gnocchetti in courgette and "gorgonzola" cheese sauce		14,90
 Ravioli di carne con salsa bolognese ravioli rellenos de carne con salsa boloñesa "ravioli" stuffed by meat in bolognesa sauce		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 Caramelos de pasta rellenos de ricotta e espinacas con salsa chef Pasta stuffed by ricotta cheese and spinach in chef sauce	14,90
Gnocchi alla Sorrentina (salsa de tomate y mozzarella gratinados / Gnocchi Tomato and mozzarella sauce gratin	14,90
Gnocchetti con gamberi e zucchini Gnocchetti con salsa de langostinos y calabacines Gnocchetti in courgette and shell-fish sauce	14,90
Spaghetti frutti di mare Spaghetti con marisco estilo Anna / Sea-fruits Anna's style	19,80
Risotto frutti di mare (MINIMUM 2 RACIONES)  Risotto con mariscos / Sea-fruits "risotto"	19,80
Risotto ai funghi porcini (MINIMUM 2 RACIONES) "Risotto" con setas "porcini" — Risotto with "porcini"	17,80
Risotto ai funghi porcini e tartufi (MINIMUM 2 RACIONES) "Risotto" con setas "porcini" y trufas — Risotto with "porcini" and truffles	19,80
CARNE – CARNE -MEAT	€
Pollo con salsa al pepe rosa Pollo en salsa de pimienta rosa / Brest chicken in pink pepper sauce	14,70
Pollo con salsa champignon Pollo en salsa de champignones Chicken in champignons sauce	14,70

Scaloppine al Marsala  Escalope de ternera con salsa de Marsala Veal filets in Marsala sauce	15,90
Filetto di maiale con salsa gorgonzola Solomillo de cerdo con salsa gorgonzola Pork sirloin in gorgonzola sauce	17,90
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	17,90
Entrecot Griglia - plancha - grill 	20,80
Filetto di vitello - Solomillo de ternera - Filet steak 	23,90
Salsas para carne—Steack sauce Gorgonzola—Champignon-Green pepper	3,90
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

16,40

Calamari alla siciliana



Calamares con ajo,

alcaparras y aceitunas negras

Squid with garlic, capers and black olives

17,90

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, acâpres et tomates séchées.

21,90

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

DOLCI - DESSERT



€

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

BUNÈT.

6,00

 **Bunèt, postre típico del Piamonte a base de chocolate, avellanas, amaretti y licor**

 **Bunèt, a typical Piedmontese dessert made with chocolate, hazelnuts, amaretti biscuits and liqueur.**

 **Bunèt, dessert typique du Piémont à base de chocolat, noisettes, amaretti et liqueur.**

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

Carta dei vini/Carta vinos/

Wines list



Vini speciali italiani / Special Italian Wines/. Azienda agricola L'Armangia – Canelli

Vino blanco Piemonte DOC Cortese 2024	18,50
Vino blanco Piemonte DOC Chardonnay 2025	21,00
Vino rosso Barbera d'Asti DOCG "Sopra Berruti" 2023	22,00
Vino rosso NIZZA DOCG "TITON" 2022	29,00
Vino rosso NIZZA DOCG RISERVA "VIGNALI" 2021	39,00
Vino rosso Piemonte DOC "PACIFICO" 2022	27,00
Vino bianco Canelli DOCG MOSCATO (sparkling - sweet)	24,00
Michele Chiarlo - Barbaresco DOCG "Asili" 2006	95,00

Vini rossi / Tintos/ Red wines

Vino de la casa - Nuviana - Penedes	16,00
Ramon Bilbao DO Rioja crianza	25,00
Carramimbre crianza DO Ribera del Duero	25,00
Juan Gil crianza DO Jumilla	26,00
Fuente Espina crianza DO Ribera del Duero	24,00
Mauro tinto vino de Castilla y Leon	49,00
Muga crianza DO Rioja	34,00
Muga Gran Reserva	52,00
PSI Dominio de Pingus	69,00

Nero d'Avola (Italia) DOC Sicilia	21,00
Vini bianchi / Blancos / White wines	
<u>Vino blanco Albariño sin D.O.</u>	14,00
Vino de la casa - Nuviana - Penedes	16,00
Chardonnay BIO DOC Comunidad Valenciana	19,00
Carramimbre DO Rueda verdejo	21,00
<u>Vini rosati/ rosados/rose'wine</u>	
Vino de la casa - Nuviana - Penedes	16,00
Juan Gil rosado DO Jumilla	22,00
Lambrusco rosado	14,00
<u>Vini Spumanti / Cava/ Sparkling wines</u>	
 CAVA - Codorniu BRUT NATURE	24,00
 Prosecco millesimo DOC (Italia)	24,00
CAVA "Anna de Codorniu" Blanc de blanc	29,00

Moscato Naturale d'Asti DOC (dulce, sweet,  espumoso, sparkling) -Italia	24,00
Champagne Louis Roederer Collection - Francia 	130,00

