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".



PER INIZIARE

SNACK

La patata fritta a spicchi con buccia		6
Montanara con cuore di mozzarella, salsa di datterino e parmigiano reggiano	2pz	8
Fiori di zucca in tempura ripieni di ricotta e fior di latte	2pz	6
Bon bon di friarielli, fonduta di provola e pomodoro	4pz	6
Bao "panino cotto al vapore" con ribs di maialino, friarielli e salsa dressing	2pz	8
Ricordi d'infanzia..."cordon bleu di patate" *Triangolo di patate, cotto affumicato e mayo al rosmarino*	4pz	8
Bertie's Bun: hamburger selezione Bertie's lattughino, pomodoro e senape	2pz	10
Gamberi in panko, chutney di zucca e mayo al curry	4pz	10
Pulpo a la gallega...a mo' del Bertie's		€ 16

PER INIZIARE

Pane e ragù	15
Uovo, tartufo, pan brioche, aceto e misticanza	12
Scarola alla brace...a legna *Salsa di acciughe, olive, capperi, pecorino e guanciale*	12
Tartare di manzo, acciughe e tartufo	16
Carpaccio di wagyu su pietra di sale rosa dell'Himalaya	28
Così com'è...tartare di manzo al naturale	12
"Salume"di picanha marinato e stagionato	16
Carpaccio cotto di manzo, funghi, chimichurri e nocciole tostate	15

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 stagionature	18

LE PROPOSTE DI VALENTINO

PRIMI

La genovese secondo noi...	18
Pasta, patate, provola e friarielli	14
Tagliolini al tartufo	20
Tubetto con ragù di calamari, gamberi, burrata e menta	18

SECONDI

Filetto di maialino in crosta di pane, pancetta tesa, purea di patate, tartufo estivo e funghi	18
Pluma iberica laccata alla birra e miele servita con giardiniera	22
Hamburger di black angus homemade servito con patate al forno	20
Frittura di pesce e verdura	18
Salmone tataki, sesamo, friarielli e caprino	20

CONTORNI

Patate al forno	5
Purea di patate con tartufo estivo	8
Scarola saltata con capperi e olive	6
Giardiniera	5
Funghi	8
Friarielli	6
Insalata verde	4
Verdure di stagione grigliate	6
Plateau di verdure in “diverse cotture”	18

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

LE PIZZE

Margherita 8
Pomodoro pelato "il firmato" 'o sole 'e napule, fiordilatte, basilico e olio evo

Cosacca 8
Pomodoro pelato "il firmato" 'o sole 'e napule, scamosciato di pecora irpino, basilico e olio evo

Capricciosa Iberica 15
Pomodoro pelato "il firmato" 'o sole 'e napule, salame Napoli, funghi, olive nere, carciofi. All'uscita: prosciutto cotto iberico Patanegra, basilico e olio evo

Fri...burger...ata 15
Purea di patate, hamburger di black angus sbriciolato selezione Bertie's, friarielli in cime, provola e olio evo

Salsiccia e friarielli 12
Salsiccia pezzente selezione Bertie's, salsa e cime di friarielli, provola e olio evo.

Parma 13
Pomodorini datterini, fiordilatte
All'uscita: Crudo di Parma, rucola, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi e olio evo

Made in Bertie's 14
Porchetta Made in Bertie's, patate al forno, provola.
All'uscita: mayo al rosmarino e olio evo

Carcioffola arrustuta 15
Carciofi, fior di latte, prezzemolo, guanciale alla brace, scamosciato di pecora irpino e olio evo

Diavola Made in Bertie's 14
Salame Napoli, olive nere, 'nduja di Spilinga, fiordilatte.
All'uscita: stracciata di bufala, basilico e olio evo

No...Speck 12
Crema di noci, speck riserva trentina, gherigli di noci sbriciolati, provola, basilico e olio bio

N.B. È possibile, con un supplemento di € 2 per mozzarella di bufala senza lattosio

TRONCHETTI

Classico 14
Tris di formaggi selezione Bertie's.
All'uscita: Crudo di Parma, rucola, pomodorino datterino,
scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi e olio evo

Domenica alle 13 15
Polpette al ragù made in Bertie's e ricotta.
All'uscita: Salsa di parmigiano reggiano 24 mesi, basilico e olio evo

CIABATTE

Acciughe e scarole 12
Scarola ripassata in padella con capperi e olive nere, Acciughe
del mar Cantabrico, pecorino romano dop e olio evo

Mortazza 12
Stracciata di bufala campana Dop, mortadella Bologna IGP,
limone e olio evo

LE PIZZE IN PALA

Antica margherita 12
Filetto di pomodoro pelato arrosto, mozzarella di bufala
campana dop, basilico e olio evo

Picanha 16
Stracciata di bufala campana DOP, erbette di campo,
salume di picanha made in Bertie's, limone e olio evo

Napoletana nuda e cruda 14
Coulis di pomodoro freddo,pomodorini datterini semidried
a spicchi, origano dell'Agro Nocerino Sarnese,
acciughe del Cantabrico, basilico e olio evo.

Genovese 14
Ragù alla genovese, pecorino romano dop, basilico e olio evo

Patanegra 16
Salsa di provola, funghi, fior di latte di Agerola
all' uscita: cotto patanegra olio evo e basilico

4 Formaggi 16
Quattro formaggi selezione Bertie's basilico e olio evo

Tartufata 16
Caciocavallo irpino , tartufo olio evo

N.B. È possibile, con un supplemento di € 2 per mozzarella di bufala senza lattosio

DESSERT

Millefoglie con crema pasticcera e amarene	8
Tira...misù	7
Sasi...misù	9
Bertozzo ... Brioche calda, gelato fior di latte e caramello salato	7
Triplo cioccolato e lampone	7
Crème brûlée e sorbetto al mandarino	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	3
Acqua Panna | Acqua San Pellegrino	3,5
Fanta | Coca cola | Coca cola zero	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 3

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.

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

