

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 3

maart 2008

nummer 3

Geachte gewaardeerde relatie,

Met de lente voor de deur presenteren wij u onze nieuwsbrief voor de maand maart, boordevol heerlijke originele en authentieke Italiaanse specialiteiten.

Specialiteit van de maand maart: GUANCIALE

Uit Centraal Italië en in het bijzonder Umbrië en Lazio komt de gezouten en gedroogde kinnebakspek.

Deze Italiaanse specialiteit is bereid van varkenswang. De naam is afgeleid van het Italiaanse woord "guancia" hetgeen wang betekent.

De varkenswang wordt in wijn gewassen, ingewreven met zwarte of rode peper. Hierna laat men het 40 dagen rusten om te marineren. Vervolgens wordt het opgehangen om gedurende drie weken te drogen.



SAPA

In de Regio: Marche wordt een zoete siroop vervaardigd welke wordt verkregen door het langzame en langdurig koken van de most (het hooggegistte druivensap) normaalgesproken van witte druiven.

De druiven worden geperst en de verkregen most wordt in koperen of stalen vaten gedaan. Tot circa 2/3 ingekookt. Vervolgens gedecanteerd en bewaard in glazen vaten hetgeen wel enige jaren kan duren.

Documenten uit 1600 getuigen al van de aanwezigheid van dit product in de regio

Het eindproduct: Amber tot rode kleur, intense geur van karamel, honingachtige smaak, fluweelachtig en zeer smakelijk, en is te gebruiken met lam, groenten, wild. Wordt ook in desserts gebruikt.

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



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

RUBESCO ROSSO DI TORGIANO DOC LUNGAROTTI



Rubesco 'Rosso di Torgiano' is een van de meest verkochte rode wijnen van Lungarotti.

De wijn wordt gemaakt van sangiovese (70%) en canaiolo (30%), twee druivenrassen die van oudsher in deze oude Italiaanse wijnstreek voorkomen.

Na gisting en klaring rijpt de wijn een jaar in houten vaten en vervolgens nog eens een jaar op fles. Dit verklaart het evenwichtige, zachte karakter van deze boeiende rode wijn, die jong reeds prima drinkbaar is maar ook geschikt is voor enkel jaren opleg. Geur en smaak zullen dan aan verfijning winnen, Rubesco voegt zich naar een grote diversiteit van gerechten en past uitstekend bij onder andere pasta's en risotto, lamsvlees, gegrild wit en rood vlees en diverse kazen.

Druivenrassen	: Sangiovese (70%), canaiolo (30%)
Kleur	: Vol robijnrood
Geur	: Stevig, fruitig, delicaat
Smaak	: Zacht, evenwichtig, verfijnd
Alcoholpercentage	: 13%

TORRE DI GIANO BIANCO DI TORGIANO DOC LUNGAROTTI

Torre di Giano is een zeer plezierige droge witte wijn van trebbiano (70%) en grechetto (30%), twee druivenrassen die elkaar uitstekend aanvullen. De wijn is afkomstig uit wijngaarden bij het plaatsje Torgiano.

Deze modern gemaakte witte Torre di Giano is hiervan een goed voorbeeld.

Koel geserveerd en jong gedronken (bij voorkeur binnen twee jaar) is het verrassend lekker aperitief wijn die bovendien uitstekend past bij salades, pasta's met vis of wit vlees, antipasti, koud vlees en lichte risottos.

Druivenrassen	: Trebbiano (70%), grechetto (30%)
Kleur	: Fonkelend, strogeel, helder
Geur	: Uitnodigend, geurig, fruitig
Smaak	: Droog, levendig, elegant, fris
Alcoholpercentage	: 12%



Lunch

Lunch menu maart 2008

Lunch menu 1 á 29.50

Rosbief alla senape e alloro.

Italiaans gemarineerde rosbeef bereid met mosterd, rode wijn en Italiaanse kruiden.

Abbacchio

Lamsvlees bereid in een saus van huisgemaakte verse pestosaus.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

Lunch menu 2

Insalata di gorgonzola.

Luxe salade gearneerd met gorgonzola en walnoten.

Tortelloni con ragu alla Boscaiola.

Verse pasta gevuld met bospaddestoelen, bereid in een saus van verse tomaat, pijnboompitten en witte wijn.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

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

Maandmenu maart 2008.

Arlecchino di pasta con guanciale.(Lazio)

Drie kleuren pasta bereid in een saus van “guanciale” en sinaasappel.

€ 18,50

Cernia di scoglio con pesto di rucola.(Liguria)

Tandbaars bereid in een delicate saus van een pesto van rucola en walnoten.

€ 29,50

of

Abacchio con carciofi e Sapa.(Marche)

Gemarineerde lamsbout bereid in een saus gevuld met kleine artisjokken, verse salie en 'Sapa'

€ 29.50

Coppa Caramello.

Een luchtig karamel dessert geserveerd in een glazen flut.

€ 8,50

€ 42,50 per persoon excl. wijn.

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