



La Tra TTOR ria

×

Andrea
Bernardi

*«Страсть,
любезность и
уважение к продукту —
суть моей кухни. Надеюсь,
вам понравится этот
гастрономический опыт».*



Традиции и креативность объединяются
в **La Trattoria x Andrea Bernardi**.

Итальянский шеф-повар и совладелец ресторана Nub, отмеченного одной звездой Michelin и двумя солнцами Repsol, создает гастрономическую концепцию, сохраняющую корни подлинной итальянской кухни и поднимающую её на новый уровень благодаря современному и индивидуальному подходу.



Избранные и рекомендуемые блюда для веганов

Мы сотрудничаем только с поставщиками, у которых есть сертификат на традиционное и устойчивое рыболовство.

Используемое масло состоит из оливок, подсолнечного масла и 100% растительного жира.

В случае сомнений обращайтесь к персоналу.

С полупансионом (НВ) вы можете заказать первое блюдо из Антипасто, пасты или ризотто, второе блюдо из мяса, рыбы или пиццы и десерт по вкусу

ANTIPASTI	€	НВ
ANTIPASTO TRADIZIONALE (минимум 2 человека) Сыр буррата, сыр таледжио, пармская ветчина (25 мес.), сыр пармезан (30 мес.), бекон панчетта и соления 2•3•4•5•14	29,00	9,00
NOSTRO VITELLO TONNATO Тонкие ломтики жареной телятины, приготовленной при низкой температуре с традиционным соусом 2•3•4•5•9•13•14	21,00	Вкл.

 INSALATA DI CARCIOFI	15,30	Вкл.
Салат с артишоками, жареными помидорами, листьями салата, свеклой и цитрусовыми		
4 • 14		
CARPACCIO DI MANZO	22,05	5,20
Карпаччо из говядины с Пармиджано Реджано, рукколой и горчичной заправкой		
2 • 3 • 4 • 14		
MOZZARELLA DI BUFALA D.O.C	14,95	Вкл.
Подается с помидорами и базиликом		
2 • 4		
BRUSCHETTA CLASSICA	13,50	Вкл.
Свежие помидоры, моцарелла и чеснок		
1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		
BRUSCHETTA SICILIANA	13,80	Вкл.
С кремом из маслин, жареных баклажанов и рукколы		
1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		
INSALATA DI GAMBERONI	19,50	4,90
Салат из креветок, зелёных листьев, рукколой, апельсинов, красного лука, заправленный ягодным соусом		
4 • 9 • 10 • 11 • 14		
CARCIOFI ALLA ROMANA	18,90	4,70
Артишоки конфи с овечьим сыром Пекорино и мятным соусом		
2 • 3 • 4 • 14		
STRACCIATELLA	18,50	4,50
Страчателла, тартар из помидоров, кедровые орехи и базилик		
2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		

PRIMI PIATTI E PASTE / Закуски и паста

	€	НВ
PIZZETTA DI AVOCADO Пиццетта с моцареллой из буйволов, авокадо и маслом перерончино 1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14	16,90	4,20
MOZZARELLA IN CARROZZA Моцарелла, обваленная в яйце и обжаренная во фритюре 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 12 • 13 • 14	16,70	Вкл.
 CREMA DI POMODORO Томатный крем с гренками из черного трюфеля и биомаслом 1 • 4 • 5 • 6 • 12 • 13 • 14	11,00	Вкл.
 MINISTRONE DI VERDURE Суп из отборных сезонных овощей 4 • 12	10,00	Вкл.
PARMIGIANA SICILIANA Жареные баклажаны с помидорами, копченым сыром скаморца, пармезаном и базиликом 2 • 3 • 4 • 12	15,20	Вкл.
RIGATONI CACIO E PEPE Ригатони с сырным соусом и черным перцем 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14	15,80	Вкл.
LINGUINE AI GAMBERI ROSSI Лингвини с креветками, чесноком, помидорами и белым вином 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11 • 12 • 13 • 14	42,00	18,00

SPAGHETTONI AI PORCINI 17,10 Вкл.
Спагеттони с кремом из белых грибов, фундуком и фуа
1•2•3•4•5•6•7•13•14

PASTE FRESCHE E RISOTTI / Свежая паста и ризотто

€ НВ

RAVIOLI DI BURRATA 17,00 4,40
Равиоли с сыром буррата, яичным кремом, красным обжаренным луком и черным трюфелем
1•2•3•4•5•13•14

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 17,90 Вкл.
Спагетти с чесноком, креветками, каракатицей, мидиями, моллюсками, белым вином и петрушкой
1•2•3•4•5•6•9•10•11•13•14

 **SCIALATELLI ALLE VERDURE** 16,85 Вкл.
С луком-шалотом, зеленой спаржей, свежими помидорами, белыми грибами, цукини, петрушкой и трюфельным маслом
1•4•5•13•14

PANZEROTTI CON RICOTTA DI BUFALA E SPINACI 17,60 4,10
Паста с итальянским сыром и спаржей, с соусом из базилика и пармезана
1•2•3•4•5•13•14

TAGLIATELLE CON BURRATA E TARTUFO 29,50 8,80
тальятелле с бурратой и трюфелем
1•2•3•4•5•9•13•14

PAPPARDELLE	19,75	Вкл.
С рагу из оленины и пармезаном		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14		
RISOTTO AI PORCINI E TARTUFO NERO	27,50	8,80
Ризотто с сезонными грибами и черным трюфелем		
2 • 3 • 4		
RISOTTO FRUTTI DI MARE	18,20	Вкл.
Ризотто с чесноком, креветками, мидиями и моллюсками		
2 • 3 • 4 • 9 • 10 • 11		
GNOCCHI, PESTO DI PISTACCHIO E SCAMORZA AFFUMICATA	16,00	Вкл.
Ньоки, песто из фисташек и копченая скаморца		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		

I CLASSICI / Классическая паста

LASAGNA EMILIANA	16,20	Вкл.
Домашняя классическая лазанья		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14		
RIGATONI O SPAGHETTONI	15,10	Вкл.
На выбор: с соусом болоньезе, песто, карбонара, томатным, аматричана или арраббиата		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 12 • 13 • 14		
TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE	15,50	Вкл.
Тальятелле с соусом болоньезе		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 9 • 12 • 13 • 14		



GNOCCHI ALLA NORMA 14,40 Вкл.
С помидорами, базиликом и баклажанами
1•4•12•13•14

SECONDI PIATTI / Основные блюда € НВ

BRANZINO 25,40 6,10
Филе морского окуня с чесноком, сухим
белым вином Verdicchio и петрушкой
4•9

FILETTO DI SALMONE NORVEGESE 22,80 Вкл.
Филе норвежского лосося с кремом из
таджаских оливок и картофельным пюре
2•4•9

COTOLETTA ALLA MILANESE 30,85 8,90
Вырезка телятины в панировке
1•2•3•4•5•6•13•14

**FILETTO DI MANZO CON
SALSA ALLE SPUGNOLE** 26,70 6,30
Вырезка быка с соусом из сморчков
1•2•4•5•13•14

POLLO ALLA CACCIATORA 22,10 Вкл.
Курица с чесноком, белым вином, красным
луком, перцем, баклажанами, помидорами,
оливками и прованскими травами
4

OSSOBUCCO ALLA MILANESE 24,95 5,30
Оссобуко по-милански с шафрановым рисом
1•2•3•4•5•6•12•13•14

PIZZE / Пицца

Все наши пиццы готовятся на собственной закваске с ферментацией 48 часов

Дополнительный ингредиент 1,50..... 1,50

FOCACCIA CLASSICA 14,50 3,00

Тесто для пиццы со свежим розмарином, оливковым маслом, сыром прошутто ди Парма и рукколой

1•4•5•13•14

TIROLESE 16,00 Вкл.

Моцарелла, горгонзола, грецкие орехи, шпек и ломтики пармезана

1•2•3•4•5•6•7•13•14

MARINARA 16,50 3,00

Маринара(томат,мидии,ракушки,креветки,чеснок

1•2•4•5•9•10•11•13•14

MARGHERITA 13,50 Вкл.

Помидор, моцарелла и свежий базилик

1•2•5•13•14

QUATTRO FORMAGGI 16,50 Вкл.

Четыре сорта сыров

1•2•3•4•5•13•14

CAPRICCIOSA 14,90 Вкл.

Помидоры, моцарелла, ветчина, грибы, артишоки и таджаские оливки

1•2•4•5•13•14

QUATTRO STAGIONI 14,50 Вкл.

Помидоры, артишоки, колбаса, маслины и белые грибы

1•2•4•5•13•14

CALZONE	16,20	Вкл.
Закрытая пицца с помидорами, моцареллой, ветчиной и грибами		
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14		
 CALZONE DI VERDURE	15,40	Вкл.
Закрытая пицца с жареными овощами, помидорами и базиликом		
1 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14		
PULCINELLA	16,80	3,00
Помидоры, руккола, буррата и пармская ветчина		
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14		
CALABRESE	15,50	3,00
Помидоры, моцарелла, колбаска ндуйя калабрезе и острая салями		
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14		
NAPOLETANA	14,50	Вкл.
Помидор, моцарелла ди Буфала, анчоусы и каперсы		
1 • 2 • 4 • 5 • 9 • 13 • 14		
VEGETARIANA	14,50	Вкл.
Помидор, моцарелла и смешанные овощи		
1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14		
SICILIANA	14,00	Вкл.
Помидоры, моцарелла, баклажаны, тертая рикотта и анчоусы		
1 • 2 • 4 • 5 • 9 • 13 • 14		
CARBONARA	14,60	Вкл.
Моцарелла, гуанчиале, яйцо, лук, пекорино и черный перец		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14		

PINSE

 **PALERMO** 15,20 Вкл.
Помидоры, конфи из артишоков, помидоры черри, красный лук и черный трюфель
1•4•5•13•14

BOLOGNA 16,40 Вкл.
Мортаделла, буррата, фисташки и ЭКО масло
1•2•4•5•6•7•13•14

CONTORNI / Дополнительные гарниры

Verdura ripassata * 6,00..... 6,00
Пассерованные овощи

Patatine fritte * 5,50..... 5,50
Порция картофельных фри

Patate canarie * 9,80..... 9,80
Канарский картофель

Salse * 3,00..... 3,00
Дополнительный соус

SERVIZIO DEL PANE E BURRO 3,10 Вкл.
Хлеб со сливочным маслом
1•2•3•4•5•6•7•8•13•14

В соответствии с Регламентом ЕС № 1169/2011 о правильной маркировке пищевых аллергенов, в этом меню представлено числовое обозначение каждого аллергена.

Учреждение не может гарантировать отсутствие аллергенов содержащихся в ингредиентах используемых в блюдах, поэтому если у вас есть аллергия на какие-либо продукты или ингредиенты, пожалуйста, известите персонал для большей информации.

Спасибо.

Содержит.

- (1)** Глютен
- (2)** Молоко
- (3)** Яйцо
- (4)** Сульфиты и диоксид серы
- (5)** Сою
- (6)** Орехи
- (7)** Арахис
- (8)** Люпины
- (9)** Рыбу
- (10)** Ракообразных
- (11)** Моллюсков
- (12)** Сельдерей
- (13)** Семена кунжута
- (14)** Горчицу
- (*)** Уточните информацию об аллергенах у нашего персонала



BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque



R_29 - QR-RUS. - 03/26

