

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 2

september 2007

nummer 9

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 9e nieuwsbrief van restaurant Bellini in 2007.

Ook na de vakantie kunt u zich weer laten verrassen met de vele heerlijke gerechten en specialiteiten bij restaurant Bellini.

In september starten wij met een geheel nieuwe lunchkaart waarbij we het onderscheid maken in hoofdgerechten vis of vlees. Deze menu's zijn uitstekend te gebruiken wanneer u maar een uurtje de tijd heeft om te lunchen, natuurlijk voor een redelijke prijs en zoals u van ons mag verwachten, van top kwaliteit.

## Maandspecialiteit bij Bellini:

### **BURRATA**



Verse zachte Italiaanse roomkaas, gemaakt van mozzarella en room en wordt als een van de beste kazen ter wereld beschouwd. De buitenschaal van de kaas bestaat uit mozzarella welke is gevuld met een met een zachte en romige en crème-kaas.

De kaas welke op kamertemperatuur wordt geserveerd is traditioneel verpakt in Affodilbladeren. Aan de kleur van de bladeren kan de versheid van de kaas afgelezen worden. De oorsprong is Apulië, in zuid-Italië. De kaas lijkt op een grote mozzarella en is oorspronkelijk gemaakt van buffelmelk. De kaas heeft een romige boterachtige smaak en heeft een iets hoger vetgehalte dan mozzarella.

*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](mailto:triolo@xs4all.nl)

Website: [www.bellini.nl](http://www.bellini.nl)



# Maand Wijnen:



## DOC Arcole

Het Veneto-gebied is de meest moderne en meest complete wijnregio van Italië. De Pinot Grigio wordt geproduceerd in een heuvelachtige streek, die zich uitstrekt tot de westoever van het Lago di Garda. Hier zijn het klimaat en de ligging ideaal voor het volledig rijpen van de verschillende druivensoorten die voor deze wijn worden gebruikt.

Door zijn lichtverteerbaarheid wordt de **Pinot Grigio doc Arcole** aangemerkt als een voorgerechtdruivenwijn, dat samen gaat met vis-, witvleesgerechten en soufflé.

Serveren bij  $\pm 8$  graden Celcius. Als aperitief of bij voorgerechten smaakt deze wijn perfect.

<b>Druiverassen</b>	: Pinot Grigio
<b>Kleur</b>	: Bleekgeel
<b>Geur</b>	: Delicaat gekruid en elegant
<b>Smaak</b>	: Licht, droog, harmonieus en fris
<b>Alcoholpercentage</b>	: 12%

Licht gekoeld geserveerd op een temperatuur van 8°C

---

---

## Merlot “Grave del Friuli” DOC

Deze uit de regio Veneto afkomstige Merlot wordt geproduceerd in de streek Grave del Friuli. Het frisse van de geventileerde heuvels in Veneto en de warmte van de zon komen in deze Merlot duidelijk tot uiting: een aangenaam frisdroge wijn.

Deze wijn wordt na lagering voller.

<b>Druivenrassen</b>	: Merlot
<b>Kleur</b>	: diep robijnrood
<b>Geur</b>	: zacht fruitig
<b>Smaak</b>	: aangenaam droog, rond met body
<b>Alcoholpercentage</b>	: 12%

De Merlot Grave del Friuli van Sartori is een heerlijke wijn om te drinken bij geroosterd vlees en gerechten met wild.

Wordt geserveerd op een temperatuur van ongeveer 16°-18° C.



# Lunch

Lunch menu à € 29.50 p.p

## Menu 1:

### **Mozzarella caprese.**

*Buffel mozzarella met tomaat*

\*\*\*\*\*

### **Involtini casalinga.**

*Kalfsrolletjes gevuld met parmaham en kaas.*

\*\*\*\*\*

### **Koffie met bonbons.**

---

## Menu 2

### **Vitello tonnato.**

*Mager kalfsvlees bedekt met tonijnsaus.*

\*\*\*\*\*

### **Bistecca di tonno alla senape.**

*Gebakken tonijnbiefstuk bereid in een milde mosterdsaus.*

\*\*\*\*\*

### **Koffie met bonbons.**

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

## *Maandmenu* september 2007.

### **Pazerotti con ricotta e funghi. (Piemonte)**

*Verse pasta gevuld met ricotta en champignons bereid in een saus van uien en gerookt Italiaans pancetta spek.*

€ 17,50

### **Sogliola con crema di peperoni. (Lombardia)**

*In olijfolie gebakken tongfilet geserveerd in een mousse van paprika, dille en dragon gearneerd met gerookte zalm.*

€ 29,50

of

### **Manzo saporito.(Molise)**

*Gebakken runder filet bereid in een marinade van tomaten en verse kruiden.*

€ 29,50

### **Gelato di amaretto.**

*Amaretto ijs gearneerd met chocolade, pan forte en slagroom.*

€ 9,50

**€ 42,50 per persoon excl. wijn.**

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