

RISTORANTE & PIZZERIA

# Menu



TRATTORIA TRINACRIA

# BEVANDE



<b>Zumos, Aquarade, Radical (Fruit juice)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Tinto de Verano, Mix of red wine and 7up, lemon, orange or cola)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Refrescos (soft drinks) PEPSI &amp; KAS 35 cl</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Tinto de Verano LA CASERA</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Agua mineral ½ litro (Mineral water)</b>	<b>1,30 €</b>
<b>Agua mineral 1 litro</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Agua mineral con gas 50 cl (Natural sparkling mineral water)</b>	<b>1,50 €</b>



# BIRRE

<b>Cerveza barril AMSTEL (Draught beer)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Cerveza barril 50 cl AMSTEL</b>	<b>3,15 €</b>
<b>Cerveza sin alcohol 33 cl (Non-alcoholic beer)</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Corona, Heineken 33 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Ladrón de Manzanas 33cl (sin gluten/gluten free)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Franciskaner 50 cl</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Moretti 33 cl, Peroni Nastro Azzurro 33 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Daura (sin gluten / Gluten Free) 33 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>CRUZCAMPO 33 cl</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Cruzcampo botellin 20 cl</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Budweiser, Voll-Damm 33 cl</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Radler 33 cl</b>	<b>2,50 €</b>

# VINI



<b>Lambrusco Rosso</b>	<b>(Italian sparkling red wine)</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Lambrusco Rosato</b>	<b>(Italian sparkling rose wine)</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Peñascal</b>	<b>(Spanish sparkling rose wine)</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Marqués de Caceres Rosado</b>	<b>700 ml</b>	<b>15,00 €</b>

## **RIOJA (spanish red wine)**

<b>Copa rioja - "Rioja" red wine glass</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Copa vino blanco - White wine glass</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Marqués de Caceres 375 ml</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Cune 375 ml</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Cune 175 ml</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Marqués de Cáceres</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Montecillo</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Beronia</b>	<b>14,00 €</b>
<b>Rioja de la casa - "Rioja" house wine</b>	<b>12,00 €</b>



## **RIBERA DEL DUERO**

<b>Copa Ribera del Duero - "Ribera del Duero" red wine glass</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Ribera del duero de la casa "Ribera" house wine</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Protos Roble (Young Spanish red wine)</b>	<b>15,00 €</b>

## **BLANCOS**

<b>Privilegio del Condado</b>	<b>(sweet white wine)</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Castillo de San Diego</b>	<b>(dry white wine)</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Amatista (Sparkling)</b>		<b>10,00 €</b>



# ANTIPASTI



<b>OLIVE</b>	<b>0,60 €</b>
<b>PAN Bread</b>	<b>1,00 €</b>
<b>PAN DE AJO <i>Garlic bread</i></b>	<b>3,00 €</b>
<b>PAN DE AJO CON QUESO <i>Garlic bread with cheese</i></b>	<b>4,50 €</b>
<b>CROCCHINI E GRISSINI</b>	<b>0,40 €</b>
<b>PROVOLONE AL FORNO</b> Queso italiano al horno gratinado con tomate. <i>Baked Provolone cheese with tomato sauce.</i>	<b>8,00 €</b>
<b>SALMOREJO</b>	<b>4,00 €</b>
<i>Typical andalusian cold soup of tomatoes.</i>	
<b>PAN TRINACRIA</b>	<b>4,25 €</b>
<i>Pizza muy finita con salsa de la casa. Very thin pizza seasoned with tomatoes and garlic sauce.</i>	
<b>CAPONATA</b> Guiso de Berenjenas agridulce, cebolla, ajo, apio, aceitunas, alcaparra, tomate. Classic Sicilian eggplant's stew bittersweet. Onions, garlic, celery, olive, tomato, caper.	<b>8,00 €</b>

# INSALATE



## **INSALATA VERDE**

Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria.

*Lettuce, tomato, onion, carrot.*

**6,00 €**

## **INSALATA MISTA**

Lechuga, tomate, cebolla, maíz, atún, huevo, espárragos.

*Lettuce, tomato, onion, corn, tuna, egg, asparagus.*

**10,00 €**

## **INSALATA CAPRESE**

Tomate, mozzarella fresca, aceitunas negras con sal Maldon, vinagre de Módena caramelizado, albahaca. *Tomato, fresh mozzarella, black olives and basil.*

**8,50 €**

## **INSALATA CAPRICCIOSA**

Lechuga, zanahoria, tomate, gouda, cheddar y mozzarella

*Lettuce, carrot, tomato, gouda, cheddar & mozzarella.*

**10,00 €**

## **INSALATA DI POLLO**

Lechuga, pollo, zanahoria, maíz, salsa rosa)

*Lettuce, chicken, carrot, corn & salsa rosa, all mixed.*

**8,50 €**

## **INSALATA DI POMODORO**

Tomate, cebolla, orégano. *Tomato, onion, oregano.*

**6,00 €**

## **INSALATA TIEPIDA DI RUCOLA E PINOLI**

Piñones y tomates cherry salteados con ajo, rúcula y mix de hojas frescas.

*Pines nuts & cherry tomatoes sauteed with garlic, arugula and mixed vegetables.*

**9,50 €**

**1,50€**



## CARNE

**PRESA IBÉRICA RELLENA DE JAMÓN IBÉRICO CON CREMA DE** **18,00 €**

**GORGONZOLA** *Iberian pork fillet stuffed with iberian ham and covered with a cream of Gorgonzola cheese.*

**PRESA IBÉRICA A LA PLANCHA** *Grilled Iberian pork fillets.* **15,00 €**

## AL FORNO



**LASAGNA ALLA BOLOGNESE** **10,00 €**

Salsa bolognesa, pasta, mozzarella, bechamel, huevo.  
*Bolognese sauce, pasta, mozzarella, bechamel, eggs.*

**LASAGNA VEGETARIANA** **10,00 €**

Pasta, Ajo, cebolla, puerro, apio, zanahoria, pimiento rojo, calabacín, berenjenas, salsa de tomate, mozzarella y bechamel. Vegetables lasagna.  
*Pasta, garlic, onion, leek, celery, carrot, red pepper, Eggplant, zucchini, tomato sauce, mozzarella and bechamel.*

**CANNELLONI DI CARNE** **9,00 €**

Canelones rellenos de carne con salsa bolognesa y bechamel.  
*Cannelloni stuffed with bolognesa sauce and bechamel.*

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA** **10,00 €**

Berenjenas a la parmesana: Capas de berenjena con relleno de cebolla, tomate, huevo, guisantes, mozzarella, parmesano y bechamel.  
*Baked eggplants with tomato sauce, onion, mozzarella, peas, egg, mozzarella, parmesan cheese, bechamel.*

**PASTA AL FORNO** **10,00 €**

Tortiglioni con salsa amatriciana, huevo cocido y queso gratinado.

*Tortiglioni with amatriciana sauce, boiled egg and cheese.*

# SUGGERIMENTI PER LA PASTA



## **TAGLIATELLE AL PESTO DI PISTACCHIO**

Crema de pistachos, parmesano.

Pistachio pesto sauce, parmesan cheese.

## **TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI**

Salsa de boletus con un toque de trufa y perejil.

Boletus mushrooms sauce with truffle and parsley.

## **SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO**

Ajo, aceite y guindillas. Garlic, oil & hot peppers.

## **TORTELLONI VERDI DI RICOTTA PRIMAVERA**

Tomate Cherry, albahaca fresca, piñones, ajo.

Cherry Tomatoes, fresh basil, pine nuts, garlic.

## **FIOCCHI AL SALMÓN**

Salsa de salmón con cebolla, nata y perejil. Salmon sauce with onion, cream & parsley.

## **PENNE TRINACRIA**

Salsa con calabacín y berenjenas.

Tomato sauce, garlic, eggplant & zucchini.

## **PENNE ALLA ARRABBIATA** Tomate en tropezones, ajo y guindilla.

Tomatoes, garlic & hot peppers.

## **TORTELLINI ALLA CARBONARA**

Bacon, cebolla, huevo y nata.

Bacon, onion, egg and cream.

## **GIRASOLI FORMAGGI E NOCI AI 4 FORMAGGI**

Salsa de 4 quesos.

Four cheeses sauce.

## **TORTIGLIONI ALLA AMATRICIANA**

Cebolla, tomate, bacon. Tomato sauce, onion & bacon.

## **GNOCCHI DI PATATE BOLOGNESE**

Potato gnocchi with bolognese sauce

**10,00 €**

**10,00€**

**7,00 €**

**9,00 €**

**10,00 €**

**8,00 €**

**7,50 €**

**9,00 €**

**9,50 €**

**8,00 €**

**9,50 €**

# PASTAS

## PASTA SECCA

SPAGHETTI



FUSILLI



FARFALLE



TORTIGLIONI



PENNE RIGATE



LAS PASTAS AL HUEVO Y RELLENAS TIENEN UN SUPLEMENTO SOBRE EL PRECIO DE LA SALSA

**PASTA ALL'UOVO +1,00€**

TAGLIATELLE



GNOCCHI DI PATATE



TORTELLINI DI CARNE



**PASTA RIPIENA +1,50€**

### **GIRASOLI FORMAGGIO E NOCI**

*Girasoles rellenos de mascarpone y y nueces.  
Pasta stuffed with mascarpone & nuts. 6 unid.*



### **TORTELLONI VERDI DI RICOTTA**

*Tortelloni rellenos de espinacas y requesón.  
Green pasta stuffed with ricotta cheese and  
Spinach.*



### **FIOCCHI DI PERE E FORMAGGIO**

*Pasta rellena de pera y queso.  
Pasta stuffed with pear & cheese.*





# Elige la salsa que prefieras

## Choose the sauce that you prefer

### **PESTO DI PISTACCHIO**

Crema de pistachos, parmesano.  
Pistachio pesto sauce, parmesan cheese.



9,00€

### **FUNGHI PORCINI**

Salsa de boletus con un toque de trufa y perejil.  
Boletus mushrooms sauce with truffle and parsley.

10,00€

### **PESTO** albahaca, piñones, aceite de oliva, parmesano.

Basilic, pine nut, olive oil, parmesan cheese.

8,50€

### **ALLA CARBONARA** Bacon, cebolla, yema de huevo, nata, pimienta. Bacon, onion, yolk & cream, peppers

### **AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** Ajo, aceite y guindillas.

Garlic, oil & hot peppers.



8,50 €

7,50 €

### **PRIMAVERA** Tomate Cherry, albahaca fresca, piñones, ajo.

Cherry Tomatoes, fresh basil, pine nuts, garlic.

8,00 €

### **AL SALMÓN** cebolla, salmón, nata y perejil.

Salmon, onion, cream & parsley, parsley.

9,50 €

### **TRINACRIA** Salsa de tomate, ajo, calabacín y berenjenas.

Tomato sauce, garlic, eggplant & zucchini.

8,50 €

### **ALLA ARRABBIATA** Tomate en tropezones, ajo y guindilla.

Tomatoes, garlic & hot peppers.

8,00 €

### **ALLA PUTANESCA** Tomate, ajo, anchoas, alcaparras y aceitunas negras.

Tomato, garlic, anchovy, caper and black olives.

8,50 €

### **AI 4 FORMAGGI** Macarrones con crema de 4 quesos (gouda, cheddar, mozzarella, gorgonzola y nata)

4 cheeses sauce.

8,50 €

### **ALLA AMATRICIANA** Cebolla, tomate, bacon, vino.

Tomato sauce, onion, bacon, wine.

8,50 €

### **BOLOGNESE** cebolla, zanahoria, carne picada (ternera y cerdo) tomate natural. Onion, carrot, ground beef and pork, tomatoes sauce.

9,00 €

### **GORGONZOLA** crema de gorgonzola (cream & parsley).

8,50 €

### **POMODORO** salsa de tomate, ajo, cebolla, albahaca, vino.

Tomatoes sauce, onion, garlic, basilic, wine,

8,00 €

### **CARBONARA TRADICIONAL** guanciale, yema de huevo, grana padano, mucha pimienta. Guanciale, yolk, grana padano, a lot of black pepper

10,00€



# PIZZE

## Tradizionali

<b>MARGHERITA:</b> tomate, mozzarella, orégano ( <b>BASE</b> )	<b>7,00 €</b>
<b>PROSCIUTTO:</b> base, york	<b>8,00 €</b>
<b>4 STAGIONI:</b> base, champiñones, york, alcachofas. <i>Base, mushrooms, boiled ham, artichokes.</i>	<b>10,00 €</b>
<b>4 FORMAGGI:</b> base, gouda, cheddar, gorgonzola	<b>10,00 €</b>
<b>CAPRICCIOSA:</b> base, champiñones, york, aceitunas negras, huevo. <i>Base, mushrooms, boiled ham, black olives, egg.</i>	<b>11,00 €</b>

## Di pesce

<b>FIRENZE:</b> base, cebolla, pimienta, atún. <i>Base, onion, green pepper, tuna.</i>	<b>9,50 €</b>
<b>NAPOLI:</b> tomate, ajo, alcaparras, aceitunas negras, anchoas, orégano. <i>Tomato, garlic, capers, black olives, anchovies, oregano.</i>	<b>10,50 €</b>
<b>REGGIO CALABRIA:</b> mozzarella, salmón, huevo, nata, orégano. <i>Mozzarella, salmon, egg, cream, oregano.</i>	<b>11,50 €</b>
<b>SALERNO:</b> base, cebolla, pimienta, anchoas. <i>Base, onion, green pepper, anchovies.</i>	<b>10,00 €</b>
<b>TAORMINA:</b> mozzarella, gambas, aceitunas negras, nata.	<b>11,50 €</b>

## Ibéricas

<b>CATANIA:</b> base, chorizo ibérico picante, aceitunas negras. <i>Base, hot hard pork sausage, black olives.</i>	<b>9,00 €</b>
<b>MESSINA:</b> base, pimienta, chorizo ibérico. <i>Base, green pepper, iberian hard pork sausage</i>	<b>9,00 €</b>
<b>IBÉRICA:</b> Base, jamón ibérico. <i>Base, iberian ham.</i>	<b>17,00 €</b>
<b>IBÉRICA LOMO:</b> Base, caña de lomo. <i>Base, cured loin of iberian.</i>	<b>17,00 €</b>
<b>IBÉRICA MORCÓN:</b> Base, morcón ibérico. <i>Base, spiced iberian sausage.</i>	<b>13,00 €</b>
<b>NUORO:</b> Base, queso de oveja (Boffard). <i>Base, cured sheep's cheese.</i>	<b>13,00 €</b>
<b>SUPER IBÉRICA:</b> Base, jamón, morcón, caña de lomo, queso de oveja. <i>Base, iberian ham, cured loin of iberian pork, spiced Iberian sausage, cured sheep's cheese.</i>	<b>15,00 €</b>

## Di Verdure



<b>BIANCANEVE:</b> Mozzarella, tomate en rodajas, orégano. Mozzarella, sliced fresh tomatoes, oregano.	<b>8,00 €</b>
<b>TRINACRIA:</b> base, champiñones, pimiento, pimiento morrón, aceitunas. Base, mushrooms, green pepper, red pepper, black olives	<b>10,00 €</b>
<b>SIRACUSA:</b> base, champiñones, maíz. Base, mushrooms, corn	<b>9,00 €</b>
<b>ITALIA:</b> Base, rucola, tomates cherry, parmigiano reggiano en lasquitas. Base, rucola, cherry tomatoes, sliced parmigiano reggiano.	<b>11,00 €</b>

## Le Nostre

<b>CAPRINA DOLCE:</b> nata, cebolla caramelizada, mozzarellac bacon, queso de cabra y un hilo de miel. Cream, caramelized onion, mozzarella, bacon, goat cheese, honey	<b>11,50 €</b>
<b>TORINO:</b> base, Frankfurt, champiñones. Base, Frankfurt mushrooms.	<b>9,00 €</b>
<b>MILANO:</b> base, espárragos trigueros, huevo. Base, green asparagus, egg.	<b>9,00 €</b>
<b>AGRIGENTO:</b> base, bacon, aceitunas negras. Base, bacon, black olives.	<b>9,00 €</b>
<b>PALERMO:</b> base, jamón york, piña. Base, boiled ham, pineapple.	<b>9,00 €</b>
<b>LENTINI:</b> Base, salami.	<b>8,00 €</b>
<b>CARBONARA:</b> Base, bacon, huevo, nata. Base, bacon, egg, cream	<b>9,50 €</b>
<b>RAGUSA:</b> Base, pepperoni, jamón york. Base, pepperoni, boiled ham.	<b>9,00 €</b>
<b>VENEZIA:</b> Base, pepperoni, pollo, salsa barbacoa. Base, pepperoni, chicken and barbecue sauce.	<b>9,50 €</b>
<b>BOLOGNA:</b> Base, salsa boloñesa. Base, Bolognese sauce.	<b>10,00 €</b>
<b>AMERICA:</b> Base, cebolla, carne picada, salsa barbacoa. Base, onion, mince, barbecue sauce.	<b>9,00 €</b>

## Calzoni



<b>CALZONE:</b> Base, champiñones, jamón york. Folded pizza with base, mushrooms, boiled ham.	<b>10,00 €</b>
<b>CALZONE 2:</b> Base, bacon, jamón york. Folded pizza with base, bacon, boiled ham.	<b>10,00 €</b>
<b>CALZONE 3:</b> Base, champiñones, cebolla, jamón york, huevo. Base, mushrooms, onion, boiled ham & egg.	<b>11,50 €</b>
<b>CALZONE 4:</b> Base, gouda, cheddar, gorgonzola	<b>10,00 €</b>

# FAI DA TE

CREA LA TUA PIZZA PREFERITA

**Make your pizza**

Añade los ingredientes que más te gusten partiendo de la Margherita 7€

Add the ingredients that you like the most from the Marguerita 7€

**Suplemento pizza mitad/mitad**

**1,00 €**

## Ingredientes Adicionales

Ajo, cebolla, pimiento, nata, salsa barbacoa.	<b>0,50 €</b>
Champiñones, espárragos trigueros, pimiento morrón, alcachofas, tomate en rodajas, tomates cherry, alcaparras, aceitunas negras, maíz, piña, frankfurt, chorizo picante, chorizo ibérico, jamón york, bacon, carne picada, salami, pepperoni, pollo, huevo	<b>1,00 €</b>
Mozzarella, gouda, cheddar, gorgonzola, anchoas, rúcola, atún, cebolla caramelizada	<b>1,50 €</b>
Parmigiano reggiano, pechuga de pollo asada, queso de cabra	<b>2,00 €</b>
Jamón ibérico, caña de lomo ibérica	<b>10,00 €</b>
Salmón ahumado, salsa bolognesa	<b>3,00 €</b>
Gambas	<b>4,00 €</b>
Morcón, queso de oveja	<b>6,00 €</b>

# Postres caseros



**TIRAMISÚ**

**4,00 €**

**TARTA DE TRES CHOCOLATES**

**4,00 €**

**TARTA DE QUESO CON SALSA DE FRAMBUESA**

**4,00 €**

**TARTA DE NUTELLA**

**4,00 €**

**ARROZ CON LECHE DE COCO Y  
MERMELADA CASERA DE MANGO**

**4,00 €**

**HELADOS (PIDA LA CARTA)  
CONSULTAR POSTRE DEL DIA**

## Café

**CAFÉ EXPRESSO**

**1,50 €**

**CAFÉ CON LECHE**

**2,00 €**

**CAPUCCINO**

**2,50 €**



*I veri sapori d'Italia!*

**Abrimos todo el año. Martes cerrado por descanso.**

 [www.trattoriatrinacia.es](http://www.trattoriatrinacia.es)

 [Trattoria Trinacia Nuevo Portil](#)

 [trattoria\\_trinacia](#)

