

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 2

februari 2007

nummer 2

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 2e nieuwsbrief van Restaurant Bellini in 2007.

Helaas is gebleken dat enkele via de e-mail verstuurd nieuwsbrieven niet aankwamen.

Wij vermoeden dat dit kwam door afwezigheid wegens vakantie.

Onze excuses voor het ongemak.

Daarom willen wij alsnog wat belangrijke zaken herhalen.

Zo meldde wij bijvoorbeeld trots te zijn op onze vermelding in de verzameleditie voor hotels en restaurants van de Nederlandse uitgave van de Michelinids 2007!

Natuurlijk is dit een belangrijke mijlpaal waarin nogmaals wordt benadrukt hoe zorgvuldig wij omgaan met de zorg voor kwaliteit en exclusiviteit van onze producten.

Uiteraard hebben wij voor u deze maand weer verschillende smaakvolle gerechten en specialiteiten.

Deze maand kunnen wij u drie exclusieve kazen en een exclusief dessert presenteren waarmee wij gaan werken.

Een zoete sensatie:

*Overheerlijk Roomijs van honing bedekt met marsepein en slagroom*



## Casatella:

Een romige smaakvolle zachte kaas zonder zout, de kleur is spierwit en komt uit Treviso, is te verwerken in pasta, vlees, risotto en als nagerecht. Men kan de kaas ook gebruiken ipv. boter.

## Ubriago:

Een volle kaas uit het gebied Balsano del grappa, gemaakt van koemelk, geparfumeerd met grappa en bedekt met pulp van de wijn. Hij wordt zes maanden bewaard in grotten.



## Verde di pecora:

Komt uit het gebied Piemonte en is gemaakt van schapen en koeienkaas. Zijn smaak is zeer pittig. en bezit zeer exclusieve kruiden zoals tarasacco, pimpinella en borrhaccine De kazen zijn allen te verwerken in pasta, vlees, risotto en als nagerecht.



Bellini

Nederhoven 17, Buitenveldert, Amsterdam

Telefoon: (020) 644 83 90

keuken open: 12.00 - 15.00, 17.00 - 22.00 uur, za-zo geen lunch

E-mail: triolo@xs4all.nl



## Regolo i.g.t. di Verona Sartori



Regolo is een van de mooiste specialiteiten van het wijnhuis Sartori, respectvol genoemd naar de oude (inmiddels overleden) Regolo Sartori. De wijn wordt gemaakt van gedeeltelijk ingedroogde druiven van de rassen corvina en rondinella, uit de heuvels van het Valpolicella-gebied ten noorden van Verona. Het sap blijft gedurende lange tijd in contact met de schillen en de gisting laat men langzaam plaatsvinden (in totaal ca. 20 dagen). Daarna rijpt de jonge wijn drie jaar in Slavonisch (Sloveens) eikenhout, gevolgd door acht maanden barrique en zes maanden flesrijping. Het resultaat is een volle fluwelige wijn die op prachtige wijze kracht en finesse weet te combineren. Fraai zijn ook de rijpe fruittonen van o.a. kers, die in geur en smaak naar voren komen. Regolo is een ideale begeleider van stevige gerechten, wild, rood vlees en pittige, gerijpte kazen.

<b>Druivenrassen</b>	: corvina, rondinella
<b>Kleur</b>	: levendig granaatrood
<b>Geur</b>	: intens, harmonieus, warm
<b>Smaak</b>	: droog, vol, fluwelig met een zweem van kersen
<b>Alcoholpercentage</b>	: 13%
<b>Wijncategorie</b>	: IGT

---

---

## ‘Il Pino’ Torre di Giano DOC Lungarotti

Torre di Giano ‘Il Pino’ is een van de paradepaardjes van het gerenommeerde wijnhuis Lungarotti in Umbrië. Hij wordt gemaakt van de druivenrassen trebbiano(70%) en grechetto (30%), afkomstig van de perfect gelegen wijngaard “Il Pino” bij het plaatsje Torgiano.

Na een bijzonder zorgvuldige vinificatie rijpt de wijn drie maanden in vaten van nieuw Frans eikenhout en daarna nog eens lange tijd op fles in de koele kelders van het bedrijf. Pas drie jaar na de oogst wordt de wijn verkocht.

Il Pino is een delicate, harmonieuze witte wijn met een bijzonder rijk en tevens fris aroma. De smaak is zacht, vol en evenwichtig, de afdronk lang en intens. De wijn is een zeer goede begeleider van verfijnde visgerechten, soepen, risottos, diverse pasta's en spijzen waarin truffel is verwerkt.

<b>Druivenrassen</b>	: Trebbiano (70%), Grechetto (30%)
<b>Kleur</b>	: Fonkelend strogeel, helder
<b>Geur</b>	: Zacht, elegant, verfijnde houttonen
<b>Smaak</b>	: Evenwichtig, mooie balans tussen kracht en finesse, Fraaie afdronk
<b>Alcoholpercentage</b>	: 12%



# 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.)*

*Koude 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.*

### *Orecchete alla Norma.(192 cal.)*

*Pasta bereid in een saus van aubergines, wilde venkel, tomaten, rigotta, basilicum*

## Secondi € 20.50

### *Cacciocco alla Livornese.(420 cal.)*

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

### *Orata al Adriatica.(205 cal.)*

*In olijfolie gebakken Dourade bereid in een saus van kappertjes, selderij, olijven en witte wijn.*

### *Pollo alla Catanese (170 cal.)*

*Maïskipfilet bereid in een saus van sinaasappel, marsala, ui, olijven en rozemarijn.*

### *Scaloppina alla parmiggiana.(490 cal.)*

*Kalfvlees geserveerd in een saus van tomaten en aubergines, gegratineerd met kaas.*

**De gerechten zijn uitsluitend te verkrijgen tijdens de lunch! 12.00 t/m 15.00 uur**

# *Maandmenu* februari 2007.

## ***Gnocchi con Casatella e Ubriago. (Veneto)***

*Gnocchi bereid in een saus van twee soorten*

*Italiaanse kaas uit de Dolomieten.*

**€ 17,50**

## ***Lupo di mare con pesto di rucola e cerfoglio. (Lombardia)***

*In olijfolie gebakken zeewolf bereid in een saus van een pesto van rucola en kervel gearneerd met geroosterde amandelen.*

**€ 29,50**

*of*

## ***Cotechino in Galera. (Emilia Romagna)***

*Gebakken dun gesneden rundvlees gevuld met Cotechino worst bereid in een rode wijn saus, gearfumeerd met salie en rozemarijn.*

**€ 29,50**

## ***Gelato di miele con marzapane.***

*Honing roomijs verpakt in marsepein, gearneerd met slagroom en chocolade saus.*

**€ 9,50**

**€ 42,50 per persoon excl. wijn.**

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