



La Tra TTO ria

×

Andrea
Bernardi

*„Leidenschaft, Neugier
und Respekt vor den
Produkten sind das
Wesen meiner Küche.
Ich hoffe, Sie genießen
dieses Erlebnis.“*



Tradition und Kreativität vereinen sich in
der **La Trattoria x Andrea Bernardi**.

Der italienische Küchenchef und Miteigen-
tümer des mit einem Michelin-Stern ausge-
zeichneten Restaurants Nub, das zudem mit
zwei Soles Repsol prämiert wurde, präsentiert
ein Konzept, das die Wurzeln der authenti-
schen italienischen Küche würdigt und sie zu-
gleich durch einen zeitgenössischen und zu-
tiefst persönlichen Ansatz neu interpretiert.



Ausgewählte und empfohlene Gerichte für Veganer

Wir arbeiten nur mit Lieferanten zusammen die Zertifizierungssiegel für traditionelle und nachhaltige Fischerei arbeiten.

Die verwendeten Öle sind Olivenöl, Sonnenblumenöl und 100% Pflanzenfett.

Im Zweifelsfall fragen Sie bitte unser Personal.

Mit **Halbpension** können Sie wählen eine Vorspeise zwischen, Antipasti oder Pasta oder Risotto, ein Hauptgericht zwischen Fleisch oder Fisch oder Pizzen und eine Nachspeise.

ANTIPASTI

€

HP

ANTIPASTO TRADIZIONALE (mindestens 2 Personen)

29,00

9,00

Burrata, Taleggio, Parmaschinken 25
Monate gereift, Parmigiano Reggiano 30
Monate, Speck und Gewürzgurken

2 • 3 • 4 • 5 • 14

NOSTRO VITELLO TONNATO

21,00

Inkl.

Dünn aufgeschnittenes, bei niedriger Temperatur
gekochtes Kalbfleisch in seiner traditionellen Sauce

2 • 3 • 4 • 5 • 9 • 13 • 14

 INSALATA DI CARCIOFI	15,30	Inkl.
Artischockensalat mit Schmortomaten, grünem Salat, Roter Bete und Zitrusfrüchte		
4 • 14		
CARPACCIO DI MANZO	22,05	5,20
Rindercarpaccio mit Parmigiano Reggiano, Rucola und Senf-Vinaigrette		
2 • 3 • 4 • 14		
MOZZARELLA DI BUFALA D.O.C	14,95	Inkl.
Serviert mit Tomaten und Basilikum		
2 • 4		
BRUSCHETTA CLASSICA	13,50	Inkl.
Frische Tomaten, Mozzarella und Knoblauch		
1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		
BRUSCHETTA SICILIANA	13,80	Inkl.
Creme aus schwarzen Oliven, gegrillte Auberginen und Rucola		
1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		
INSALATA DI GAMBERONI	19,50	4,90
Garnelen, Blattsalat, Rucola, Orange, rote Zwiebel und Beeren-Vinaigrette		
4 • 9 • 10 • 11 • 14		
CARCIOFI ALLA ROMANA	18,90	4,70
Kandierte Artischocken mit Pecorino und Minze-Vinaigrette		
2 • 3 • 4 • 14		
STRACCIATELLA	18,50	4,50
Stracciatella, Tomatentartar,, Pinienkerne und Basilikum		
2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		

PRIMI PIATTI E PASTE /

Vorspeisen und Pasta € HP

PIZZETTA DI AVOCADO 16,90 4,20

Pizzetta mit Büffelmozzarella,
Avocado und Peperoncino-Öl

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14

MOZZARELLA IN CARROZZA 16,70 Inkl.

Panierte, frittierte Mozzarella

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 12 • 13 • 14

 **CREMA DI POMODORO** 11,00 Inkl.

Tomatencreme mit schwarzen
Trüffelcroutons und Bio-Öl

1 • 4 • 5 • 6 • 12 • 13 • 14

 **MINISTRONE DI VERDURE** 10,00 Inkl.

Gemüsesuppe der Saison

4 • 12

PARMIGIANA SICILIANA 15,20 Inkl.

Frittierte Aubergine, Tomate, geräucherter
Scamorza, Parmigiano Reggiano und Basilikum

2 • 3 • 4 • 12

RIGATONI CACIO E PEPE 15,80 Inkl.

Rigatoni mit Cacioricotta-Sauce
und schwarzem Pfeffer

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14

LINGUINE AI GAMBERI ROSSI 42,00 18,00

Linguine mit rote Riesengarnele,
Knoblauch, Tomaten und Weißwein

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11 • 12 • 13 • 14

SPAGHETTONI AI PORCINI 17,10 Inkl.
Spaghettoni mit Steinpilzcreme,
Haselnüssen und Foie
1•2•3•4•5•6•7•13•14

**PASTE FRESCHE E
RISOTTI / Frische Pasta
und Risotto** € HP

RAVIOLI DI BURRATA 17,00 4,40
Mit Burrata-Mozzarella gefüllte Ravioli, Eiercreme,
gegrillten roten Zwiebeln und schwarzem Trüffel
1•2•3•4•5•13•14

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 17,90 Inkl.
Spaghetti mit Knoblauch, Garnelen, Tintenfisch,
Muscheln, Venusmuscheln, Weißwein und Petersilie
1•2•3•4•5•6•9•10•11•13•14

 **SCIALATIELLI ALLE VERDURE** 16,85 Inkl.
Mit Schalotten, grünem Spargel, frischen Tomaten,
Steinpilzen, Zucchini, Petersilie und Trüffelöl
1•4•5•13•14

**PANZEROTTI CON RICOTTA
DI BUFALA E SPINACI** 17,60 4,10
Hausgemachte Eiernudeln gefüllt mit
Büffel-Ricotta und Spinat, Basilikumcreme
und Parmigiano Reggiano
1•2•3•4•5•13•14

TAGLIATELLE CON BURRATA E TARTUFO 29,50 8,80
Tagliatelle mit Burrata und schwarzer Trüffel
1•2•3•4•5•9•13•14

PAPPARDELLE Mit Hirschragout und Parmesan 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14	19,75	Inkl.
RISOTTO AI PORCINI E TARTUFO NERO Risotto mit Pilzen der Saison, Steinpilzen und schwarzer Trüffel 2 • 3 • 4	27,50	8,80
RISOTTO FRUTTI DI MARE Risotto mit Knoblauch, Garnelen, Muscheln und Venusmuscheln 2 • 3 • 4 • 9 • 10 • 11	18,20	Inkl.
GNOCCHI, PESTO DI PISTACCHIO E SCAMORZA AFFUMICATA Gnocchi, Pistazienpesto und geräucherter Scamorza 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14	16,00	Inkl.

I CLASSICI / Klassische Pasta

LASAGNA EMILIANA Klassische Lasagne aus frischer Pasta 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14	16,20	Inkl.
RIGATONI O SPAGHETTONI Zur Auswahl mit Bolognese, Pesto, traditioneller Carbonara, Tomaten, Amatriciana oder Arrabbiata 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 12 • 13 • 14	15,10	Inkl.
TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE Tagliatelle nach Bolognese-Art 1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 9 • 12 • 13 • 14	15,50	Inkl.



GNOCCHI ALLA NORMA

14,40

Inkl.

Gnocchi mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella, im Ofen gratiniert

1 • 4 • 12 • 13 • 14

SECONDI PIATTI / Hauptgerichte

€

HP

BRANZINO

25,40

6,10

Filet vom Wolfsbarsch mit Knoblauchreduktion, trockenem Weißwein Verdicchio und Petersilie

4 • 9

FILETTO DI SALMONE NORVEGESE

22,80

Inkl.

Lachslende vom norwegischen Lachs mit "Taggiasche"- Olivencreme und Kartoffelpüree

2 • 4 • 9

COTOLETTA ALLA MILANESE

30,85

8,90

Paniertes Kalbskotlett mit Knochen

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14

FILETTO DI MANZO CON

SALSA ALLE SPUGNOLE

26,70

6,30

Ochsenfilet mit Morchelsauce

1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14

POLLO ALLA CACCIATORA

22,10

Inkl.

Huhn aus Freilandhaltung mit Knoblauch, Weisswein, rote Zwiebel, Paprika, Aubergine, Tomate, Oliven und provenzalische Kräuter

4

OSSOBUCO ALLA MILANESE

24,95

5,30

Ossobuco alla Milanese mit Safranreis

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 12 • 13 • 14

PIZZE / Pizzen

Alle unsere Pizzen werden mit unserem eigenen **Sauerteig** mit 48 Stunden Gärung hergestellt

Zusätzliche Zutat 1,50..... 1,50

FOCACCIA CLASSICA 14,50 3,00

Pizzateig mit frischem Rosmarin, Olivenöl,
Prosciutto di Parma und Rucola

1 • 4 • 5 • 13 • 14

TIROLESE 16,00 Inkl.

Mozzarella, Gorgonzola, Walnüsse,
Speck und Parmesanscheiben

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

MARINARA 16,50 3,00

Tomate, Miesmuscheln, Venusmuscheln,
Garnelen und Knoblauch

1 • 2 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11 • 13 • 14

MARGHERITA 13,50 Inkl.

Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum

1 • 2 • 5 • 13 • 14

QUATTRO FORMAGGI 16,50 Inkl.

Vier Käsesorten

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14

CAPRICCIOSA 14,90 Inkl.

Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Champignons,
Artischocke und Oliven"Taggiasche"

1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14

QUATTRO STAGIONI 14,50 Inkl.

Tomate, Artischocke, Wurst, schwarze
Oliven und Steinpilze

1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14

CALZONE	16,20	Inkl.
Geschlossene Pizza mit Tomate, Mozzarella, Kochschinken und Champignon		
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14		
 CALZONE DI VERDURE	15,40	Inkl.
Geschlossene Pizza mit gebratenem Gemüse, Tomate und Basilikum		
1 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14		
PULCINELLA	16,80	3,00
Tomate, Rucola, Burrata und Parmaschinken		
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14		
CALABRESE	15,50	3,00
Tomate, Mozzarella, 'Nduja nach Kalabrische Art und scharfe Salami		
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14		
NAPOLETANA	14,50	Inkl.
Tomaten, Büffelmozzarella, Sardellen und Kapern		
1 • 2 • 4 • 5 • 9 • 13 • 14		
VEGETARIANA	14,50	Inkl.
Tomate, Mozzarella und Gemüse		
1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14		
SICILIANA	14,00	Inkl.
Tomaten, Mozzarella Aubergine, Ricotta und Sardellen		
1 • 2 • 4 • 5 • 9 • 13 • 14		
CARBONARA	14,60	Inkl.
Mozzarella, italienischem Speck, Eier, Zwiebeln, Pecorino Käse und schwarzer Pfeffer		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14		

PINSE



PALERMO

15,20

Inkl.

Tomate, Artischocken-Confit, Kirschtomate,
rote Zwiebel und schwarzer Trüffel

1 • 4 • 5 • 13 • 14

BOLOGNA

16,40

Inkl.

Mortadella, Burrata, Pistazie und Bio-Olivenöl

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

CONTORNI / Extra Beilagen

Verdura ripassata 6,00 6,00

Gebratenes Gemüse

Patatine fritte * 5,50 5,50

Portion Pommes frites

Patate canarie 9,80 9,80

Kanarische Kartoffeln

Salse * 3,00 3,00

Extra Soße

SERVIZIO DEL PANE E BURRO

3,10

Inkl.

Brotservice und Butter

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 8 • 13 • 14

Gemäß der Europäischen Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 über die korrekte Kennzeichnung von Lebensmitteln allergenen finden Sie in dieser Speisekarte eine numerische Übersicht zu den enthaltenen Allergenen.

Das Hotel kann das völlige Fehlen jeglicher Allergenspuren, die nicht als Zutaten unserer Gerichte beschrieben werden, nicht garantieren. Deshalb, wenn Sie auf eine der Komponenten allergisch oder intolerant sind, kontaktieren Sie bitte unser Personal für weitere und ausführliche Informationen.

Vielen Dank.

Enthält

- (1)** Gluten
- (2)** Milch
- (3)** Ei
- (4)** Sulfite und Schwefeldioxid
- (5)** Soybeans
- (6)** Nüsse
- (7)** Erdnüsse
- (8)** Lupinen
- (9)** Fisch
- (10)** Krebstiere
- (11)** Weichtiere
- (12)** Sellerie
- (13)** Sesamkörner
- (14)** Senf
- (*)** Allergene: Bitte unser Personal fragen



BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque



R_28 - QR-DEU. - 03/26


LEADING
HOTELS®


SERENDIPIANS

FINE HOTELS
+ RESORTS®


VIRTUOSO
PREPARED

Forbes
TRAVEL GUIDE
RECOMMENDED 2025


MICHELIN
2025

