

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 2

januari 2007

nummer 1

Geachte gewaardeerde relatie,

Bellini blijft ook in 2007 in ontwikkeling,

Hier volgt alweer de eerste nieuwsbrief van restaurant Bellini van 2007

Afgelopen jaar introduceerde wij u tot groot succes onze digitale nieuwsbrief, welke een van de nieuwste ontwikkelingen van ons restaurant is.

Wij vinden het belangrijk onze gewaardeerde relaties te informeren onze wijnen en specialiteiten..

Naast het steeds weer zoeken naar exclusieve originele Italiaanse gerechten, welke wij u vol passie serveren, passen wij daar natuurlijk ook telkens onze wijnen op aan.

Na de feestelijke decembermaand zal ook in januari worden voortgezet met culinaire verassingen uit onze originele Italiaanse keuken.

Januari is de maand van **de Precoce**. Waarbij we de volgende specialiteiten te serveren:

- **de Precoce.** Dit is een sla uit Castel Franko (Veneto) met een licht bittertje. Op 24 december is er een oogstfeest waar de bloem (die je eet) op verschillende manieren bereid wordt. Men kan de precoce gebruiken in zowel vlees, vis, pasta, schelpdieren
- **Involtini con Fonta e precoce.** Kalfs rolletjes gevuld met Fonta kaas, precoce en spek uit Alto Adige.



Tevens kunnen wij u melden trots te zijn op een vermelding in de verzameleditie voor hotels en restaurants van de Nederlandse uitgave van de Michelinids!

Met vriendelijke groeten,
Nino Triolo





Dolcetto D'alba doc s. Bernardo.

Dolcetto d'alba komt uit het gebied Piemonte.

De wijn wordt gemaakt van de Dolcetto druif.

De neus wordt gedomineerd door rode kersen, krieken en ander bessen fruit.

Dit keert terug in de mond, ondersteund door een mooi geïntegreerde activiteit en merkbare alcoholhouding.

Druivenrassen	: Dolcetto
Kleur	: robijnrood
Geur	: pruimen
Smaak	: kersen
Alcoholpercentage	: 13,5%
Wijncategorie	: DOC

Roero Arneis 2005

Roero Arneis komt uit het gebied Piemonte.

De wijn wordt acht maanden gerijpt in silo's, en wordt gemaakt van de Arneis druif.

De neus wordt gestreeld d.m.v. een lichte bloemen geur.

De wijn smaakt naar witte perziken, gedroogd fruit en heeft een klein bittertje.

Druivenras	: Arneis
Kleur	: lichtgeel
Geur	: bloemen
Smaak	: witte perzik, lichtdroog fris,
Alcoholpercentage	: 13%
Te serveren bij	: antipasti, vis en pasta's.



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.

Antipasto con mozzarella di bufola con prosciutto S Daniele.(220 cal)

Harmonische combinatie van buffel mozzarella en S Daniele parmaham.

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 Sedanini ai Formaggi. (120 cal)

Koede pasta salade gevuld met mascapone en gorgonzola,

Pasta € 14.50

Spaghetti nero con vongole affogate.(220 cal)

Inktpasta bereid met Italiaanse schelpen en witte wijn.

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

Caliocco alla Livornese.(420 cal.)

Toscaanse visschotel bereid in een saus lichte saus van witte wijn en saffraan.

Merluzzo mantecato.(148 cal.)

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

Pollo alla Trasteverina.(220)

Maïskipfilet bereid in een Italiaans gekruide tomatensaus geserveerd met drie soorten paprika.

Scaloppina alla Gorgonzola.(380)

Kalfvlees geserveerd in een zachte Gorgonzola saus.

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

Maandmenu Januari 2007.

Paglia e Fieno con sapa e coniglio. (Trentino) € 18,50
Verse pasta bereid in een saus van gemarineerde konijn.

Umbrina Laccia con salsa ivernale. (Veneto) € 29,50
Corvina vis geserveerd op een bedje van mager spek, geserveerd samen met spinazie en een crème van kervel en ricota.

of

Cima calda. (Veneto) € 34,50
In de oven gesmoorde kalfsborst gevuld met op Italiaans gekruid kalfsgehakt.

Torta Tartufata. (Fatto in casa) € 9,50
Huisgemaakte truffel chocolade taart.

€42,50 per persoon excl. wijn.

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