

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 3

april 2008

nummer 4

Geachte gewaardeerde relatie,

Nieuwsbrief nummer 4 van april ligt inmiddels weer voor u.

Met het intreden van de zomertijd merken we dat het 's avonds weer gezellig langer licht blijft.

De temperatuur zal nu snel de zomerse waarden gaan bereiken.

Met mooie dagen kunt u deze zwoele avonden natuurlijk altijd komen genieten op ons sfeervolle terras.

Natuurlijk verwelkomen wij u ook binnen in ons restaurant, alwaar u weer de smaaksensatie van onze nieuwe exclusieve Italiaanse gerechten kunt beleven.

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

## Specialiteit van de maand april:

### Bottarga van harder (muggine)

De gehele maand april promoten wij weer een unieke specialiteit welke u nu volop bij ons kunt bestellen:

**Regio:** Specialiteit van Sardinië

**Product:** Bottarga is te vergelijken met kaviaar, alleen is de kuit afkomstig van de harder. De kuit wordt, in zijn geheel, met het omringende vlies en al, onmiddellijk na de vangst gezouten, tussen houten planken geperst om vervolgens op koele, luchtige plaatsen te drogen.

**Karakteristiek van het eindproduct:** De kleur van verse kuit is eerst lichtbruin tot roze, maar die wordt in de loop van de tijd kastanjebruin. Bottarga heeft een zeer delicate smaak en is heel bijzonder en smaakvol

**Gebruik:** Te gebruiken als antipasto: in dunne plakjes serveren met een zachte olijfolie. Of in dunne plakjes als laatste toevoegen aan een pasta aglio/olio



*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:

### MORELLINO DI SCANSANO ROVICCHIO



Deze mooi volle rode krachtige wijn afkomstig uit Toscane is gemaakt voor 85% Sangiovese, Merlot 10% Cabernet Sauvignon 5%, heeft mooi fruittonen. Toscane is een regio de aanleg heeft om top rode wijnen te produceren. De streek van de Morellino di Scansano is een heuvelachtige gebied met grond van klei. Klimaat en ligging is ideaal voor het rijping van de verschillende druivensoorten van dat deze streek. Deze Morellino di Scansano zal 4 maanden rijping in stalen silo's waarna het 4 maanden zal rijpen in France eiken, en als laatste 3 maanden na zal rijpen in de fles.

<b>Druivenrassen</b>	: Sangiovese, Merlot Cab. Sauvig.
<b>Kleur</b>	: Diep Kersenrood
<b>Geur</b>	: Zeer fruitig,
<b>Smaak</b>	: Volle smaak, bosbessen, bramen, kersen.
<b>Alcoholpercentage</b>	: 14%

---

---

### PINOT GRIGIO CASTELNUOVO

Cantina Castelnuovo del Garda, bevindt zich aan de zuidelijk deel van het Garda Meer, een streek beroemd is voor het produceren mooie witte wijnen. Een van deze witte wijnen is de Pinot Grigio.

De omgeving is heuvelachtig, klimaat en ligging zijn ideaal voor het volledige rijpen van de druivensoort Pinot Grigio.

Deze mooie fruitig witte wijn is op zijn best te combineren bij voorgerechten, vis en witte vleesgerechten.

<b>Druivenrassen</b>	: Pinot Grigio
<b>Kleur</b>	: Bleekgeel
<b>Geur</b>	: Fruitig Delicaat
<b>Smaak</b>	: fris, droog, gebalanceerd
<b>Alcoholpercentage</b>	: 12.5%



# Lunch

## Lunch menu April 2008

### Lunch menu 1 á € 29.50

#### **Panciotto con capesante e gamberi.**

*Met sint-jakobs schelp gevulde verse pasta bereid in een kreeft fond.*

\*\*\*

#### **Medaglioni di soglioa mediterranea.**

*Tongfilet gevuld met zalm bereid in een saus van garnalen en paddenstoelen.*

\*\*\*

#### **Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.**

---

### Lunch menu 2 á € 29.50

#### **Bruschetta di pomodoro.**

*Krokant Italiaans brood, bedekt met verse tomaat, knoflook, mozzarella, verse basilicum en goede olijfolie en rucola.*

\*\*\*

#### **Scaloppine alla parmigiana.**

*Kalfsmedaillon gegratineerd in de oven, bereid met aubergines, tomatensaus en gesmolten kaas.*

\*\*\*

#### **Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.**

## *Maandmenu* april 2008.

### **Panciotto con ripieno di capesante.( Venezia )**

*Verse pasta gevuld met Sint-jakobsschelp bereid in een kreeft fond.*

€ 19,50

### **Umbrina Mantecata.( Vicenza )**

*Corvinavis bereid in een saus van melk, kaneel en nootmuskaat.*

€ 29,50

of

### **Involtini alla Barese.( Bari )**

*Runderrolletjes gevuld met culatello, Italiaanse ham, caciocavallo kaas, bereid in een saus van tomaten en majoraan.*

€ 29.50

### **Bavarese al cioccolato.**

*Een luchtig chocolade bavarois geserveerd in combinatie met Pan-forte en slagroom.*

€ 9.50

**€ 42,50 per persoon excl. wijn.**

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