

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 2

mei 2007

nummer 4

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 4e nieuwsbrief van Restaurant Bellini in 2007.

**Vanaf heden is ons ruime, gezellige zonnige terras weer geopend!**

Ook deze maand verrassen wij u weer met een smaakvolle en exclusieve menukaart

In de maand mei kunt u volop genieten van Asperges uit Bassano/  
Lageron

Deze witte asperge wordt bijna uitsluitend in Veneto verbouwd.  
Nauwkeuriger gezegd in de buurt van Bassano del Grappa aan de  
oever van de Brenta.

In Bassano wordt zelfs jaarlijks een aspergefeest gevierd, waarbij de  
restaurants hun nieuwste aspergecreaties lanceren.

Bij witte asperges wordt door een speciale teeltmethode de Chlorofyl-  
synthese -dus dat wat de planten groen maakt- voorkomen door de ont-  
spruitende aspergepunten met aarde of zwart plastic te bedekken en zo tegen de werking van het  
licht te beschermen. Vaak wordt alleen de eerste oogst als witte asperges geteeld en worden daar-  
na in toenemende mate groene gestoken.

Asperges uit Bassano del Grappa zijn DOC-beschermd.



Tevens presenteren wij de gehele maand mei een heerlijk nagerecht;

**Soufflé al cioccolato**

Deze warme chocolade soufflé wordt gearneerd met slagroom.

*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



## Castelli del Duca d.o.c. (Contessa Vittoria) Medici Ermete



Mooie droge witte D.O.C. wijn afkomstig uit Emilia Romagna, gemaakt van de Sauvignon druifsoort  
Is intens van geur, fruitig, fris met een aangename afdronk.  
Smaakt naar perzik, wit fruit.  
Ideaal te combineren met gerechten van vis, wit vlees en escargot.  
Van deze wijn worden slechts 30.000 flessen geproduceerd.  
De wijngaarden bevinden zich in een gebied waar het grond van klei is, kleur is typisch van de sauvignon druifsoort (bleekgeel)

<b>Druivenrassen</b>	: Sauvignon
<b>Kleur</b>	: Bleekgeel.
<b>Geur</b>	: intens fruitig en karakteristiek
<b>Smaak</b>	: fruitig en fris met een aangename afdromk.
<b>Alcohol percentage</b>	: 12,5%

---

---

## Castelli del Duca d.o.c. (Ottavio) Medici Ermete.

Intens robijnrode kleur, droog, en fruitig, met zacht tannine bij afdronk.  
Druifsoort is Bonarda.  
Van deze wijn worden maar 50.000 flessen geproduceerd  
In de omgeving van de wijngaarde is ook de bodem rijk van klei.  
Deze wijn is goed te combineren bij pasta gerechten en voorgerechten van rood vlees.

<b>Druivenrassen</b>	: Bonarda
<b>Kleur</b>	: Intens robijnrood
<b>Geur</b>	: Aangenaam
<b>Smaak</b>	: Droog en fruitig
<b>Alcohol percentage</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 con misto di Formaggi. (160 cal.)**

Maaltijd salade bereid met Taleggio 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 tongfilet 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 mei 2007.

## **Carpaccio del pescatore.(Emilia romagna)**

*Flinterdun gesneden combinatie van garnalen en inktvis gemarineerd met olijfolie en verse peper.*

17,50

## **Marmora alle erbe e pepe verde.(Emilia romagna)**

*In olijfolie gebakken daurade bereid met verse kervel, bieslook en groene peper.*

29,50

of

## **Carre di agnello con fichi e vino rosso.(Vicenza)**

*Op lavasteen gegrilde lamscarré bereid in een saus van verse vijgen, rode wijn en verse rozemarijn.*

32,50

## **Souflé al cioccolato**

*Warme chocolade soufflé gegarneerd met slagroom.*

9,50

42,50 per persoon excl. wijn.

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