

# Nieuwsbrief

---

*Nieuwsbrief Bellini    Jaargang 1    december 2006    nummer 2*

---

Geachte relatie,

Bellini is voortdurend in ontwikkeling,

Een van de nieuwste ontwikkelingen is het informeren van onze gewaardeerde relaties over ons restaurant.

Hier volgt alweer de tweede en laatste nieuwsbrief van restaurant Bellini van 2006

Naast het steeds weer zoeken naar exclusieve originele Italiaanse gerechten, welke wij u vol passie serveren, willen wij u graag ook digitaal op de hoogte houden van de ontwikkelingen in ons specialiteitenrestaurant.

December is een maand waarin speciale paddestoelen en truffel ruim te verkrijgen zijn.

Daarom hebben wij besloten om de volgende specialiteiten te serveren:

- **Filetto con funghi misti e mouse di tartufo bianco.** Haasbiefstuk bereid in een saus van gebakken zwarte truffel- rucola sla, gearneerd met een witte truffel mousse.
- **Pasta con funghi stagionali.** Verse pasta gemaakt van paddenstoelen gevuld met paddenstoelen en in olijfolie gemarineerde truffel.

Ook in 2007 zullen wij u blijven informeren over onze originele Italiaanse specialiteiten en wijnen.

Wij wensen u namens het gehele team van Restaurant Bellini bijzonder fijne kerstdagen en een voorspoedig 2007

Met vriendelijke groeten,

Nino Triolo



## Vigneti Ca' Nova Bardolino Classico Superiore DOC Sartori

Heerlijke drink- en maaltijd wijn uit het oorspronkelijke Bardolino Classico-gebied 'Ca Nova', tussen de plaatsen Veronello en Calmasino. De wijn wordt gemaakt van de druivenrassen corvina, rondinella en molinara, die ieder op een eigen manier bijdragen aan de uiterst plezierige geur en smaak. De bodem bevat een flink aandeel kalk en kiezel, hetgeen hem zeer geschikt maakt voor de wijnbouw. De oogst vindt vrij laat plaats, zodat de druiven goed rijp zijn. Het sap laat men vervolgens zorgvuldig gisten (temperatuur ca. 25 °C.) om zoveel mogelijk fruitigheid in de wijn te behouden. Het resultaat is een zeer prettige rode wijn die verleidelijk geurt naar rood fruit en amandel, en ook een tikje bloemig is. De smaak is zacht, soepel en lekker fris. Ook na enige jaren op fles behoudt de wijn deze positieve eigenschappen. Aanbevolen als drink- en maaltijd-wijn, o.a. bij pasta's, wit vlees, gevogelte.

<b>Druivenrassen</b>	: corvina, rondinella, molinara
<b>Kleur</b>	: helder robijnrood
<b>Geur</b>	: zachte geur van rijp rood fruit; ook licht bloemig en een vleugje amandel
<b>Smaak</b>	: evenwichtig, aangenaam, frisse fruitigheid (mooie fruitzuren)
<b>Alcoholpercentage</b>	: 12%
<b>Wijncategorie</b>	: DOC



### Nieuw in de maand December:

#### **Paté di Pesto e Pomodori con funghi Misti**

Ambachtelijk gemaakte hazenpaté gevuld met pesto en pomodori, te serveren als voorgerecht zowel gecombineerd met lauwwarme paddenstoelen of als onderdeel van een koude wild antipasti schotel.

*(zie maandmenu December.)*



# Lunch

## Antipasti € 12.50

### **Antipasto misto.(240 cal.)**

Compositie van buffel mozzarella, carpaccio, en vitello tonnato.

### **Antipasto vegetale.(160 cal.)**

Compositie van vegetarische lekkernijen.

### **Frittata con Funghi misti.(235 cal.)**

Omelet gevuld met verschillende paddenstoelen, olijven en overdekt met gesmolten Fontina kaas.

### **Pate di pesto e pomodori con funghi misti.(110 cal.)**

Italiaanse pesto-pomodori pate geserveerd op een bedje van lauwe paddenstoelen..

## Insalata € 14.50

### **Insalata con panchetta (160 cal.)**

Maaltijd salade gevuld met krokant gebakken Italiaans spek, amandelen en gedroogde tomaat

### **Insalata dello chef.(160 cal.)**

Maaltijd salade bereid met champignons, mozzarella, tomaat en rucola.

### **Insalata di mare.(190 cal)**

Maaltijd salade bereid met avocado, garnalen en rauwe zalm.

### **Insalata di piccione e radicchio.(175 cal)**

Maaltijd salade gearneerd met zoete gorgonzola, gerookte duif en radicchio.

## Pasta € 14.50

### **Casoncei con ripieno di broccoli.(190 cal.)**

Pasta gevuld met broccoli en amandelen, bereid in een saus met stukjes inktvis.

### **Gnocchi con mizuna chart e granchio.(190 cal.)**

Gnocchi bereid in een saus van krab en twee soorten Italiaanse sla.

### **Strigoli con pachino e pomodori.(145 cal.)**

Pasta bereid met kleine tomaatjes, peccorino en mozzarella.

### **Padellata di pasta al profumo di menta.(125 cal.)**

Pasta bereid in een saus van aubergines, courgettes, rode ui en mint.

## Secondi € 20.50

### **Spiedini di pesce con dragoncello.(140 cal)**

Gegrilde visspiesjes geserveerd met een lichte dragonsaus.

### **Merluzzo mantecato.(148 cal.)**

In olijfolie gebakken schelvis bereid in een saus van melk, kaneel en kruidnagel.

### **Tagliata di vitello con pesto ai pistacche di Bronte.(230 cal.)**

Kalfsvlees bereid in een pesto van pistache noten.

### **Filetti di agnello ammollicati alla calabrese.(240 cal.)**

Lams filet bereid in een rode wijnsaus gevuld met gedroogde tomaten en rozijnen.

**De gerechten zijn uitsluitend te verkrijgen tijdens de lunch! 1200 t/m 15.00 uur**

## *Maandmenu* december 2006

**Antipasto del cacciatore. ( Trentino )** € 17,50  
Harmonische combinatie van verse koude wildspijzen.

**Selvaggina di volatili ( Piemonte )** € 29,50  
Trio van gegrilde fazant, duif en wilde eend.

of

**Carre di capriolo con mirtillo rosso. ( Trentino )** € 32,50  
Uit de oven bereid carré van hert,  
geserveerd in een rode wijnsaus.

**Tiramisu ai frutti di bosco. ( Fatto in casa )** € 9,50  
Huisgemaakte tiramisû van bosvruchten.

**€ 42,50 per persoon excl. wijn.**

*De gerechten zijn ook afzonderlijk te bestellen. (zie eenheid prijs)*