

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 2 juni 2007 nummer 5

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 5e nieuwsbrief van Restaurant Bellini in 2007.

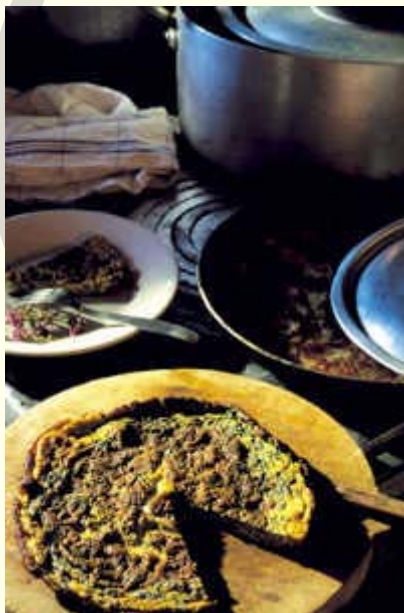
In deze heerlijke zomerse periode is ons gezellige en zonnige terras geopend.

De gehele maand juni presenteren wij u vele verschillende antipasti's en diverse soorten smaakvolle en gevarieerde bruschetta's. Heerlijk te combineren met een glas Prosecco Rosé.

Tevens zijn er deze maand volop vijgen te verkrijgen, welke wij serveren in de combinatie met Italiaanse San-Daniëlle ham en Fontina kaas.

Nieuw bij Bellini:

Formaggio inbriago. (dronken kaas)



De kaas komt uit de provincie Treviso (Veneto)

In het verleden verstopte de boeren de kaas in de stal onder het hooi om te voorkomen dat Oostenrijkse soldaten de kaas gingen stelen.

De meest bekende is een soort afkomstig uit Treviso. De kaas is gemaakt van rauwe melk en er wordt wat ei aan toegevoegd voor de smaak.

In sommige gevallen wordt de kaas 2 dagen ondergedompeld in houten vaten gevuld met mos. Een andere manier is om de kaas ongeveer 30 dagen te bedekken met druiven schillen.

De kaas wordt 1 jaar getijpt in een vrij warme omgeving om te karakteristieke smaak te verkrijgen.

Daarna wordt de kaas 30 tot 40 dagen onder het stro bewaard.

Perfect te serveren bij antipasti, op warm Italiaans brood, risotto en pasta.



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



Valpolicella Doc, vigneto Lanoli



Een robijnrode wijn, fruitige aroma's , met geuren van wild en bessen.

Een droge maar goede wijn, met lange smakelijke afdronk. Ideaal bij pasta, pizza, voorgerechten, wit vlees.etc.

Deze wijn wordt geproduceerd in de heuvel's van Colognola ai colli aan de west kant van de Garda meer, de grond is voornamelijk tuft, een klei. Rendiment per ectaar is 7000 liter's

Druivenrassen : Corvina Veronese 50% rondinella 30% Molinara 20%

Kleur : Robijnrood

Geur : karakteristiek

Smaak : droog, aangenaam en smakelijk

Alcohol percentage : 12,5%

Bianco di Custoza

Bianco di Custoza wordt in de streek van Veneto Tussen Bardolino e verona geproduceert, tot aan de zuidelijke kant van het Garda meer.

Deze wijn is goed waardeerd vanwege zijn smaak en aroma bij voorgerechten, vis, pasta's, etc

Druivenrassen : Trebbiano, Garganeca, Tocai

Kleur : Strogeel

Geur : Vioese aromatisch

Smaak : droog, zacht, met aangenaam bittertje

Alcohol percentage : 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 juni 2007.

Panciotti con salsa al basilico.(Campania)

Verse pasta bereid in een saus van Scarmoza kaas, aubergines en verse basilicum.

€ 17,50

Branzino con carciofini.(Liguria)

In olijfolie gebakken zeebrasem bereid in een lichte saus van artisjokken en selderij.

€ 29,50

of

Filetti di manzo "Eusebio,,(Marche)

Hollandse ossenhaas bereid in een saus van courgette, koriander en citroen.

€ 32,50

Dolce misti.

Grande dessert van het huis

€ 11,50

€42,50 per persoon excl. wijn.

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