

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 2

augustus 2007

nummer 8

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 8e nieuwsbrief van Restaurant Bellini in 2007.

Ieder jaar staat u voor de keuze, vieren we onze vakantie in Nederland, of gaan we een ander land verkennen.

Veel Nederlanders kiezen ervoor hun vakantie in het mooie Italië door te brengen.

Voor diegene die niet in de gelegenheid zijn, naar Italië af te reizen, haalt Bellini de Italiaanse vakantiesfeer naar Nederland.

Op ons zonnige terras of binnen in ons gezellig restaurant kunt u volop genieten van de overheerlijke Italiaanse specialiteiten

Natuurlijk zijn wij de gehele zomer geopend!

Wij wensen u een plezierige zomervakantie.

Maandspecialiteit bij Bellini:

Rosa di Norcia.



Een exclusieve Italiaanse schouderham gemarineerd in een volle krachtige rode wijn en een oude balsamico azijn.

De ham is bedekt met fijne Italiaanse zorgvuldig geselecteerde Italiaanse kruiden, knoflook krullen en roze peper. Deze ham is minimaal 1 jaar gerijpt.(stagionato)

Hij komt uit Norcia Umbria. Het heeft zijn naam te danken aan zijn fluweel zachte smaak en wordt bij ons geserveerd als antipasti gecombineerd met Mortadella.

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





Dinari del Duca Grillo i.g.t. Pellegrino

Gemaakt van de autochtone druivensoort grillo, 80% van de druiven worden op moderne wijze vergist en 20% worden in houten vaatjes gedurende 4 maanden op schil vergist. Een rijke wijn met tonen van vanille en een harmonieuze volle afdronk.

Notorius Grillo past uitstekend bij oude kazen, vis en schaaldieren.

Druivenrassen	: Grillo
Kleur	: Licht geel
Geur	: Fruitig met tonen van vanille
Smaak	: Vol en harmonieus
Alcoholpercentage	: 13%

Licht gekoeld serveren op een temperatuur van 10-12°C

Dinari del Duca - Syrah i.g.t. Pellegrino

Onder de naam Dinari brengt Carlo Pellegrino een hele serie witte en rode wijnen waaronder deze Syrah. De wijngaarden Trellis van Carlo Pellegrino worden gekenmerkt door een hoge dichtheid van wijnstokken maar een lage opbrengst per hectare. De Syrah druif geeft de wijn een fruitig en rond karakter. De wijn is voor korte tijd gerijpt in kleine houten vaatjes. Het alcohol percentage van deze wijn is hoog namelijk 14% en de kleur is intens rood. De smaak en afdronk kunnen gekarakteriseerd worden als vol, met tonen van rijp rood fruit. De wijn komt het mooist tot zijn recht indien de fles een half uur voor gebruik wordt open gemaakt of wordt gedecanteerd.

Dinari del Duca – Syrah is ideaal bij vlees gerechten en wild.

Druivenrassen	: Syrah
Kleur	: Robijnrode
Geur	: Intens, fruitig
Smaak	: Vol en harmonieuze
Alcoholpercentage	: 14%



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 augustus 2007.

Tortelloni Neri con pomodorini e rucola.(Liguria)

Verse pasta gevuld met zalm bereid in een saus van kleine tomaatjes en verse rucola.

€ 17,50

Pesce misto alla griglia.(sicilië)

Luxe combinatie van gegrilde gemengde vis.

€ 32,50

of

Scaloppine alla chimone.(Emilia Romagna)

Kalfsmedaillon bereid in een Italiaanse kruidensaus.

€ 27,50

Spumone con fragole fresca.

Huisgemaakte Italiaanse spoon gegarneerd met verse aardbeien en slagroom.

€ 11,50

€ 42,50 per persoon excl. wijn.

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