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 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".



DALLA BRACE A LEGNA

LA BRACE A LEGNA

all'etto

NEW Giovenca Sannita
Costata **8,5**
T-bone **9**
Allevata in **Italia**
Una selezione di carne bovina del territorio sannita, espressione di tradizione e autenticità. Si distingue per la sua tenerezza, il gusto intenso e la naturale succosità. Un'esperienza di sapore che trova nella cottura alla brace la sua massima espressione.

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

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.

Rubia Gallega 12

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 6,5
T-bone 7

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 12

Allevato negli **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 9

Allevato negli **USA**
Con Picânha 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 negli **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 13

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 a base di mais, garantisce il massimo risultato in termini di tenerezza e gusto.
Frollatura 40/60 giorni

LE TAGLIATE

Tradizionale 22

Ottenuta dal taglio reale del Black Angus, servita con rucola, pomodori datterini e scaglie di parmigiano 36 mesi

Ai profumi di bosco 26

Ottenuta dal taglio reale del Black Angus, servita con mirtilli tartufo estivo e scaglie di caciocavallo

Tartufo & Co. 35

Ottenuta dal taglio reale del Black Angus, servita con purea di patate, funghi, tartufo e jus di manzo

CONDIVIDI LA TUA ESPERIENZA

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

