

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 2

juli 2007

nummer 7

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 7e nieuwsbrief van Restaurant Bellini in 2007.

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

Maandspecialiteit bij Bellini:

Lagerone.

Geselecteerd rundvlees (Ossenhaas) op cederhout gerookt, komt uitsluitend voor in de regio Asiago-Castelmagno in Alto Veneto. Exclusief geproduceerd en door Bellini speciaal geïmporteerd.

Het licht gekruide rundvlees is bedekt met grof zout en verse peper en wordt geserveerd met gekookte witte ui, en Barba da Frate salade. Het geheel is met olijfolie overgoten en is te gebruiken als Antipasti.



Wist u dat?.....

.....Restaurant Bellini al uw catering verzorgt voor uw bedrijfs- en particuliere gelegenheden? Een catering is al mogelijk voor gezelschappen vanaf 20 personen. Naar wens kunnen wij de gehele aankleding, personeel en benodigde materialen verzorgen. Vraag ons vrijblijvend naar een passende invulling bij uw feestelijke gelegenheid.



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



I.G.T. Marche



Deze jonge robijnrode wijn van maximaal 2 jaren oud is goed te combineren met een grote diversiteit van gerechten

De wijn bevat een smaakvol, intens fruitig en delicaat boeket

Deze wijn wordt traditioneel geproduceerd en 10 tot 15 dagen in vaten van staal gerijpt, waarna deze 4 maanden voor de perfecte smaak wordt bewaard.

Rendement per jaar is 200.000 flessen.

Druivenrassen : 100 % Sangiovese

Kleur : Robijnrood met paarse tinten

Geur : karakteristiek

Smaak : smakelijk, fruitig en intens

Alcohol percentage : 12 %

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Deze witte wijn wordt gebotteld en geproduceert in Castelli di Jesi in de Marche.

Deze wijn is goed waardeerd vanwege zijn smaak en aroma bij voorgerechten van schelvis, en gemarineerde kip, en wordt geserveerd op 12 graden celcius.

Druivenrassen : 100% Verdicchio

Kleur : Strogeel

Geur : Perzik, appel, rozen

Smaak : Fris met een klein 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 pancetta (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 all'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.

Medaglioni 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 juli 2007.

Spaghetti con Gamberoni.(Campania)

Verse pasta bereid in een saus van grote garnalen, witte wijn, olijfolie, kleine stukjes tomaat en knoflook.

€ 19,50

Lupo di mare con crema fredda e caviale.(Emilia romagna)

In olijfolie gebakken zeevolf geserveerd met koude crème fraise en kaviaar.

€ 29,50

of

Quaglia alla Diavola.(Sicilie)

Op lavasteen gegrilde pikant gemarineerde kwarteltjes.

€ 29,50

Vellute di fragole.(Campo Sanpiero)

Frisse aardbeiensoep geserveerd met ambachtelijk Italiaans citroenmelk ijs

€ 9,50

€ 42,50 per persoon excl. wijn.

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