

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 2

december 2007

nummer 12

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 12^e nieuwsbrief van restaurant Bellini in 2007.

In deze donkere maar gezellige maand worden volop de voorbereidingen getroffen om met familie en vrienden de feestdagen te gaan vieren.

Natuurlijk hebben wij in deze decembermaand weer vele geweldige specialiteiten op onze menukaart staan.

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

Uiteraard kunt u ons in het nieuwe jaar de lunch, diner of catering laten verzorgen.



Restaurant Bellini denkt aan haar gasten.

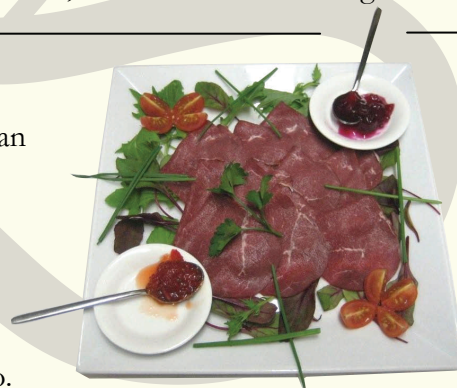
De zorg voor onze gasten gaat verder dan onze gastvrijheid kwaliteit. Natuurlijk willen wij ervoor zorgen dat onze gasten na een bezoek aan ons restaurant weer veilig thuiskomen.

"Heeft u toch iets te veel gedronken... huur een BOB."

Iedereen kent het wel. Je spreekt af wie de bob is en aan het eind van de avond heeft de bob net één glaasje teveel op. Hoe kom je dan thuis? Daar is PartyBOB. Wij laten u brengen, als u toch teveel gedronken heeft, naar huis en met uw eigen auto.

Specialiteit van de maand: Carpaccio di cervo

Flinterdun gesneden gerookt hert geserveerd met een marmade van rode uien, rode pepers en paprika.



Aangepaste openingstijden:

24, 25, 26 en 31 december zijn wij gesloten. Op 1 januari 2008 zijn wij geopend, wij trakteren iedere gast op een gratis glas prosecco.

Wij danken onze gasten voor het afgelopen jaar en wensen u allen gezellige feestdagen en een gezond 2008 toe.



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:

ISONZO TOCAI FRIULANO DOC ISONZO DEL FRIULI



Druivensoort 100% Tocai friulano

Deze karakteristieke wijn is absoluut een van de meest representatieve wijnen van Friuli.

De kleur van deze wijn is intens, strogeel en het aroma is rijk aan bloemen en citrusvruchten en met een amandel toon.

Deze droge witte wijn heeft een fris zuurtje en een volle, fluweelachtige smaak in de afdronk.

Het beste is om deze wijn te serveren bij een temperatuur van 10-12°C

| | |
|--------------------------|---|
| Druivenrassen | : 100 % Tocai friulano |
| Kleur | : strogeel |
| Geur | : Aroma bloemen en citrusvruchten met een amandeltoon |
| Smaak | : Vol fluweelachtig |
| Alcoholpercentage | : 14,5% |

ISONZO REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Deze wijn uit Friuli heeft een intense, robijnrode kleur, en is rijk aan tannine's.

De aroma van deze wijn is zeer fruitig en doet denken aan wilde bessen en frambozen.

Door een gecontroleerde rijping, heeft deze vriendelijke wijn een prettige zachte afdronk, met een klein bittertje.

Deze wijn kan geserveerd worden bij de meest pasta en vlees gerechten en wordt aanbevolen bij wildschotels.

De ideale temperatuur om deze wijn te serveren is tussen 15-17°C

| | |
|--------------------------|--|
| Druivenrassen | : Refosco |
| Kleur | : Robijnrood |
| Geur | : Fruitig, wilde bessen en frambozen |
| Smaak | : zachte afdronk met een klein bittertje |
| Alcoholpercentage | : 14% |



Lunch

Lunch menu december 2007

Lunchmenu 1 á € 29.50

Bresaola

Italiaanse gerookte ossenhaas gearneerd met grana padano, olijfolie en rucola

Scaloppine alla zingara.

Kalfsvlees bereid in een saus van witte wijn, champignons en fijne doperwten..

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

Lunchmenu 2 á € 29.50

Scampi genovese

Scampi's bereid in een huisgemaakte pestosaus.

Spidini di pesce misto

Italiaans gekruide visspies geserveerd met een verfijnde dragonsaus.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

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

Maandmenu december 2007.

Paglia e fieno con coniglio.(lombardije)

Twee kleuren pasta bereid in een saus van konijn en rode wijn.

€ 17,50

Pesce spada al cartoccio con pistacchio di Bronte e salvia.(Sicilië)

In olijfolie gebakken zwaardvis bereid in de oven, geserveerd in een delicate pistache saus.

€ 27.50

of

Cima calda (liguria)

In de oven gesmoorde kalfsborst gevuld met op Italiaanse wijze gekruid lams en rundergehakt.

€ 29,50

Fantasia di Amaretto.

Terracotta bakje gevuld met een heerlijke amaretto verrassing.

€ 9,50

€ 42,50 per persoon excl. wijn.

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