

## קלאסיקות לפתיחת שולחן או חלוקה

### פוקאצ'ה 18

**ארנצ'יני גבינות**  
כדורי ריזוטו עם גבינות וירוקים  
בציפוי פריך על רוטב רוזה 41

### כרובית טרטופו

פרמזן, איולי כמהין ועירית 48

### ארטישוק א-לה רומאנה

חצאי ארטישוק צלויים בגריל  
עם גבינת שמנת, סלסת עגבניות,  
פלפלים ובצל סגול 39

### פולנטה ואספרגוס

נגיעות כמהין, פורטבלו ופרמזן 49

### קרפצ'ו בקר

ארוגולה, פרמזן ובלסמי מצומצם 58

### סשימי דג לבן ואבוקדו

דג ים, שמנת חמוצה, אבוקדו,  
עשבי תיבול, קריספי פסטה  
ושמן בזיליקום 66

\*המנה זמינה רק כשיש דגה טריה

טריולה מגישה כבר מעל לעשור מטבח שף יוצא דופן בנוף המקומי.  
חומרי גלם טריים שנבחרים אחד אחד, חלקם מהגינה הפרטית של השף שלנו,  
לצד בשרים מעולים שעוברים טיפול – פירוק ויישון אצלנו במסעדה.

## COCKTAILS

### מרטיני שפריץ

נסגר בטוניק ונגיעת  
אנגוסטורה ביטרס 38

### קוקוס קאריבי

פלרנום, קוקוס, לימון, אננס  
ונגיעה של ייגר 52

### סנגריה (חמה או קרה)

יין אדום, ליקר פירות יער,  
קרנברי, לימון ופירות העונה 44

### ג'ין מלפפונים

ג'ין, נענע, לימון,  
פרחי סמבוק, קאנדו,  
שני שפריצים של שארטד 46

### סאמר

ג'ין, לימון, פסיפלורה ותפוזים 46

### ג'סמין טוויסט

ג'ין תפוז דם, גליאנו, סירופ  
פסיפלורה, לימון ותפוזים 48

### תותי

רום מתובל וג'ין, ליקר ליצי, לימון  
חמוציות ומחית תות ביתית 47

### ורג'ין (ללא אלכוהול)

מיץ לימון, מחית תות ביתית,  
סירופ ליצי ומיץ טרופי 37

## שתיה

שתייה קלה 15

פלגרינו 28

אקווה פנה 23

## סלטים

### עגבניות

מיקס עגבניות ושרי צלוי,  
עשבי תיבול, בצל סגול, צ'ילי  
וגבינת המאירי 58

### קיסר

לבבות חסה, בצל סגול,

קרוטונים ופרמזן 52

\*עוף בתוספת 14

\*שרימפס בתוספת 18

### פנצלה

מוצרלה, עגבניה, בצל סגול,  
מלפפון, קלמטה, קרוטנים,

פטרוזיליה ונענע בויניגרס בן יין 58

### טריו

מיקס חסות, אבוקדו, קינואה,  
בצל סגול, פרי העונה, סנט מור

ופקאן ברוטב וינגרט בלסמי 58

## פיצה טריו

\* הפיצה ת בימים א'-ה' ובמוצ"ש בלבד,  
במתכונת "מוכן יוצא"

### מרגריטה קלאסית

רוטב עגבניות, מוצרלה ובזיליקום 72

### קרצ'ופו

ארטישוק, רוטב עגבניות, מוצרלה,  
קלמטה, בצל סגול ופלפל חריף 74

### פורטבלה

פורטבלו, רוטב עגבניות, אורגנו,  
מוצרלה, פרמזן וכמהין 74

## המטבח האיטלקי

### פפרדלה בלקנית

עגבניות שרי, צנוברים, קלמטה,  
ממרח עגבניות, אורגנו, שמנת  
ובולגרית 68

### פפרדלה די מארה

שרימפס וקלמרי בשמנת, ברנדי,  
שקדים, מוצרלה, שרי תמר, ממרח  
עגבניות מיובשות ופטרוזיליה 87

### ניוקי פילה בקר

פטריות, ערמונים, שאטה, טימין,  
ציר בקר וחמאה 96

### רדיאטורי פונגי

פטריות, כמהין בשמנת, גבינות,  
אורגנו, יין לבן ועירית 64

### פפרדלה אסדו

אסדו בבישול ארוך עם פטריות,  
פטרוזיליה, בציר בקר פיקנטי 88

### ריזוטו פטריות

ריזוטו פטריות וכמהין עם פרמזן,  
חמאה, יין לבן ועירית 67  
תוספת פילה בקר - 35  
תוספת די מארה - 16  
תוספת פילה דג לבן - 32

\*\*ניתן להזמין פסטה ללא גלוטן.

הפסטה עצמה ללא גלוטן אך המטבח  
שלנו מכיל גלוטן.

## תוספות

סלט ירוק 16

שעועית ירוקה 18

פירה 18

צ'יפס 18

## חווית הבשרים של טריולה

נתחים נבחרים מהקצביה שלנו,  
עוברים יישון בתנאי לחות  
וטמפרטורה אופטימליים  
ונצלים על הגריל.

## נתחים על העצם

מחירים ל- 100 גרם

### ניו יורק

סינטה 46

### טי בון

סינטה ופילה 48

### פורטרהאוס

סינטה ופילה 52

### פריים ריב

אנטריקוט 48

הנתחים שלנו מוגשים

עם שתי תוספות לבחירה

### פילה בקר

על פירה וציר בקר 175

### המבורגר טרטופו

בקר טרי עם איולי טרטופו פרמזן

וצ'יפס 72

תוספת צ'דר 9

תוספת פורטבלו 13

דאבל בורגר 25

### המבורגר שחיתות

נתחי בשר מעושנים עם תוספת בשר

מעושן, צ'דר וצ'יפס 96

### שניצל

עם פירה 68

### פרגית טימין

עם שעועית ירוקה 68

### אנטריקוט נברסקה

אנטריקוט מיושן כ-30 ימים (300 ג')

עם צ'יפס 195

## דגה מהים

### שרימפס לוחט

שרימפס ואספרגוס בחמאת  
עגבניות מיובשות, שום, יין לבן  
ופטרוזיליה 95

### פילה סלמון

בפלאנצ'ה עם קרם כרובית כמהין.  
עם שעועית ירוקה 98

### דג ים וירוקים

פילה לבן על ירוקי העונה ברוטב  
חמאת לימון 115

## טבעוני

### ארטישוק טבעוני

חצאי ארטישוק צלויים בגריל  
עם סלסת עגבניות, פלפלים  
פיקנטית וארוגולה 39

### פנה פסטו

עם ברוקולי, אספרגוס  
וקראמבל צנובר 61

## טריולה לילדים

לילדים עד גיל 10, הארוחה כוללת מנה  
עיקרית + מינרלים / פטל / לימונדה.

פסטה עגבניות/שמנת/רוזה 44

שניצל וציפס 48

פיצה 48

המבורגר וציפס 49



! המטבח שלנו מכיל גלוטן,  
• בוטנים ואגוזים שונים