

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 2

november 2007

nummer 11

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 11^e nieuwsbrief van restaurant Bellini in 2007.

Het einde van het jaar nadert weer snel.

Ook in deze herfstachtige periode hebben wij weer vele smaakvolle specialiteiten op onze menukaart staan.

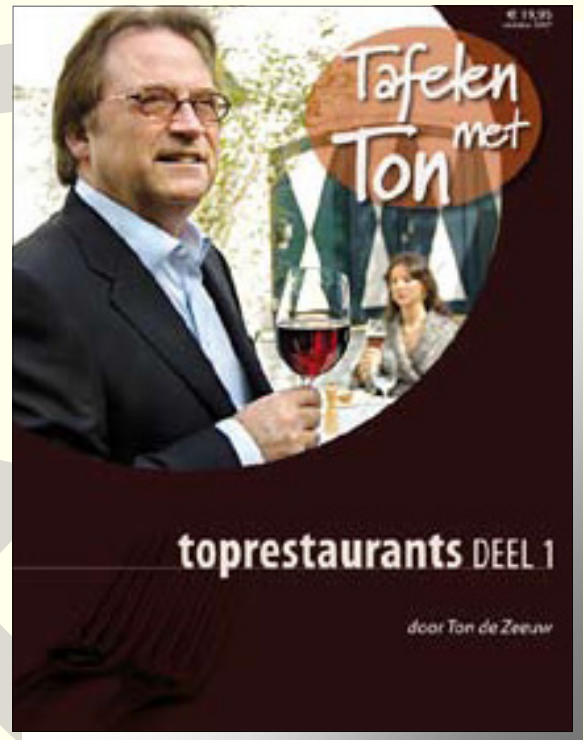
Natuurlijk verzorgd Bellini uw eindejaar lunch, diner of catering; Reserveer tijdig!

Tafelen met Ton

Met trots kunnen wij u melden dat ons restaurant is opgenomen in de culinaire rubriek uit de Telegraaf geschreven door Ton de Zeeuw welke enkele dagen geleden in glossy boekvorm onder de naam "Tafelen met Ton" is verschenen.

Pasticcio di selvaggina.

Ambachtelijk vervaardigde paté van Ree, gevuld met pistache en pommodori, gearneerd met gebakken paddestoelen en chiabatta brood.



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:

Sauvignon del Friuli d.o.c. Luisa



Het wijnhuis Luisa heeft in het gebied Isonzo, in het Zuidelijke deel van de regio Friuli, de ideale omgeving gevonden om klasse wijnen van het hoogste niveau te produceren, met ieder een eigen persoonlijkheid.

In dit gebied worden al vele tientallen jaren topwijnen geproduceerd van oorspronkelijk Franse druivensoorten. Zo ook deze **Sauvignon**, die, verbouwd in het Isonzo gebied, uitstekend tot zijn recht komt.

Druivenrassen	: Sauvignon
Kleur	: licht strogeel
Geur	: Aromatisch, persistent, kruidig
Smaak	: Vol, droog, fluwelig
Alcoholpercentage	: 13%

De **Sauvignon del Friuli** smaakt op zijn best bij schelp- en schaaldieren, risotto's, visgerechten en pasta's.

Deze wijn wordt bij voorkeur jong gedronken en geserveerd op een temperatuur van 10 tot 12 graden C.

Cabernet Franc d.o.c. Grave del Friuli Luisa

De "Grave del Friuli" is een gebied dat vooral bekend is om zijn rode wijnen. Sommige ervan zijn van Franse oorsprong, maar verkrijgen door de bijzondere bodemsamenstelling van dit gebied een volledig eigen karakter.

De kei-achtige bodem en het gunstige microklimaat in dit gebied geven de beste basis om druiven van uitstekende kwaliteit voort te brengen. Deze worden vervolgens zodanig gevinificeerd dat de verschillende wijnen hun typische persoonlijkheid en karakter zo optimaal mogelijk naar voren brengen.

Een typisch kenmerk van de **Cabernet Franc** druif is dat de druiven in de druiven-trossen zeer onregelmatig van grootte zijn. Dit is een gevolg van het feit dat de verstuiving bij dit druivenras zeer moeizaam is.

Druivenrassen	: Cabernet Franc
Kleur	: Helder robijnrood met paarse flonkeringen
Geur	: Elegant, subtiel, lichte kruidigheid, frambozen
Smaak	: Karaktervol, rond, kruidig, verbetert met het ouder worden
Alcoholpercentage	: 13%

De **Cabernet Franc** past uitstekend bij gebraden rode en witte vleessoorten of wildschotels.



Lunch

Lunch menu november 2007

Lunchmenu 1 á € 29.50

Funghi trifolata.

Gebakken champignons bereid in witte wijn, peterselie en citroen.

Scaloppine con Trevigiano.

Kalfsvlees bereid in een saus van radicchio en montasio kaas.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

Lunchmenu 2 á € 29.50

Carpaccio di pesce.

Flinterdun gesneden carpaccio van drie soorten vis, besprenkeld met olijfolie.

Pesce spada con funghi e peperoni.

Vers gebakken zwaardvis bereid in een saus van witte champignons, witte wijn en paprika.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

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

Maandmenu november 2007.

Pasticcio di selvaggina.(Abruzzo)

Verfijnde Italiaanse paté van ree gevuld met pistache en pomodori, gegarneerd met gebakken paddenstoelen en chiabata.

€ 17,50

Anatra con moscato e fiocchi di mandorle.(Toscana)

Gebakken eendenborst bereid in een saus van muskaat wijn, bedekt met geschaafde amandelen en gegarneerd met een kwartel ei.

€ 27.50

of

Cervo con more e cantarello.(Trentino)

In roomboter gebakken hertenbiefstuk geserveerd met cantharellen en bramen.

€ 29,50

Tiramisu ai frutti di bosco.

Coupe gevuld met mascarpone, bosvruchten en slagroom.

€ 9,50

€ 42,50 per persoon excl. wijn.

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