



La Tra TTO ria

×

Andrea
Bernardi

*«Pasión, curiosidad
y respeto por el
producto son la
esencia de mi cocina.
Espero que disfrute
de la experiencia.»*



Tradición y creatividad se dan la mano
en **La Trattoria x Andrea Bernardi**.

El chef italiano, copropietario del
restaurante Nub, distinguido con una
estrella Michelin y dos Soles Repsol, da
forma a una propuesta que mantiene
las raíces de la auténtica gastronomía
italiana, elevándola con una mirada
contemporánea y personal.



Platos seleccionados y recomendados para veganos

Colaboramos únicamente con proveedores con el sello de certificación de pesca tradicional y sostenible.

Los aceites utilizados son de oliva, girasol y grasa 100% vegetal.

Ante cualquier duda, rogamos consulten a nuestro personal.

Con la **media pensión** usted puede elegir un **primer plato** entre antipasti, pasta o risotto, un **segundo plato** principal entre carne, pescado o pizzas y un **postre** a su gusto.

ANTIPASTI

€

MP

ANTIPASTO TRADIZIONALE (mínimo 2 personas)

29,00

9,00

Burrata, Taleggio, jamón de Parma 25 meses de curación, Parmigiano Reggiano 30 meses, panceta y encurtidos

2 • 3 • 4 • 5 • 14

NOSTRO VITELLO TONNATO

21,00

Incl.

Láminas finas de ternera cocinada a baja temperatura con su aderezo tradicional

2 • 3 • 4 • 5 • 9 • 13 • 14

 **INSALATA DI CARCIOFI** 15,30 Incl.
Ensalada de alcachofa, tomate asado,
hojas verdes, remolacha y cítricos
4 • 14

CARPACCIO DI MANZO 22,05 5,20
Carpaccio de buey con Parmigiano Reggiano,
rúcula y vinagreta de mostaza antigua
2 • 3 • 4 • 14

MOZZARELLA DI BUFALA D.O.C 14,95 Incl.
Acompañada de tomate y albahaca
2 • 4

BRUSCHETTA CLASSICA 13,50 Incl.
Tomate natural, mozzarella y ajo
1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

BRUSCHETTA SICILIANA 13,80 Incl.
Con crema de aceitunas negras,
berenjena al grill y rúcula
1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

INSALATA DI GAMBERONI 19,50 4,90
Ensalada de langostinos, canónigos, rúcula,
naranja, cebolla roja y vinagreta de frutos rojos
4 • 9 • 10 • 11 • 14

CARCIOFI ALLA ROMANA 18,90 4,70
Alcachofas confitadas con queso pecorino
y vinagreta de hierbabuena
2 • 3 • 4 • 14

STRACCIATELLA 18,50 4,50
Stracciatella, tartar de tomate, piñones y albahaca
2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

PRIMI PIATTI E PASTE /

Entrantes y pastas

	€	MP
--	---	----

PIZZETTA DI AVOCADO	16,90	4,20
----------------------------	--------------	-------------

Pizzetta de mozzarella de búfala, aguacate y aceite de peperoncino

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 13 • 14

MOZZARELLA IN CARROZZA	16,70	Incl.
-------------------------------	--------------	--------------

Mozzarella empanada y frita

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 12 • 13 • 14

 CREMA DI POMODORO	11,00	Incl.
---	--------------	--------------

Crema de tomate acompañada de picatostes de trufa negra y aceite de oliva ecológico

1 • 4 • 5 • 6 • 12 • 13 • 14

 MINISTRONE DI VERDURE	10,00	Incl.
---	--------------	--------------

Sopa de selección de verduras de temporada

4 • 12

PARMIGIANA SICILIANA	15,20	Incl.
-----------------------------	--------------	--------------

Berenjena frita, tomate, scamorza ahumada, Parmigiano Reggiano y albahaca

2 • 3 • 4 • 12

RIGATONI CACIO E PEPE	15,80	Incl.
------------------------------	--------------	--------------

Rigatoni con crema de queso caciocotta y pimienta negra

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14

LINGUINE AI GAMBERI ROSSI	42,00	18,00
----------------------------------	--------------	--------------

Linguine con carabinero, ajo, tomate y vino blanco

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

SPAGHETTONI AI PORCINI	17,10	Incl.
-------------------------------	--------------	--------------

Spaghettoni con crema de boletus, avellanas y foie

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

PASTE FRESCHE E RISOTTI / Pasta fresca y risotto

€

MP

RAVIOLI DI BURRATA

17,00

4,40

Ravioli rellenos de burrata, crema de huevo,
cebolla roja asada y trufa negra

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

17,90

Incl.

Espaguetis con ajo, langostinos, sepia,
mejillones, almejas, vino blanco y perejil

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 9 • 10 • 11 • 13 • 14



SCIALATIELLI ALLE VERDURE

16,85

Incl.

Con chalotas, espárragos verdes, tomate fresco,
boletus, zucchini, perejil y aceite de trufa

1 • 4 • 5 • 13 • 14

PANZEROTTI CON RICOTTA DI BUFALA E SPINACI

17,60

4,10

Pasta al huevo casera rellena de ricotta di bufala y
espinacas, crema de albahaca y Parmigiano Reggiano

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14

TAGLIATELLE CON BURRATA E TARTUFO

29,50

8,80

Tagliatelle, burrata y trufa negra

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 9 • 13 • 14

PAPPARDELLE

19,75

Incl.

Con ragú de ciervo y Parmigiano Reggiano

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14

RISOTTO AI PORCINI E TARTUFO NERO

27,50

8,80

Risotto de setas de temporada, boletus
y láminas de trufa negra

2 • 3 • 4

RISOTTO FRUTTI DI MARE	18,20	Incl.
Risotto con ajo, langostinos, mejillones y almejas		
2 • 3 • 4 • 9 • 10 • 11		

GNOCCHI, PESTO DI PISTACCHIO E SCAMORZA AFFUMICATA	16,00	Incl.
Ñoquis, pesto de pistachos y scamorza ahumada		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14		

I CLASSICI / Pastas clásicas	€	MP
---	----------	-----------

LASAGNA EMILIANA	16,20	Incl.
Lasaña clásica de pasta fresca		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14		

RIGATONI O SPAGHETTONI	15,10	Incl.
A elegir, con salsa boloñesa, pesto, carbonara tradicional, tomate, amatriciana o arrabbiata		
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 12 • 13 • 14		

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

 GNOCCHI ALLA NORMA	14,40	Incl.
Ñoquis con tomate, albahaca y berenjena		
1 • 4 • 12 • 13 • 14		

SECONDI PIATTI / Platos principales

	€	MP
BRANZINO Lomo de lubina con reducción de ajo, vino blanco seco Verdicchio y perejil 4.9	25,40	6,10
FILETTO DI SALMONE NORVEGESE Lomo de salmón de Noruega con crema de aceitunas Taggiasche y puré de patatas 2.4.9	22,80	Incl.
COTOLETTA ALLA MILANESE Corte de ternera con hueso empanada 1.2.3.4.5.6.13.14	30,85	8,90
FILETTO DI MANZO CON SALSA ALLE SPUGNOLE 26,70 Solomillo de buey con salsa de morillas 1.2.4.5.13.14	6,30	
POLLO ALLA CACCIATORA Pollo campero con ajo, vino blanco, cebolla roja, pimiento, berenjena, tomate, aceitunas y hierbas provenzales 4	22,10	Incl.
OSSOBUCCO ALLA MILANESE Osobuco a la milanese con arroz de azafrán 1.2.3.4.5.6.12.13.14	24,95	5,30

PIZZE / Pizzas

€

MP

Todas nuestras pizzas están elaboradas con **masa madre** de elaboración propia con 48 horas de fermentación

Ingrediente extra 1,50 1,50

FOCACCIA CLASSICA 14,50 3,00

Masa de pizza con romero fresco, aceite de oliva, jamón de Parma y rúcula

1 • 4 • 5 • 13 • 14

TIROLESE 16,00 Incl.

Mozzarella, gorgonzola, nueces, speck y láminas de Parmigiano Reggiano

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

MARINARA 16,50 3,00

Tomate, mejillones, almejas, langostinos y ajo

1 • 2 • 4 • 5 • 9 • 10 • 11 • 13 • 14

MARGHERITA 13,50 Incl.

Tomate, mozzarella y albahaca fresca

1 • 2 • 5 • 13 • 14

QUATTRO FORMAGGI 16,50 Incl.

Cuatro quesos

1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14

CAPRICCIOSA 14,90 Incl.

Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofa y olivas Taggiasche

1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14

- QUATTRO STAGIONI** 14,50 Incl.
Tomate, alcachofa, salchicha, olivas negras y boletus
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14
- CALZONE** 16,20 Incl.
Pizza cerrada con tomate, mozzarella,
jamón cocido y champiñones
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14
-  **CALZONE DI VERDURE** 15,40 Incl.
Pizza cerrada de verduras asadas, tomate y albahaca
1 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14
- PULCINELLA** 16,80 3,00.
Tomate, rúcula, burrata y jamón de Parma
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14
- CALABRESE** 15,50 3,00
Tomate, mozzarella, 'nduja calabrese y salami picante
1 • 2 • 4 • 5 • 13 • 14
- NAPOLETANA** 14,50 Incl.
Tomate, mozzarella de búfala, anchoas y alcaparras
1 • 2 • 4 • 5 • 9 • 13 • 14
- VEGETARIANA** 14,50 Incl.
Tomate, mozzarella y verduras mixtas
1 • 2 • 4 • 5 • 12 • 13 • 14
- SICILIANA** 14,00 Incl.
Tomate, mozzarella, berenjena,
ricotta rallada y anchoas
1 • 2 • 4 • 5 • 9 • 13 • 14
- CARBONARA** 14,60 Incl.
Mozzarella, guanciale, huevo, cebolla,
pecorino y pimienta negra
1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 13 • 14

PINSE

€

MP



PALERMO

15,20

Incl.

Tomate, alcachofa confitada, tomate
cherri, cebolla roja y trufa negra

1 • 4 • 5 • 13 • 14

BOLOGNA

16,40

Incl.

Mortadela, burrata, pistacho y
aceite de oliva ecológico

1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 7 • 13 • 14

CONTORNI / Guarnición Extra

Verdura ripassata * 6,00 6,00

Verduras salteadas

Patatine fritte * 5,50 5,50

Papas fritas

Patate canarie * 9,80 9,80

Papas arrugadas

Salse * 3,00 3,00

Salsa extra

SERVIZIO DEL PANE E BURRO

3,10

Incl.

Servicio de pan y mantequilla

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

Siguiendo el Reglamento Europeo CE 1169-2011 sobre el correcto etiquetado de alérgenos alimentarios, les ofrecemos en este menú una guía numérica correspondiente a cada alérgeno.

Este establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente, le rogamos contacte con nuestro personal para mayor información.

Gracias.

Contiene

- (1) Gluten
- (2) Leche
- (3) Huevos
- (4) Sulfitos y dióxido de azufre
- (5) Soja
- (6) Frutos de cáscara
- (7) Cacahuets
- (8) Altramuces
- (9) Pescado
- (10) Crustáceos
- (11) Moluscos
- (12) Apio
- (13) Granos de sésamo
- (14) Mostaza
- (*) Consultar alérgenos con nuestro personal



BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque



R_28 - QR-ES. - 01/26


LEADING
HOTELS®


SERENDIPIANS

FINE HOTELS
+ RESORTS®


VIRTUOSO
PREPARED

Forbes
TRAVEL GUIDE
RECOMMENDED 2025


MICHELIN
2025

