

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 2

oktober 2007

nummer 10

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 10^e nieuwsbrief van restaurant Bellini in 2007.

Het laatste kwartaal van het jaar is aangebroken.

De laatste maanden van het jaar zijn de wildspecialiteiten weer volop aanwezig.

Wij serveren u deze maanden de exclusieve geheime familierecepten met veel wild, gevogelte en verschillende paddenstoelen; o.a. de Funghi Porcini.

Zelfs in deze periode met een schaars zonnetje of zelfs gure herfst dagen, kunt u heerlijk genieten van de Zuid-Europese Italiaanse sferen bij Bellini

Met groot succes startte wij afgelopen maand met een geheel nieuwe lunchkaart waarbij we het onderscheid maken in hoofdgerechten vis of vlees.

De Italiaanse keuken is bekend over de hele wereld. Ook in Nederland zijn tal van Italiaanse gerechten volledig ingeburgerd. Iedereen kent onderhand bekende pizza- en pasta gerechten.

Maar.... de Italiaanse keuken is veel uitgebreider dan deze gerechten alleen.

Kom langs en ervaar wat de originele Italiaanse keuken u nog meer te bieden heeft.

Het hoofdgerecht in ons maandmenu is vernoemd naar Bartolomeo Scappi, en hoort tot de belangrijkste vernieuwers van de Italiaanse keuken. Hij moest in opdracht van kardinaal Campeggio een feestbanket voor keizer Karel V organiseren. Scappi kookte zo uitstekend voor de verkiezingscommissie (die een nieuwe heilige vader moest kiezen) dat hij de lijfkok werd van de zes volgende kerkelijke groot heiligen.



Maandspecialiteit bij Bellini:

STRIGOZZI AL FUNGHI PORCINNI

Verse pasta bereid in een delicate saus van verschillende (bos)paddenstoelen, naar wens geserveerd met gemarineerde truffel.

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

Website: www.bellini.nl



Maand Wijnen:

Marani Bianco Veronese i.g.t Sartori



De **Marani Bianco Veronese** is een fraaie witte wijn, die wordt gemaakt van de garganega druif. De garganega is een exclusieve druivensoort, die slechts voorkomt ten oosten van de plaats Verona (Veneto). De druiven worden handmatig en zorgvuldig geselecteerd en men laat deze 40 dagen indrogen. Na de persing volgt een korte gisting bij lage temperaturen. De most vergist deels in eikenhouten vaten. Om extra smaak en aroma te verkrijgen, rijpt de wijn op zijn depot (sur lie)

Druivenrassen	: 100% Garganega
Kleur	: Intens goudgeel
Geur	: Rijp fruit met tonen van honing
Smaak	: Vol en fluwelig met een lange en gebalanceerde afdronk
Alcoholpercentage	: 12%

Salice Salentino d.o.c. Il Trullo

Het zuid-Italiaanse 'schiereiland' Salice Salentino is een van de oudste en beste wijnbouwgebieden van Italië. Het verbouwen van wijnranken in deze streek vond zijn oorsprong door de import van de wijnrank door zeelieden uit klein Azië, reeds vele eeuwen v.Chr.

Druiverassen	: Negroamaro 85%, Malvasia nera 15%
Kleur	: Robijnrood met granaatrode reflexen. Bij het rijpen verkrijgt het oranje- tinten
Geur	: Aangenaam, rein wijnachtig
Smaak	: Volle harmonieuze, droge smaak met een delicate amandelsmaak in de afdronk
Alcoholpercentage	: 13%



De Salice Salentino is een prima begeleider van vleesgerechten met name van wildgerechten. Maar ook van gerijpte kazen. Serveren op kamertemperatuur, liefst een uur van tevoren ontkurken.

Salute !!

Lunch

Lunch menu Oktober 2007

Lunchmenu 1 á € 29.50

Speck con spinaci freddi.

Gerookte Italiaanse ham gegarneerd met koude spinazie.

Scaloppine con gorgonzola e avocado.

Kalfsvlees bereid in een gorgonzola-avocadosaus.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

Lunchmenu 2 á € 29.50

Antipasti vegetale.

Een koude combinatie van luxe vegetarische lekkernijen.

Pesce spada con kapperi e pacchino.

Vers gebakken zwaardvis bereid in een saus van kleine Italiaanse tomaatjes en kappertjes.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

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

Maandmenu oktober 2007.

Risotto con anatra e castagne.(Veneto)

Verfijnde Italiaanse rijstschotel bereid met ganzenvet, kastanje, rode wijn en gerookte eendenborst.

€ 19,50

Fagiano alle scappi.(Lazio)

Fazant bereid in een delicate saus van aceto balsamico en kaneel.

€ 27.50

of

Filetto di lepre con prugne.(Veneto)

In roomboter gebakken hazenrugfilet bereid in een appelstroopmosterd saus gearneerd met pruimen.

€ 29,50

Soufflé al cioccolato.

Warme chocolade soufflé gearneerd met slagroom.

€ 9,50

€ 42,50 per persoon excl. wijn.

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