

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 3

februari 2008

nummer 2

Geachte gewaardeerde relatie,

Met gepaste trots presenteren wij u de februari 2008 editie van onze nieuwsbrief.

Februari is de maand waarin diverse tradities centraal staan.

Na de Carnavalsperiode naderen wij al snel Valentijnsdag.

U kunt uw (stille) liefde verrassen met een kaart, bosje bloemen, maar natuurlijk ook met een overheerlijk (Valentijn) diner in ons sfeervolle restaurant.

Graag verwelkomen wij u, en laten u kennis maken met onze gevarieerde en exclusieve Italiaanse specialiteiten.

Op de laatste pagina van deze nieuwsbrief treft u ons speciaal samengestelde *Menu di San Valentino* (valentijn menu) aan.

Natuurlijk kunt u ook gebruik maken van onze geheel verzorgde Cateringservice voor zowel particulieren als bedrijven.

Specialiteit van de maand: Salsiccia

Salsiccia is een van de oudste soorten basisvoedsel. Salsiccia wordt in heel Italië op vele verschillende manieren gemaakt, van de milde "corda de Monscia" (letterlijk touw van Monscia) in Lombardije tot de alom geprezen salsiccia Calabrese, die sterk is gekruid met chilipeper. De klassieke salsiccia, waarvan luganega de populairste is, wordt gemaakt van grofgemalen varkensvlees, voor twee derde mager en een derde vet vlees. Het is meestal afkomstig van keelstuk en de buik.

Aan het mengsel worden verschillende smaakmakers toegevoegd, bijvoorbeeld witte wijn of grana, knoflook, kruidnagel of venkelzaad in het zuiden.

Salsiccia wordt meestal direct na de bereiding gegeten en wordt derhalve meestal niet gedroogd, hoewel er een aantal soorten salsiccia is dat wordt gedroogd en gerijpt.



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:



MORO DEL CASTEL CABERNET SAUVIGNON CA VEGAR

Heerlijke rode wijn van kritisch geselecteerde druiven.

Deze wijn heeft een sterke robijn rode kleur, is vol, zacht en fluweel

De geur is kruidig, en rijp aan bosvruchten, met mooi elegante tannine.

Hij is afkomstig uit de omgeving van het Garda meer.

Deze mooie gebalanceerde rode wijn is goed te combineren met gerechten van rood vlees en wild.

Naam wijn	Moro del Castel Ca Vegar
Druivensoort	Cabernet Sauvignon
Kleur	Intens robijnrood
Geur	Kruidig, Bosvruchten
Smaak	Fruutig, volle zacht tannine bij afdronk
Alcoholpercentage	13%

LUGANA D.O.C. CA. LOJERA

Uitstekend mooi frisse witte wijn afkomstig uit Lombardie, omgeving van de Garda meer.

Deze witte wijn is van 100% trebbiano druif gemaakt.

Hij is fris, licht strogeel kleur met groene reflexen, heeft een mooi bouquet en smaakt

naar meloen, mandarijn, mint, bloemig. De afdronk heeft een mooie fruitig finale..

Naam wijn	Lugana d.o.c.
Druifsoort	Trebbiano
Kleur	licht strogeel groene reflexen
Geur	Mandarijn, meloen mint
Smaak	fris, fruitig bij afdronk
Alcoholpercentage	13%

Van deze Lugana d.o.c. worden 80.000 flessen per jaar geproduceert

Ideaal te combineren met voorgerechten van vis en witte vleessoorten.



Lunch

Lunch menu januari 2008

Lunch menu 1 á 29.50

Scarmozza affumicata alla griglia.

Gegrilde stevige gerookte kaas geserveerd met bruschetta.

Scaloppine Genovese.

Kalfsvlees bereid in een saus van huisgemaakte verse pestosaus.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

Lunch menu 2

Insalata dello chef.

Luxe salade gearneerd met paddenstoelen, mozzarella.

Spaghetti con gamberoni.

Pasta gemaakt in een saus van garnalen, witte wijn, olijfolie en een vleugje knoflook.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

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

Maandmenu februari 2008.

Pasta di mandorle e fior di zuccha. (Toscana)

Verse pasta gevuld met amandelen en brocoli, gegarneerd met pompoen bloemen.

€ 17,50

Branzino in salsa di vermouth. (Liguria)

Zeebaars bereid in een saus van vermouth en kervel.

€ 29,50

of

Filetti di manzo con salsa al coriandolo. (abruzzo)

Gebakken haasbiefstuk bereid in een saus van lime en koriander.

€ 32.50

Coppa Amaretto

Een Amaretto-chocolade dessert gegarneerd met brownie en slagroom.

€ 9,50

Menu di San Valetino.

Cuori alla “Casanova”

Verse hartvormige pasta gevuld met vier soorten kaas.

**

Pesce spada alla Gulietta e Romeo.

In olijfolie gebakken zwaardvis bereid met witte wijn, pacchino- tomaatjes en verse basilicum.

**

of

Medaglioni di vitello alla “Eros”

Gebakken kalfshaas bereid in een saus van verse aardbeien en mosterd.

**

Bavarese “Cupido”

Frambozen mousse geserveerd met slagroom en een vleugje balsamico, geserveerd met een glaasje aardbeien prosecco.

€ 42,50 per persoon excl. wijn.

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