TRIFULA RISTORANTE BAR

ALLERGENS -ALERGENOS

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

Precios IVA incluido

LEGENDA

lupini

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**
Insalata CAPRI **Ventresca de atun,aguacate, tomate negro,naranja con salsa de miel y mostaza Tuna , avocat, 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 gorgonzola y nueces	**3,70**
Croquetas de Setas y truffa **Wild mushrooms and truffle** **Cépes et trufe**	**3,70**
Croquetas de Langostinos **Shell-fish / Crevettes**	**3,70**
Croquetas de queso Taleggio y Speck	**3,70**

PASTA SIN GLUTEN

€

Fusilli (Elices) o Gnocchi sin gluten

12,90

con salsa : -bolognese (ragu')

-pomodoro e basilico

-salsa Anna (nata y pesto) € 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

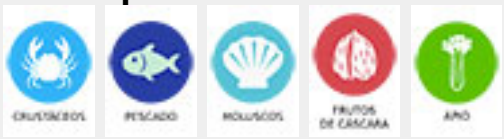
-funghi e tartufi € 15,90

CONTIENE GLUTEN

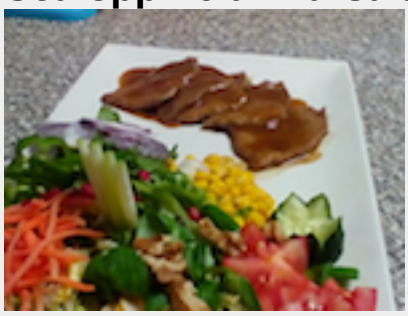
PASTA

€

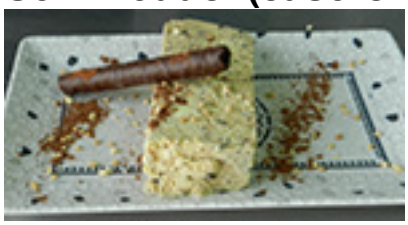
Spaghetti salsa pomodoro, (bolognese **) o (carbonara** **)** **Penne (macarrones) all'arrabbiata**	**12,90**
Lasagna Bolognese (bolognese **)**	**14,90**
Spaghetti aglio, olio, peperoncino con gamberi (langostinos)	**14,90**
Spaghetti alle vongole (chirla) /almejas/clams	**14,90**
Penne salsa Anna (macarrones)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

Ravioli di carne con salsa bolognese (bolognese) **ravioli rellenos de carne con salsa boloñesa** **“ravioli” stuffed by meat in bolognesa 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**	**14,90**
Gnocchi alla Sorrentina **(salsa de tomate y mozzarella gratinados / Gnocchi Tomato and mozzarella sauce gratin**	**14,90**
Gnocchetti gorgonzola e zucchine **Gnocchetti con salsa de calabacines y queso gorgonzola** **Gnocchetti in courgette and “gorgonzola” cheese sauce**	**14,90**

Gnocchetti con gamberi e zucchine **Gnocchetti con salsa de langostinos y calabacines** **Gnocchetti in courgette and shell-fish sauce**	**14,90**
Ravioloni formaggio e tartufi con salsa burro e salvia	**16,90**
Mezzaluna carciofi, burrata e peperoncino con pesto rosso	**16,90**
Rosette alla Nerano, ripiene di formaggio Nerano	**16,90**
Spaghetti frutti di mare **Spaghetti con marisco estilo Anna / Sea-fruits Anna's style**	**19,80**
Risotto frutti di mare (min. 2 personas) **Risotto con mariscos —-- Sea-fruits "risotto"**	**19,80**
Risotto ai funghi porcini **(min. 2 personas)** **"Risotto" con setas " porcini" —— Risotto with "porcini"**	**17,80**
Risotto ai funghi porcini e tartufi **(min. 2 personas)** **"Risotto" con setas " porcini" y trufas — Risotto with "porcini" and truffles**	**19,80**

CARNE – CARNE -MEAT	€
Pollo con salsa al pepe rosa 0 salsa champignon **Pollo en salsa de pimienta rosa / Brest chicken in pink pepper sauce** **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**	**16,90**
Calamari alla siciliana **Calamares con ajo, cherry, alcaparras y aceitunas negras** **Squid whit 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, cappers 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) **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**	**6,00**
Semifreddo (casero —home made)  **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**	**6,00**
Piña fresca sin licor — Piña fresca con licor	**5,50 / 6,50**

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