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".



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

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

