

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 3

mei 2008

nummer 5

Geachte gewaardeerde relatie,

Nieuwsbrief nummer 5 van mei ligt inmiddels weer voor u.

We hebben inmiddels de eerste heerlijk warme dagen al gehad.

Velen van u bezochten ons heerlijke terras en genoten van de heerlijke zomerse specialiteiten van Bellini. Ook in de aankomende periode nodigen wij u graag uit om onze nieuwe exclusief Italiaanse gerechten te komen proeven.

Wij heten u van harte welkom in ons sfeervolle restaurant of op ons gezellige buitenterras.

Nieuw bij Bellini: Lauretana zuiver mineraalwater

Lauretana mineraalwater komt uit een bron dat op 1000 meter hoogte op de berg Montarosa (Piemonte) gelegen is. Hierdoor is het vrij van bestrijdingsmiddelen en grondvervuiling.

Het is een van de meest zuivere mineraalwaters die te koop zijn.

De zuiverheid van mineraalwater hangt af van de hoeveelheid zouten (natrium) dat in het water aanwezig is.

Het lichte zuivere minerale water heeft het laagste droogrest gehalte van 14 mg/l, is rijk aan mineralen en heerlijk verfrissend en is zeer geschikt bij een zoutarm dieet.

Natuurlijk is Lauretana nu verkrijgbaar bij Bellini.



Mostarda

Het Italiaanse woord *mostarda* is afgeleid van het woord *mour ardent* (scherpe mosterd). Vroeger werd er namelijk gemalen mosterdzaad door druivenmost geroerd om een zeer scherpe kruidenpasta te verkrijgen. De *mostarda di Cremona* bestaat uit gesuikerde vruchten, bijvoorbeeld kersen, vijgen of peren, die enige tijd in een mengsel van suikerstroop en witte mosterd hebben gelegen. Het resultaat is een pikante bijlage voor gekookt vlees, wild of gevogelte.

Ook in de zomer kunt u voor uw particuliere- en zakelijke gelegenheden gebruik maken van onze geheel verzorgde catering.

Wij overleggen graag met u de mogelijkheden voor een passende invulling.



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:



MONTE DI CAMBRO ALBANA DI ROMAGNA D.O.C.G.

Mooie droge frisse witte wijn is afkomstige uit Emilia di Romagna, in de streek van Bologna. Van deze witte wijn worden slechts 9000 flessen per jaar produceert.

Goed in balans in geur, smaak, en afdronk.

Het is een mooi frisse en droge witte wijn, kleur strogeel, met lichte tannine, fruitig en bloemig.

Goed te combineren bij visgerechten, pasta's, wit vlees, en schelpdieren.

Druivenrassen	: Albana
Kleur	: Strogeel
Geur	: Fruitig en bloemig
Smaak	: Droog, aangenaam, gebalanceert
Alcoholpercentage	: 12.5%
Wijncategorie	: D.O.C.G.

VIGNA DI CAMBRO SANGIOVESE DI ROMAGNA D.O.C.

Uitstekende rode wijn uit Emilia Romagna. Wordt in beperkt aantal produceert, in een oplage van slechts 20.000 flessen per jaar. Vigna di Cambro is een droge rode wijn, gemaakt van Sangiovese druif. Hij is intens robijnrood van kleur, heeft een fijne smaak van rood fruit, is kruidig, zacht en gebalanceerd.

Deze wijn heeft 12 maanden rijping in het vat en 6 maanden in fles.

Hij is goed te combineren bij vlees pasta, en voorgerechten.

Druivenrassen	: Sangiovese
Kleur	: Intens robijnrood
Geur	: Aangenaam, aromatisch, met anjer tonen
Alcoholpercentage	: 12.5%
Wijncategorie.	: D.O.C.



Lunch

Lunch menu Mei 2008

Lunch menu 1 á € 29.50

Antipasto con mozzarella di bufola con prosciutto S. Daniele.

Een smakelijke combinatie van buffel mozzarella en zorgvuldig gesorteerde luxe ham.

Pollo alla cacciatora.

Maaskip filet bereid in een saus van rozemarijn, olijven en paddenstoelen.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

Lunch menu 2 á € 29.50

Antipasto vegetale.

Compositie van luxe vegetarische lekkernijen.

Orata al cartoccio.

In olijfolie gebakken dorade bereid met melisse, kappertjes en ansjovis.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

Maandmenu Mei 2008.

Triangoli con ripieno di pesce spada.(casa)

Verse pasta gevuld met zwaardvis bereid in een saus van citroen en verse kervel.

€ 17,50

Orata al cartoccio.(sicilia)

In olijfolie gebakken dorade bereid met melisse, kappertjes en ansjovis..

€ 27,50

of

Medaglioni di vitello con passito di marzemino. (Trentino)

Kalfsbaas bereid in een saus van Marzemino wijn en uien.

€ 29.50

Coppa di fragole.

Een coupe gevuld met scroppino citroen ijs, verse aardbeien en slagroom.

€ 9.50

€ 42,50 per persoon excl. wijn.

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