

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 3

juni 2008

nummer 6

Geachte gewaardeerde relatie,

Met trots presenteren wij u nieuwsbrief nummer 6 van juni.

Het jaar is alweer bijna halverwege, en de grote vakantie komt in zicht.

Kom nu alvast in de stemming in ons traditioneel Italiaanse restaurant of op ons heerlijk ruime zonnige terras.

Wist u dat u tijdens het EK ook uw gerechten kunt bestellen en afhalen bij Bellini?

!!! Als Italianen wensen wij de Nederlandse voetballiefhebbers op 9 juni a.s. een fijne voetbalavond toe !!!

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

## Specialiteit van de maand juni:

### Favola (Sprookje)

De Prinses onder de mortadellas

Favola is een zeer uitzonderlijk en uniek produkt, bestaande uit een mengsel van eersteklas vlees geparfumeerd met natuurlijke honing..

Favola is de eerste en enige mortadella die verpakt is in het natuurlijke zwaard. Hierdoor is Favola de enige die die typische smaak, geur en zachtheid heeft behouden van een zojuist geprepareerd produkt.

De met de hand dichtgenaaide verpakking, zijn ongewone vorm en het brandmerk garanderen een onmiskenbare "look"



*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:

### Raim Isola dei Nuraghi i.g.t. Sella & Mosca



Raim (Catalaans voor 'druif') is een bijzonder fraaie rode wijn, gemaakt van de druivenrassen carignano, merlot en cabernet sauvignon. Een combinatie die uniek is in de wijnwereld en waar het Sardijnse wijnhuis Sella & Mosca terecht trots op is. De druiven, afkomstig uit het Alghero-district en andere geselecteerde delen van het eiland, worden eind september/begin oktober geoogst. Vervolgens worden ze ontleend en gekneusd, waarna het sap ca. 3 dagen in contact blijft met de schillen. De gisting vindt plaats bij gematigde en nauwkeurig gecontroleerde temperaturen (22-24 gr.C), direct gevolgd door de malolactische omzetting, waarbij het scherpe appelzuur plaatsmaakt voor het zachtere melkzuur. Daarna wordt de wijn overgebracht in grote vaten van Slavonisch eikenhout (12 maanden). Tenslotte rijpt de wijn nog eens 6 maanden op fles in de koele kelders van het bedrijf. Raim is een volrode wijn die op fraaie wijze kracht aan elegantie en rijpheid paart. In geur en smaak bezit de wijn een perfect evenwicht tussen rijp fruit en zachte houttonen. Terecht werd hij onlangs door de *Gambero Rosso* met twee 'bicchieri' onderscheiden. Raim is een uitstekende begeleider van stevige mediterrane schotels en Italiaanse specialiteiten.

<b>Druivenrassen</b>	: Carignano, merlot, cabernet sauvignon
<b>Kleur</b>	: Vol robijnrood, overgaand in granaatrood
<b>Geur</b>	: Warm, vineus, rijp fruit, elegant, subtiele houtnuances
<b>Smaak</b>	: Droog, vol, rijk, complex, elegant, zachte tannines
<b>Alcoholpercentage</b>	: 12,5%

Serveren op een temperatuur van 16-18 C.

---

---

### Vermentino di Sardegna d.o.c. Sella & Mosca

Vermentino di Sardegna is een heerlijke, frisdroge witte wijn uit het noordelijk deel van Sardinië. De roerige geschiedenis van dit mediterrane eiland is terug te vinden in de grote verscheidenheid aan druivenrassen en benamingen.

De vermentino druif is zeer vermoedelijk van Spaanse oorsprong.

In Zuid-Frankrijk is hij bekend onder de naam 'malvoisie gros grain'.

Het wijnhuis Sella & Mosca oogst de vermentino eind september, wanneer het sap nog voldoende frisse fruitzuren bevat. Jong gedronken en koel geserveerd (8 à 9 gr.C) is het een bijzonder aangename, fruitige wijn met een zuiver aroma en een speelse frisse afdronk. Dit maakt de wijn tot een prima aperitief en ideale begeleider van voorgerechten, vis, wit vlees en diverse salades.

<b>Druivenrassen</b>	: vermentino
<b>Kleur</b>	: strogeel met licht groen schijnsel
<b>Geur</b>	: aangenaam, zeer fris, zuiver aroma
<b>Smaak</b>	: droog, fris, levendig, fijne fruitigheid
<b>Alcoholpercentage</b>	: 11%
<b>Wijncategorie</b>	: DOC



## Lunch menu 1 á € 29.50

### **Prosciutto con melone e San Danielle.**

*Een frisse combinatie van zoete meloen en zorgvuldig gesorteerde luxe ham.*

\*\*\*

### **Quaglie alla Diavola.**

*Smakelijk licht pikante kwarteltjes van de grill.*

\*\*\*

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

---

## Lunch menu 2 á € 29.50

### **Carpaccio del pescatore**

*Compositie van luxe dun gesneden octopus, garnaal, en tonijn gemarineerd met een delicate citroen olijfolie.*

\*\*\*

### **Pesce spada con pachino e gamberetti.**

*In olijfolie gebakken zwaardvis bereid met pachino tomaatjes en garnalen.*

\*\*\*

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

## **Ravioloni di zucca e perle di melone. ( Veneto )**

*Verse pasta gevuld met zoete pompoen, bereid in een lichte botersaus gevuld met fijne stukjes meloen.*

**€ 17,50**

## **Sogliola di Manda con Asparagi e radicchio. ( Veneto )**

*In olijfolie gebakken neustong bereid in een witte wijnsaus, gegarneerd met witte asperges en rode sla.*

**€ 29,50**

of

## **Quaglia con pepe rosa e aromi. ( Abruzzo )**

*In olijfolie gebakken kwarteltjes bereid met roze peper en "bouquet garnis"*

**€ 27.50**

## **Gelato di fragole con marzapane.**

*Luxe aardbeien ijs gegarneerd met marsepein, verse aardbeien en slagroom.*

**€ 9.50**

**€ 42,50 per persoon excl. wijn.**

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