



La Tra TTO ria

×

Andrea
Bernardi

*« La passion, la curiosité
et le respect du produit
sont l'essence de ma
cuisine. J'espère que
vous apprécierez
l'expérience. »*



La tradition et la créativité se rencontrent
chez **La Trattoria × Andrea Bernardi**.

Le chef italien, copropriétaire du restaurant Nub, distingué d'une étoile Michelin et de deux Soleils Repsol, signe une proposition qui préserve les racines de l'authentique gastronomie italienne, tout en l'élevant grâce à une approche contemporaine et personnelle.



Mets sélectionnés et recommandés pour les vegans

Nous collaborons uniquement avec des fournisseurs disposant du certificat de pêche traditionnelle et durable.

Les huiles utilisées sont l'olive, le tournesol et la graisse 100 % végétale.

En cas de doute, demandez à notre personnel.

Avec la **demi-pension** vous pouvez choisir une entrée parmi, antipasti ou pâtes ou risottos, un plat principal entre la viande ou poisson ou pizzas et un dessert à votre goût.

ANTIPASTI

€

DP

ANTIPASTO TRADIZIONALE

29,00

9,00

(minimum 2 personnes)

Burrata, Taleggio, jambon de Parme affiné 25 mois, Parmigiano Reggiano 30 mois, pancetta (poitrine de porc) et cornichons

2 • 3 • 4 • 5 • 14

NOSTRO VITELLO TONNATO

21,00

Incl.

Fines tranches de veau cuites à basse température avec sa vinaigrette traditionnelle

2 • 3 • 4 • 5 • 9 • 13 • 14



INSALATA DI CARCIOFI 15,30 Incl.

Salade d'artichauts, tomate rôtie,
laitue, betterave et agrumes

4 • 14

CARPACCIO DI MANZO 22,05 5,20

Carpaccio de boeuf, Parmigiano Reggiano, roquette
et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

2 • 3 • 4 • 14

MOZZARELLA DI BUFALA D.O.C 14,95 Incl.

Mozzarella di bufala accompagnée
de tomates et de basilic

2 • 4

BRUSCHETTA CLASSICA 13,50 Incl.

Bruschetta de tomate, mozzarella et ail

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

BRUSCHETTA SICILIANA 13,80 Incl.

Bruschetta à la crème d'olive noire,
aubergine grillée et roquette

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

INSALATA DI GAMBERONI 19,50 4,90

Salade de gambas, mâche, roquette, orange,
oignon rouge et vinaigrette aux fruits rouges

4 • 9 • 10 • 11 • 14

CARCIOFI ALLA ROMANA 18,90 4,70

Artichauts confits, Pecorino et
vinaigrette à la menthe

2 • 3 • 4 • 14

STRACCIATELLA 18,50 4,50

Stracciatella, tartare de tomate,
pignons de pin et basilic

2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

PRIMI PIATTI E PASTE /

Entrées et pâtes

	€	DP
--	---	----

PIZZETTA DI AVOCADO	16,90	4,20
Pizzeta à la mozzarella di bufala, avocat et huile de piment		
1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14		

MOZZARELLA IN CARROZZA	16,70	Incl.
Mozzarella panée et frite		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 12 • 13 • 14		

 CREMA DI POMODORO	11,00	Incl.
Crème de tomate, croûtons de truffe noire et huile d'olive biologique		
1 • 4 • 5 • 6 • 12 • 13 • 14		

 MINISTRONE DI VERDURE	10,00	Incl.
Soupe de légumes de saison sélectionnés		
4 • 12		

PARMIGIANA SICILIANA	15,20	Incl.
Aubergine dorée, tomate, scamorza fumée, Parmigiano Reggiano et basilic		
2 • 3 • 4 • 12		

RIGATONI CACIO E PEPE	15,80	Incl.
Rigatoni à la crème de cacioricotta et poivre noir		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14		

LINGUINE AI GAMBERI ROSSI	42,00	18,00
Linguine aux grosses crevettes rouges, ail, tomate et vin blanc		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11 • 12 • 13 • 14		

SPAGHETTONI AI PORCINI	17,10	Incl.
Spaghettoni à la crème de cèpes, noisettes et foie		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		

PASTE FRESCHE E RISOTTI / Pâtes fraîches et risotto

	€	DP
--	---	----

RAVIOLI DI BURRATA	17,00	4,40
Ravioli de burrata, crème aux œufs, oignon rouge rôti et truffe noire		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14		

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	17,90	Incl.
Spaghetti avec ail, crevettes, seiches, moules, palourdes, persil et vin blanc		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 9 • 10 • 11 • 13 • 14		

 SCIALATIELLI ALLE VERDURE	16,85	Incl.
Aux échalotes, asperges vertes, tomates fraîches, cèpes, courgettes, persil et huile de truffe		
1 • 4 • 5 • 13 • 14		

PANZEROTTI CON RICOTTA DI BUFALA E SPINACI	17,60	4,10
Pâtes aux œufs maison farcies à la ricotta di bufala, épinards, et crème de basilic et parmigiano		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14		

TAGLIATELLE CON BURRATA E TARTUFO	29,50	8,80
Avec burrata et truffe noir		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 9 • 13 • 14		

PAPPARDELLE	19,75	Incl.
Avec ragoût de cerf et Parmigiano Reggiano		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14		

RISOTTO AI PORCINI E TARTUFO NERO	27,50	8,80
Risotto aux champignons de saison, cèpes et truffe noire		
2 • 3 • 4		

RISOTTO FRUTTI DI MARE	18,20	Incl.
Risotto à l'ail, aux gambas, moules et palourdes		
2 • 3 • 4 • 9 • 10 • 11		

GNOCCHI, PESTO DI PISTACCHIO E SCAMORZA AFFUMICATA	16,00	Incl.
Gnocchi, pesto de pistache et fromage scamorza fumée		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		

I CLASSICI / Pâtes classiques	€	DP
--	---	----

LASAGNA EMILIANA	16,20	Incl.
Lasagne classique		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14		

RIGATONI O SPAGHETTONI	15,10	Incl.
Au choix, sauce bolognaise, pesto, traditionnel carbonara, tomate, amatriciana ou arrabbiata		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 12 • 13 • 14		

TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE	15,50	Incl.
Tagliatelle bolognaise		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 9 • 12 • 13 • 14		

 GNOCCHI ALLA NORMA	14,40	Incl.
Gnocchi avec tomate, basilic et aubergine		
1 • 4 • 12 • 13 • 14		

SECONDI PIATTI /

Plats principaux

€

DP

BRANZINO

25,40

6,10

Filet de bar, réduction d'ail, vin
blanc sec Verdicchio et persil

4 • 9

FILETTO DI SALMONE NORVEGESE

22,80

Incl.

Tranche de saumon de Norvège à la crème d'olive
Taggiasche et purée de pommes de terre

2 • 4 • 9

COTOLETTA ALLA MILANESE

30,85

8,90

Escalope de veau panée

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14

FILETTO DI MANZO CON SALSA ALLE SPUGNOLE

26,70

6,30

Filet de boeuf, sauce aux morilles

1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14

POLLO ALLA CACCIATORA

22,10

Incl.

Poulet fermier à l'ail, vin blanc, oignon
rouge, poivron, aubergine, tomate,
olives et herbes provençales

4

OSSOBUCO ALLA MILANESE

24,95

5,30

Osso buco à la milanaise et riz au safran

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 12 • 13 • 14

PIZZE / Pizzas

Toutes nos pizzas sont faites avec notre propre **levain** avec 48 heures de fermentation

Ingrédient supplémentaire..... 1,50..... 1,50

FOCACCIA CLASSICA 14,50 3,00

Focaccia au romarin frais, huile d'olive,
jambon de Parme et roquette

1 • 4 • 5 • 13 • 14

TIROLESE 16,00 Incl.

Mozzarella, gorgonzola, noix, speck
et Parmigiano Reggiano

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

MARINARA 16,50 3,00

Tomate, moules, palourdes, crevettes et ail

1 • 2 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11 • 13 • 14

MARGHERITA 13,50 Incl.

Tomate, mozzarella et basilic frais

1 • 2 • 5 • 13 • 14

QUATTRO FORMAGGI 16,50 Incl.

Quatre fromages

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14

CAPRICCIOSA 14,90 Incl.

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons,
artichaut et olives Taggiasche

1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14

QUATTRO STAGIONI 14,50 Incl.

Tomate, artichaut, saucisse, olives noires et cèpes

1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14

CALZONE	16,20	Incl.
Pizza fermée à la tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons		
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14		
 CALZONE DI VERDURE	15,40	Incl.
Pizza fermée aux légumes rôtis, tomate et basilic		
1 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14		
PULCINELLA	16,80	3,00
Tomate, roquette, burrata et jambon de Parme		
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14		
CALABRESE	15,50	3,00
Tomate, mozzarella, 'nduja calabraise et salami épicé		
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14		
NAPOLETANA	14,50	Incl.
Tomate, mozzarella di bufala, anchois et câpres		
1 • 2 • 4 • 5 • 9 • 13 • 14		
VEGETARIANA	14,50	Incl.
Tomate, mozzarella et mélange de légumes		
1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14		
SICILIANA	14,00	Incl.
Tomate, mozzarella, aubergine, ricotta râpée et anchois		
1 • 2 • 4 • 5 • 9 • 13 • 14		
CARBONARA	14,60	Incl.
Mozzarella, guanciale, uovo, oignon, pecorino e poivre noir		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14		

PINSE



PALERMO

15,20

Incl.

Tomate, artichaut confit, tomate cerise,
oignon rouge et truffe noire

1 • 4 • 5 • 13 • 14

BOLOGNA

16,40

Incl.

Mortadelle, burrata, pistache et
huile d'olive biologique

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

CONTORNI / Garnitures supplémentaires

€

DP

Verdura ripassata * 6,00..... 6,00

Légumes sautés

Patatine fritte * 5,50..... 5,50

Portion de frites

Patate canari *e 9,80..... 9,80

Pomme de terre canarienne

Salse * 3,00..... 3,00

Sauce supplémentaire

SERVIZIO DEL PANE E BURRO

3,10

Incl.

Service de pain et beurre

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

Conformément au Règlement européen (CE) n° 1169/2011 relatif à l'étiquetage des allergènes alimentaires, ce menu inclut un guide numérique correspondant à chaque allergène.

L'établissement ne peut garantir l'absence de traces d'autres allergènes non inclus dans les ingrédients du plat. Si vous êtes allergique ou vous souffrez d'une intolérance à un ingrédient, nous vous prions de le communiquer à notre personnel pour de plus amples informations.

Merci.

Contient.

- (1)** Gluten
- (2)** Lait
- (3)** Oeuf
- (4)** Sulfites et dioxyde de soufre
- (5)** Soja
- (6)** Fruits secs
- (7)** Cacahuètes
- (8)** Lupins
- (9)** Poisson
- (10)** Crustacés
- (11)** Mollusques
- (12)** Céleri
- (13)** Graines de Sésame
- (14)** Moutarde
- (*)** Consulter notre personnel pour les allergènes



BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque



R_28 - QR-FRA. - 03/26


LEADING
HOTELS®


SERENDIPIANS

FINE HOTELS
+ RESORTS®


VIRTUOSO
PREferred

Forbes
TRAVEL GUIDE
RECOMMENDED 2025


MICHELIN
2025

