

Azienda Agricola

BERTINELLI

HOSTERIA, BOTTEGA E BISTROT

HOSTERIA

il nostro menu

Al tempo dei nostri bisnonni, il casello, alla cui pianta dodecagonale questa nostra Hosteria si ispira, era non solo il luogo di produzione del Parmigiano Reggiano, ma anche punto d'incontro per la gioventù contadina: solo nei caselli era consentito avvicinarsi, conoscersi, accompagnarsi insieme sino all'abitazione di colei che poteva diventare la futura sposa. Nelle domeniche poi, e nei giorni di festa del patrono o in occasione di sagre, i caselli diventavano sede di balli rustici all'aperto. Tale fu la funzione socializzante svolta da questa sorta di tempio laico, che le autorità del tempo, il sindaco e il parroco, facevano affiggere i loro avvisi sulla porta del casello.

Qui, alla Hosteria, assaporerai le materie prime della nostra azienda agricola trasformate in cibo con il massimo rispetto per la nostra terra, i nostri valori, la nostra tradizione. Non solo i prodotti del latte, ma anche le carni, i grani e tutto ciò che coltiviamo in queste colline.

Benvenuta e Benvenuto a Casa

NICOLA BERTINELLI

#visitbertinelli #bertinelliexperience

Puoi rendere indimenticabile la tua esperienza alla Hosteria Bertinelli, prenotando la visita guidata alla produzione del nostro caseificio annesso. Scoprirai la magia della trasformazione del latte in tanti dei prodotti che poi assaporerai sulla tua tavola.

Tel. 0521 620776 Mail: eventi@bertinelli.it

Come scegliere?

Oltre a farvi guidare dai simboli riportati sul menù in caso di intolleranze vi invitiamo a chiedere consiglio al personale di sala



senza glutine



senza lattosio



vegetariano

per il menu di pesce, ti preghiamo di comunicare le tue allergie allo staff di sala

PIATTI DI MARE

Prima di entrare in casa... una finestra sul "nostro" mare dietro la Cisa

Insalata tiepida di mare con gamberoni, seppie, polpo, molluschi e verdure julienne



Mattonella di crudi (gambero rosso, scampi, ostriche Fine de Claire 5, tartare di ricciola)



Alici nostrane fritte con gazpacho di verdure



Padella dello Chef: strozzapreti con astice, bis di crostacei, medaglione di calamari, gamberoni e zucchine (minimo 2 persone)



Orecchiette saltate con tonno italiano crudo e cotto, servito su crema di bufala, pomodori confit e bottarga di muggine



Il frittino di calamari, gamberi e verdure



Baccalà con zuppeta di ceci e pomodorini assortiti



Chef di cucina Joel DeDravo

ENTRANDO IN CASA

Il Parmigiano Reggiano del nostro caseificio servito nelle tipiche scaglie in crescendo di stagionatura con le composte di frutta di famiglia 🌾🍷🌿

Il Bertinelli in tre consistenze e temperature in sequenza (crema, spuma e gelato) 🌿

I NOSTRI ANTIPASTI

Il battuto a coltello di carne di manzo nostrale con scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi 🌾🍷

Il Giardino nel piatto: composizione di verdure di stagione da intingere nella fonduta di Parmigiano Reggiano 🌾🍷🌿

La nostra classica polenta fritta nel cestino (6 pezzi) con Gorgonzola naturale al cucchiaino 🌿

DALLA SALUMERIA

Il meglio del territorio servito con il burro di caseificio

- Il prosciutto Devodier oltre 30 mesi
- La culatta originale Giuberti 30 mesi

Il tagliere di salumi misti "Selezione Stefano"  

Il tagliere Extra

Prosciutto di Parma DOP, Culatello di Zibello DOP, Salame di Felino IGP, Strolghino di Roncole Verdi  

I formaggi misti del giorno dalla nostra Bottega con composte di frutta  

PER ACCOMPAGNARE

La giardiniera in olio di frantoio   

La torta frita Bertinelli fatta nel pentolo come una volta
(6 pezzi) 

Cestino di polenta frita
(6 pezzi)  

Chef di cucina Joel DeDravo

I NOSTRI PRIMI

I classici tortelli di erbette e ricotta fresca, il nostro burro e Parmigiano Reggiano 24 mesi Millesimato 
(disponibili anche *senza glutine*)

Anolini di magro serviti in brodo di cappone e manzo 

Linguine artigianali di grano duro al pomodoro e basilico fresco con nuvole di Parmigiano Reggiano Millesimato  

Risotto Puro & Bertinelli

Carnaroli sfumato al Puro Movia, mantecato con burro e Parmigiano Reggiano del nostro caseificio e servito con petali di 36 mesi  

I NOSTRI SECONDI

Tagliata di controfiletto di Fassona all'antica
maniera (min. 2 persone) 🌾🍷

Suprema di pollastrella nostrale in lenta cottura e
delicato fondo bianco 🌾

Il Berta Burger

Manzo italiano macinato da noi, panino dei nostri grani
con fonduta di Parmigiano Reggiano, bacon e cipolla
caramellata, servito con patate fritte nostrane

Il Tonno di coniglio in vasocottura con crostini di pane
casereccio 🌾🍷

Lo Chateaubriand classico con salsa Café de Paris
450 grammi, piatto per 2/3 persone 🌾

PER ACCOMPAGNARE

Patate al forno 🌾🍷🌿

Insalata di stagione 🌾🍷🌿

Ortaggi di stagione al forno 🌾🍷🌿

Chef di cucina Joel DeDravo

IL NOSTRO GELATO

100% LATTE BERTINELLI

il nostro orgoglio quotidiano

Gelato di Parmigiano Reggiano Bertinelli variegato al balsamico e servito con biscotto salato ✓

La coppa con i gusti del giorno a tua scelta serviti al naturale ✓

La coppa vintage 80's con la panna montata del caseificio ✓

I sorbetti di frutta fresca   ✓

GLI ALTRI DESSERT

La frutta di stagione in insalata   ✓

La Sbrisolona della fattoria con il tuo gelato preferito ✓

Non chiamatemi Cassata! ✓
 La nostra ricotta fresca di giornata mantecata coi canditi e servita con fogli di cannolo e meringa "minute" tiepida

La Millefoglie scomposta con chantilly fatta con la nostra panna e frutti rossi ✓