

Come è iniziato

Lo chef Valentino Buonincontri scopre, già da piccolo, un'innata passione per il mondo culinario i cui sapori e profumi catturano la sua curiosità.

La cucina della madre diviene, per lui, un allegro laboratorio dove si diletta a preparare e rielaborare i piatti della tradizione accostando ingredienti che sceglie e prepara con cura.

Nel 2018 dopo anni di gavetta nei migliori ristoranti d'Italia, realizza il suo sogno, un ristorante tutto suo. Qui al Bertie's, da cinque anni dà libero sfogo a tutta la sua creatività con piatti che fondono tradizione ed innovazione dando vita a sapori unici e ricercati. Con la passione di sempre Valentino ha reso la ricerca e la cura di ogni singolo prodotto, dalla farina biologica usata per le pizza ai prodotti del territorio che usa nei suoi piatti, il tratto distintivo del Bertie's bistrot.

Ma il Bertie's è molto più che cucina, è un luogo adatto ad ospitare ogni tipo di evento accostando ad un'ottima cucina una location unica nel suo genere ed offrendo ai suoi ospiti un'atmosfera rilassante in cui godere di un'esperienza culinaria in grado di coinvolgere tutti e cinque i sensi.

In questi anni, circondato dall'affetto dei suoi ospiti, il Bertie's ha intrapreso un percorso evolutivo che lo ha portato ad osare sempre di più nelle sue proposte ma come si suol dire:

"il meglio deve ancora venire".



Snack

La patata frita a spicchi con buccia	5
Mozzarella in carrozza, pesto di basilico e pomodoro	5
Fior di zucca in tempura ripieni di ricotta e fior di latte	2pz 5
Bon bon di friarielli, fonduta di provola	4pz 6
Bao "panino cotto al vapore" con ribs di maiale, salsa di broccoli e dressing	2pz 8
Ricordi d'infanzia... "cordon bleu di patate" Triangolo di patate, cotto affumicato e mayo al rosmarino	4pz 6

Carpacci & tartare

Taco... tartare: battuto di manzo con insalatina di rinforzo mayo al lime	12
Tartare di manzo acciughe e tartufo	14
Carpaccio cotto di manzo, funghi, burrata e nocciola	15
Carpaccio di wagyu su pietra di sale rosa delle hmalaya	28
"Salume" di picàna stagionata e marinata	10
Come una bresaola, carpaccio di manzo, carciofi mirtilli e teggio di bufala	14
Omaggio allo street food: Carpaccio di quinto quarto, in una piada: insalatina di finocchi, puntarelle, senape e ketchup di polpo.	12

Dalla vetrina

La selezione di salumi e formaggi 1 pax	18
Selezione di prosciutto crudo	15
Selezione di culatello	15
Prosciutto di patanegra	24

Degustazione di formaggi

3 tipologie	8
5 tipologie	12
7 tipologie	15
Parmigiano reggiano 3 diverse stagionalità	18

I Formaggi sono accompagnati da facaccia e confetture



Primi

La genovese secondo noi...	16
Pasta, patate, provola e friarielli	13
Tagliolini al cacio di bufala e tartufo	20
Risotto ai porcini, salsa di parmigiano vacche rosse 36 mesi e riduzione di aglianico di taurasi	18

Secondi

Filetto di maialino in crosta di pane, pancetta tesa, purea di patate, tartufo e funghi.	18
Pluma iberica laccata alla birra e miele servita con friarielli	15
Hamburger di black angus homemade con patate al forno	20

Contorni

Scarola saltata capperi e olive	6
Verdure grigliate	5
Patate al forno	4
Insalata verde	4
Purea di patate e tartufo	8
Friarielli saltati	6

Dal mare

Gamberi in panko, chatney di zucca e mayo al curry 4 pz	4pz 10
Tokoyaki napoletano Polpo, broccoli baresi e patate	15
Baccalà in tempura salsa di papaccelle e olive nere	16
Paccheri con ragù di calamari, gamberi, burrata e menta	18
Frittura di pesce e verdura	18

La brace di mare

Seconda disponibilità del giorno



La brace a legna

all'etto

.NEW Rossa Reggiana

Costata

7

T-bone

7,5

Allevata in Italia

La carne di vacca rossa reggiana presenta una colorazione rosso intenso e uniforme.

La sua texture morbida e succosa, unita alla sua nota dolce e allo stesso tempo decisa, la rende un'esperienza sensoriale indimenticabile per il palato

Costata Gallega

10

Allevata in Spagna.

Tra le migliori carni al mondo, macellata dopo gli 8 anni di età, gusto dolce.

Frollatura 60/80 giorni.

Bistecca Charra

8,5

Allevata nel nord della Spagna.

Vive allo stato brado e per questo ha una marezatura accentuata.

Viene macellata dopo i 36 mesi di età.

Frollatura 40/60 giorni.

Bistecca Sashi

8

Allevata in Finlandia.

Sashi è un termine giapponese che significa marezatura.

Quindi quando si parla di carne Sashi o Sashi Beef s'intende un taglio di carne bovina caratterizzato da una buona quantità di grasso intramuscolare, distribuito in modo uniforme. È soprannominata "wagyu europeo" per la marezatura.

Frollatura 50/70 giorni.

Scottona Bavarese**Costata****5,5****T-bone****6**

La tradizione vuole che la Bavarese abbia un'alimentazione anche Grass Fed, senza farine animali e soprattutto senza anabolizzanti. Questi bovini pascolano all'aperto e così possono crescere in modo sano e armonico nel loro habitat. Il risultato è una carne estremamente morbida e gustosa.

Frollatura 30/50 giorni.**Manzetta prussiana****Costata****6,5****T-bone****6***Allevata in Polonia.*

Scottona di età inferiore ai 30 mesi allevata nella regione del Mazury (Europa orientale) e caratterizzata da un'alimentazione che ne conferisce la particolare marezatura. Data la grande tenerezza questa carne non necessita perciò di frollatura.

Tronchetto di Black Angus**10***Allevato in USA.*

un' antichissima e pregiatissima razza bovina, la più allevata nel mondo, che prende il nome black angus americano, il cui tratto distintivo è la marezatura, ossia le sottili striature di grasso presenti nella carne, che le conferiscono un sapore intenso e gustoso.

Frollatura 40/60 giorni.

T-bone di Black Angus

*Allevato in **Australia***

allevato per lo più al pascolo delle grandi praterie dell'Australia. Questo taglio si distingue soprattutto per una carne molto compatta, caratterizzata dalla presenza di filamenti di grasso bianco e cremoso, per cui risulta morbida e molto saporita al palato e ricca di acidi grassi Omega-3 e Omega-6, di CLA, di carotenoidi e di vitamine A/B/E.

Frollatura 40/60 giorni.

Cube Roll di Wagyu

18

Wagyu è un termine riferito a diverse razze bovine giapponesi, le più famose delle quali sono state geneticamente selezionate per avere carne intensamente marmorizzata, ovvero per produrre una elevata quantità di tessuto ricco di grassi insaturi, che tendono a distribuirsi e lasciare striature simili alle venature del marmo.

Questa caratteristica rende la carne di Wagyu particolarmente saporita tenera e costosa.

Cube Roll

7

*Allevato in **Argentina.***

Allevato generalmente allo stato brado nelle meravigliose pianure della Pampa. Ne deriva quindi una carne dalla muscolatura uniforme e dal sapore alquanto deciso.

La carne di questi bovini, più gustosa delle altre varietà, risulta caramellata all'esterno e poi incredibilmente burrosa all'interno.

Questo contrasto è dovuto alla presenza di miostatina e di Omega 3, sostanze prodotte naturalmente grazie al pascolo estensivo.

all'etto

8

Picanha di Black Angus

Allevato in USA

Picâonha si indica un taglio di carne corrispondente al "codone di manzo" o "punta di sottofesa". Si tratta di un taglio proveniente dal quarto posteriore del manzo, appena sopra lo scamone, dalla forma triangolare, del peso di circa 1 chilo o 1 chilo e mezzo.

Sul lato esterno è presente un caratteristico strato di grasso spesso da non eliminare assolutamente, in quanto, sciogliendosi in cottura, dona alla carne succulenza e un'armonia di sapori veramente unica del suo genere.

Tomahawk

Allevato in Irlanda

Il suo nome deriva dalla sua forma, simile all'ascia utilizzata dagli indiani.

Il Black Angus ha una marezzatura che conferisce alla carne un sapore deciso e persistente.

La sua marezzatura rende la carne morbida e delicata.

La sua alimentazione è a base di mais, garantisce il massimo risultato in termini di tenerezza e gusto.

Frollatura 40/60 giorni

9,5

al piatto

Tagliata tradizionale

Ottenuta dal taglio reale del

Black Angus, servita con rucola, pomodori datterini e scaglie di parmigiano 36 mesi

22

Tagliata ai profumi di bosco

Ottenuta dal taglio reale del

Black Angus, servita con mirtilli tartufo e scaglie di caciocavallo.

26



Le pizze

Margherita 7

Pomodoro pelato "il firmato" o Sol'e Napule, fior di latte di Agerola, basilico e olio evo

Cosacca 7

Pomodoro pelato "il firmato" o Sol'e Napule, scamosciato di pecora irpino e olio evo

Napoletana nuda e cruda 8,5

Focaccia farcita con coulis di pomodoro freddo, pomodorini datterino semidried a spicchi, origano dell'Agro Nocerino Sarnese, acciughe del Cantabrico, basilico e olio evo.

Capricciosa 11

Pomodoro pelato "il firmato" o Sol' e Napule, salame napoli , olive nere, porcini, carciofi arrosto, fior di latte di Agerola e all' uscita.. prosciutto cotto affumicato, basilico e olio evo

Parma 12

Stracciata di bufala campana dop, pomodorino datterino, fior di latte di Agerola e all'uscita... prosciutto crudo di Parma, rucola ,scaglie di parmigiano Reggiano 36 mesi e olio evo.

Venticano 10

Stracciata di bufala campana dop , fior di latte di Agerola e all'uscita... capocollo avellinese, pomodorino datterino semidried a spicchi ,basilico e olio evo.

Brontese 12

Salsa di provola, provola di Agerola e all'uscita... mortadella Bologna IGP, salsa di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio e olio evo.

Tonnata 14

Tonno sott'olio selezione Bertie's, pomodorino datterino, cipolla agrodolce, bufala campana dop, basilico e olio evo.

Pezzente e friarielli 2.0 12

Salsiccia pezzente selezione Bertie's, salsa e cime di friarielli, provola di Agerola e olio evo.

Purpett 10

Pomodoro pelato "il firmato" o Sol' e Napule, fior di latte di agerola all'uscita... polpettine di manzo selezione Bertie's, fiocchi di ricotta di bufala, basilico e olio evo

Pizza...ola 10

Salsa alla pizzaiola e all'uscita... carpaccio di manzo selezione Bertie's, origano dell'Agro Nocerino Sarnese, olio evo.

Tartufo & co 15

Salsa di provola, funghi porcini, provola di Agerola e all'uscita... prosciutto cotto affumicato, tartufo e olio evo.

Carcioffola arrustuta 12

Carciofi, fior di latte di Agerola, prezzemolo, guanciale alla brace, scamosciato di pecora irpinio e olio evo

Porcina pezzente 14

Salsa di Parmigiano Reggiano 30 mesi, porcini, salsiccia di pezzente, provola e olio evo

O'mussill 14

Salsa di provola, baccalà a vapore, chutney di papaccelle, scarola riccia, olive nere disidratate e olio evo.

A' marena 13

Baciata farcita con pancia di maiale cotto a bassa temperatura, purea di patate e friarielli.

Degustazione di pizza in pala

Genovese 20

Ragù napoletano 18



Dessert

Millefoglie con crema pasticcera e amarena	8
Tira...misù	7
Creme brulè e sorbetto al mandarino	6
Caprese, namelaka al cioccolato bianco frutti di bosco e gelato alla vaniglia	8
Bertozzo "la brioche calda" il gelato al fior di latte" gelato al latte di bufala e caramello salato	7
Mignardise	6
Il dolce del momento	

Digestivi

BRANDY E COGNAC

Diplomatico	8
Diplomatico Res. Exclusive	15
Diplomatico Mantuano	10
Zacapa Xo Centenario	15
Don Papa	8
Botran '15	9
Botran '18	10
Appleton Estate	8

WHISKY

Cardhu Gold Reserve	10
Glen Deveron	9
Talisker Storm	8
Oban 14 Anni 8	
Hankey Bannister	8
Glen Grant	10
Nikka	15
Ben Bracken	8

BRANDY E COGNAC

Vecchia Romagna	7
François Peyrot Cognac alle Pere Williams	7

Bevande

Acqua Ferrarelle Acqua Natia	2,5
Acqua Panna Acqua San Pellegrino	3
Fanta Coca cola	3

Birre Artigianali Alla spina

Ichnusa Chiara 4,7%	20cl 3,5 40cl 7
Carlo V Rossa - 8,5%	33cl 7 40cl 8 50cl 9
Carlo V Bionda - 8,5%	33cl 7 40cl 8 50cl 9

Servizio e Coperto

2

Tutti gli alimenti utilizzati nella creazione dei piatti dell'intero menù provengono da produttori di cui possiamo garantire tracciabilità e qualità. Al fine di prevenire episodi di intolleranze o allergie alimentari, si invita la clientela a consultare il personale in servizio per avere informazioni sugli ingredienti presenti negli alimenti preparati e somministrati.



Speriamo

che tu abbia trascorso un'esperienza piacevole al Bertie's bistrot. Se hai apprezzato le proposte dello chef Valentino Buonincontri, il servizio del nostro staff e l'atmosfera accogliente, ti invitiamo a condividere la tua esperienza lasciando una recensione su

Tripadvisor



Google



*Nuovi spazi,
nuovi orizzonti,
nuove emozioni*

Le occasioni speciali meritano
un'atmosfera unica.



Bertie's Garden

THE PLACE FOR YOUR MEMORIES



