

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 otto 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 pizze ai prodotti del territorio che usa nei suoi piatti, il tratto distintivo del Bertie's bistro.

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	6
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 friarielli, fonduta di provola	4pz 6
Bao, ribs di maialino con wasabi di broccoli sesamo tostato e dressing	2pz 8
Ricordi d'infanzia... "cordon bleu di patate" <i>Triangolo di patate, cotto affumicato e mayo al rosmarino</i>	4pz 6

DAL MARE

Gamberi in panko, chutney di zucca e mayo al curry	4pz 10
Hot dog di polpo	€ 15
Baccalà in tempura salsa di papaccelle e olive nere	16

CARPACI & TARTARE

Tartare di manzo acciughe e tartufo	14
Carpaccio cotto di manzo, funghi, chimichurri e nocciole tostate	15
Carpaccio di wagyu su pietra di sale rosa dell'Himalaya	28
"Salume" di picanha stagionato e marinata	10
Bertie's Roll "omaggio allo street food" <i>Carpaccio di quinto quarto in una piada : senape, alga wakame, cipolla croccante e ketchup di polpo</i>	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
Prosciutto cotto di Patanegra	15

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

3 tipologie	8
5 tipologie	10
7 tipologie	12
Parmigiano Reggiano 3 diverse stagionalità	18



PRIMI

La genovese secondo noi...	16
Pasta, patate, provola e friarielli	13
Tagliolini al tartufo	20
Risotto bufala e cinghiale	16
Lardiata	20
<i>Servita a centrotavola consigliata per due persone</i>	

DAL MARE

Tubetto con ragù di calamari, gamberi, burrata e menta	18
---	----

SECONDI

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

DAL MARE

Frittura di pesce e verdura	18
Salmones tataki, sesamo, papavero e friarielli	24

©NTORNI

Giardiniera	5
Patate al forno	4
Insalata verde	4
Purea di patate e tartufo	8
Friarielli	6
Verdure di stagione	5
Scarole, capperi e olive	6



LA BRACE A LEGNA

all'etto

NEW Frisona Baltica

Costata**6,5****T-bone****7***Allevata in Polonia*

Proviene da bovini di razza Frisona allevati in Polonia nelle regioni del Mar Baltico, dove il clima fresco e i pascoli naturali favoriscono una crescita lenta e genuina. Si distingue per la marezzatura fine, la tenerezza e il gusto equilibrato, con note delicate di latte e burro. È ideale per chi cerca una carne di qualità, autentica e dal sapore nordico.

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 marezzatura molto accentuata (6-10 sulla scala Kobe) che dona un gusto intenso e deciso, con note 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 marezzatura accentuata.

Viene macellata dopo i 36 mesi di età.

Frollatura 40/60 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 **11**

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 **10**

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

9

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

8,5

Allevato in **USA**

Picãonha 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.

Cube Roll America

13

Allevato in **USA**

Questo taglio, noto per la sua marmorizzazione perfetta, proviene dalla parte centrale della schiena del manzo e offre un equilibrio ideale tra tenerezza e sapore. Con una crosta ricca e un cuore succulento, è perfetto per grigliate, barbecue o cotture lente. La Cube Roll Americana è molto apprezzata per la sua versatilità in cucina, regalando ogni volta un'esperienza gastronomica unica, capace di soddisfare anche i palati più esigenti.

Tomahawk

9,5

Allevato in **Australia**

Il suo nome deriva dalla sua forma, simile all'ascia utilizzata dagli indiani. Il Black Angus ha una mazzatura che conferisce alla carne un sapore deciso e persistente. La sua mazzatura 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	7,5
Pomodoro pelato, fior di latte di Agerola, basilico e olio evo	
Cosacca	7,5
Pomodoro pelato scamosciato di pecora irpino e olio evo	
Parma	13
Pomodoro datterino, fior di latte e all'uscita: prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi e olio evo	
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	
Carcioffola arrustuta	14
Crema di carciofi, carciofi, fior di latte di Agerola, prezzemolo, guanciale alla brace, scamosciato di pecora irpino e olio evo	
Salsiccia e friarielli	12
Salsiccia pezzente selezione Bertie's, salsa e cime di friarielli, provola di Agerola e olio evo.	
Made in Bertie's	12
Porchetta made in Bertie's, patate al forno, provola e mayo al rosmarino	
Diavola a mò di Bertie's	12
Fior di latte, salame Napoli, olive nere, nduja, stracciata di bufala dop, basilico e olio evo	

LE PIZZE IN PALA

Napoletana nuda e cruda	13
<i>Focaccia farcita con coulis di pomodoro freddo, pomodorini datterini semidried a spicchi, origano dell'Agro Nocerino Sarnese, acciughe del Cantabrico, basilico e olio evo.</i>	
Cinghialotta	12
<i>Fonduta di bufala, ragù di cinghiale, olio evo bio e basilico.</i>	

Picanha	15
<i>Stracciata di bufala campana DOP, erbe di campo, salume di picanha made in Bertie's, limone e olio evo</i>	
Pop pala	18
<i>Carpaccio di salmone marinato homemade, avocado, caprino, salsa teryaki e olio evo</i>	
Venticano	14
<i>Stracciata di bufala campana DOP, capocollo avellinese, pomodorino datterino semidried a spicchi, basilico e olio evo.</i>	
Antica margherita	12
<i>Filetto di pomodoro pelato arrosto, fior di latte, basilico e olio evo</i>	
4 Formaggi	16
<i>Quattro formaggi selezione Bertie's basilico e olio evo</i>	
Tartufata	18
<i>Caciocavallo irpino, tartufo e olio evo</i>	
Patanegra	16
<i>Salsa di Parmigiano Reggiano 36 mesi, funghi, fior di latte di Agerola, cotto patanegra, olio evo e basilico</i>	

CIABATTE

Domenica alle 13	16
<i>Polpette al ragù napoletano, parmigiana di melanzane, Parmigiano Reggiano 32 mesi basilico e olio evo</i>	
Acciughe e scarola	12
<i>Scarola ripassata in padella con capperi e olive nere Acciughe del Mar Cantabrico, pecorino romano dop e olio evo</i>	
A Marenn	14
<i>Stracciata di bufala campana dop, mortadella bologna igp, pesto di pistacchio di bronte, olio evo</i>	
Genovese	14
<i>Ragù alla genovese, pecorino romano dop e olio evo</i>	
Polpo in ciabatte	16
<i>Ragù di polpo in cassuola, salsa al prezzemolo olio evo</i>	



DESSERT

Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco	6
Tira...misù	7
Triangolo di pala con crema pasticcera ed amarena	6
Bertozzo ... Brioche calda, gelato fior di latte e caramello salato	7
Crème brûlée e sorbetto al mandarino	6
Triplo cioccolato e lampone	7

DIGESTIVI

RUM

Diplomatico	8
Diplomatico Res. Exclusive	15
Diplomatico Mantuano	10
Zacapa Xo Centenario	15
Don Papa	8
Matusalem Gran Reserva	8
J. Bally	8
Appleton Estate	8

WHISKY

Cardhu Gold Reserve	10
Glen Deveron	9
Talisker Storm	8
Oban 14 Anni	8
Hankey Bannister	8
Nikka	12
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
Steengrugge Brown	8,5% 33cl 7 40cl 8 50cl 9
Steengrugge Blonde	8,5% 33cl 7 40cl 8 50cl 9

Servizio e Coperto 2,5

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.





***Password:
bbistrot2018***



Bertie's Garden

THE PLACE FOR YOUR MEMORIES

*Emozioni senza confini:
la cornice perfetta per i tuoi
momenti speciali.*



Bertie's Garden
Via XI Settembre 16, Marigliano (Na)
bertiesbistrotnola@gmail.com
www.bertiesbistrot.it

