

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 2

maart 2007

nummer 3

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 3e nieuwsbrief van Restaurant Bellini in 2007.

Met de lente voor de deur presenteren wij u wederom een smakelijk en gevarieerd aanbod van overheerlijke originele Italiaanse maaltijden en specialiteiten.

Deze maand presenteren wij volop de

Radicchio varegiato di Castel Franko en Patate tartufate con casatella.

De radicchio bevat een vlezige kop, crème gekleurde rode violet gestippelde losse bladeren en word slechts in kleine hoeveelheden verbouwd en is buiten het productie gebied nauwelijks te vinden.

De teelt van de Castel Franco is net als de andere radicchio soorten een tijdrovende zaak. De tweejarige plant verwant aan Brussels lof en andijvie wordt in april gezaaid en wordt zes weken later uitgezet.

In augustus worden de bladeren verwijderd, waardoor de plant opnieuw uitloopt. Voordat de eerste nachtvorst komt wordt de Castel Franco uitgegraven en in kisten gelegd, vervolgens in een donkere kast geplaatst.

Omdat er in het donker geen chlorofielzintate ontstaat blijven de bladeren geel van kleur.

Men kan de radicchio verkrijgen van december tot april.

De radicchio is te verwerken in pasta, risotto, bij vlees, salade en is mits samengebonden uitstekend te grillen.



Patate tartufate con casatella.

Een overheerlijk smakvolle truffel aardappel gepureerd met casatella kaas en knoflook

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



Frascati Superiore Cru d.o.c. Casale Mattia "San Giacomo"



Deze zeer karakteristieke D.O.C.-wijn is afkomstig uit een regio vol van historie. Namelijk de Latium, gebaseerd op de oudste geschiedenis van de ontwikkeling van Europa. De vulkanische bodem biedt de wijnstok in talrijke streken een prima grond. Het wijnhuis Casale Mattia is een toonaangevend producent van de typische wijnen die in het "Castelli Romani" gebied worden verbouwd; een kastelengebied ten zuiden van Rome. De Frascati Superiore is hiervan wellicht de meest bekende. De productiezone van deze wijn, die al eeuwenlang de favoriete wijn is van pausen en edelen, ligt in de gemeente Frascati. Deze Frascati draagt de benaming Superiore vanwege het feit dat de druiven zeer zorgvuldig geselecteerd worden, en omdat deze wijn één procent meer alcohol bevat dan de normale Fractie D.O.C.

Druivenrassen	: Malvasia, Puntinata, Greco, Trebbiano, Toscano
Kleur	: helder strogeel.
Geur	: fruitig en karakteristiek
Smaak	: elegant, droog en fluwelig.
Alcohol percentage	: 12,5%

Een uitstekend begeleider van witte vleessoorten en risotto, maar vooral van visgerechten. Serveren op een temperatuur van 10-12° C.

Salice Salentino d.o.c. Alessia Imperatori

Het Zuid-Italiaanse 'schiereiland' Salice Salentino is een van de oudste en beste wijnbouwgebieden van Italië. Het verbouwen van wijnranken in deze streek vond zijn oorsprong door de import van de wijnrank door zeelieden uit klein Azië, reeds vele eeuwen v.Chr.

Druivenrassen	: 100% Negroamaro uit Salento
Kleur	: Robijnrood met bij het rijpen granaatrode tinten
Geur	: Intens, aangenaam, rein wijnachtig
Smaak	: Volle harmonieuze en fluwelige droge smaak
Alcohol percentage	: 13%



De Salice Salentino is een prima begeleider van vleesgerechten met name van wildgerechten. Maar ook van gerijpte kazen. Serveren op kamertemperatuur, liefst een uur van tevoren ontkurken.

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.

Penne al'arancia. (290 cal.)

Pasta bereid in verse sinaasappel en Italiaanse pancetta.

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

Sogliola alla salvia. (230 cal.)

In olijfolie gebakken tongfillet bereid in een lichte salie saus.

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.

Medallioni di vitello con Diavolin. (280 cal.)

In roomboter gebakken kalfsvlees bedekt met gesmolten Italiaanse kaas.

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

Maandmenu maart 2007.

Giganti con moscardini. (Venezia)

Verse pasta gevuld met asperges en ricotta geserveerd met kleine calamaretti.

€ 17,50

Pesce San Pietro con cren e vino rosso. (Liguria)

In olijfolie gebakken zonnevis bereid in een saus van rode wijn, mierikswortel en een fond van schaal en schelpdieren.

€ 27,50

of

Costata di vitello alla valdostana. (val D'aosta)

In roomboter gebakken kalfskotelet bedekt met fontina kaas.

€ 29,50

Scroppino mousse.

Een luchtige mousse van citroen en asti spumante.

€ 9,50

€ 42,50 per persoon excl. wijn.

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