

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
Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta e fior di latte	2pz 5
Bon Bon di peperoni "come se fosse imbottito"	4pz 6
Bao, ribs di maialino con wasabi di peperoncini verdi sesamo tostato e dressing	2pz 8
Ricordi d'infanzia... "cordon bleu di patate" Triangolo di patate, cotto affumicato e mayo al rosmarino	4pz 6
Gyoza napoletano Raviolo fritto ripieno di melanzane, fonduta di provola e salsa di pomodoro	2pz 4
Melanzana "alla parmigiana"	12

DAL MARE

Gamberi in panko, zucchine alla scapece e mayo al curry	4pz 10
Tokoyaki "napoletano" Polpo, patate, carote e rosmarino	15

Carpacci & tartare

Tartare di manzo acciughe e tartufo	14
Carpaccio cotto di manzo, chimichurry e nocchie tostate	15
Carpaccio di wagyu su pietra di sale rosa delle himalaya	28
“Salume” di picanha stagionata e marinata	10
Bertie’s Roll “omaggio allo street food” Carpaccio di quinto quarto, in una piada: fagiolini, aceto balsamico, cipolla croccante e ketchup di polpo	12

DAL MARE

Taco...tartare	18
Tartare di tonno, pesca al brandy e mayo al lime	

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	10
7 tipologie	12
Parmigiano reggiano 3 diverse stagionalità	18



Primi

Linguine alla nerano	13
Risotto caprese	15
Risotto cotto e mantecato nel latte di bufala con pomodoro in varie consistenze	

DAL MARE

Scialatiello vongole e limone	22
Paccheri con ragù di calamari, gamberi, burrata e menta	18

Secondi

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

DAL MARE

Baccalà in tempura salsa di papaccelle e olive nere	16
Frittura di pesce e verdura	18
Tonno, peperoncini verdi, datterino,	24

Contorni

Giardiniera	5
Patate al forno	4
Insalata verde	4
Purea di patate e tartufo	8
Peperoncini verdi e datterini	6
Verdure grigliate	5
Zucchine alla scapece	5

La brace di mare

Secondo 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

NEW Swami Beef

Costata**8****T-bone****8,5***Allevata nel Nord Europa "Danimarca"*

Swami è caratterizzata da una marezatura molto accentuata (6-10 sulla scala Kobe) che dona un gusto intenso e deciso, con noti dolci ed una morbidezza inconfondibile. Questa carne è selezionata attentamente da animali femmina di razza Jersey.

Swami è anche questo, una guida verso l'eccellenza, un prodotto che si distingue e che lascia il segno tra i palati più fini. T'innamorerai.

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.

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

T-bone

6,5

*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 marezzatura.

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 marezzatura, 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

9,5

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

8,5

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.

Picanha di Black Angus

8

Allevato in **USA**

Picãnha 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

9,5

Allevato in **Australia**

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

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
<i>Pomodoro pelato, fior di latte di Agerola, basilico e olio evo</i>	
Cosacca	7,5
<i>Pomodoro pelato scamosciato di pecora irpino e olio evo</i>	
Diavola Pezzente	10
<i>Pomodoro pelato piccante, salsiccia pezzente selezione Bertie's, olive nere, fior di latte, basilico e olio evo</i>	
Venticano	10
<i>Stracciata di bufala campana DOP, fior di latte e all'uscita: capocollo avellinese, pomodorino datterino semidried a spicchi, basilico e olio evo.</i>	
Purpett	10
<i>Pomodoro pelato, fior di latte e all'uscita: polpettine di manzo selezione Bertie's, fiocchi di ricotta di bufala, basilico e olio evo</i>	
Parma	12
<i>Pomodorino datterino, fior di latte e all'uscita: prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di parmigiano Reggiano 36 mesi e olio evo.</i>	
Brontese	11
<i>Salsa di provola, provola e all'uscita: mortadella Bologna IGP, salsa di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio e olio evo</i>	
Pezzente 2.0	13
<i>Salsiccia pezzente selezione Bertie's, peperoncini verdi, provola. All'uscita: pomodorini gialli semidried e scamosciato di pecora irpino, olio evo e basilico.</i>	
Poker di Pomodori	10
<i>Pomodoro pelato, pomodorino datterino, bufala campana DOP. All'uscita: pomodorino rosso semidried, pomodorino giallo semidried olio evo e basilico</i>	
Come una Caponata	12
<i>Baciata farcita con patate all'insalata, sedano, cipollotto, pomodorino datterino, filetto di tonno sott'olio selezione Bertie's, olive disidratate, olio evo e basilico</i>	

Nerano 9,5

Salsa di parmigiano reggiano 36 mesi, zucchine, fiori di zucca, fior di latte, olio evo e basilico

Casertano 10

Pancia di maialino nero casertano cotto a bassa temperatura, peperoni agrodolci, provola, olio evo e basilico

Capricciosa Iberica 15

Pomodoro pelato, salame napoli , olive nere, funghi, carciofi arrosto, fior di latte e all'uscita: prosciutto cotto iberico, basilico e olio evo

Parmigiana Iberica 14

Melanzane, provola.

All'uscita: prosciutto cotto Patanegra, pomodorino rosso semidried, scaglie di parmigiano reggiano 36 mesi, olio evo e basilico.

Pizza in pala

Napoletana nuda e cruda 8,5

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

Tonnata 15

Zucchine alla scapece, crème fraîche, carpaccio di tonno in salsa ponzu

Picanha 15

Stracciata di bufala campana DOP, erbe di campo, salume di picanha made in Bertie's, limone e olio evo

Patanegra 15

Salsa di provola, funghi, prosciutto cotto Patanegra, tartufo e olio evo

Con formaggi senza lattosio + €1,50



Dessert

Millefoglie con crema pasticcera e amarena	8
Tira...misù	6
Babà, crema al limone, fragole, mandorle e yogurt	8
Bertozzo "la brioche calda" il gelato al fior di latte" gelato al latte di bufala e caramello salato	7
Cheesecake	6

Digestivi

RUM

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

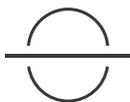


Google



*Nuovi spazi,
nuovi orizzonti,
nuove emozioni*

Le occasioni speciali meritano
un'atmosfera unica.



Bertie's Garden

THE PLACE FOR YOUR MEMORIES



