

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 3

juli 2008

nummer 7

Geachte gewaardeerde relatie,

Met trots presenteren wij u onze maandelijks nieuwsbrief, nummer 7 van juli.

De grote vakantie is in onze regio begonnen.

Mocht u nog niet op vakantie gaan, dan kunt u de (h)eerlijke Italiaanse sfeer komen proeven bij Italiaans restaurant Bellini.

Kom dus nu alvast in de vakantiestemming in ons traditioneel Italiaanse restaurant of op ons heerlijk ruime zonnige terras om te genieten van onze lichte zomerse specialiteiten.

Natuurlijk kunt u ook in de zomervakantie gebruik maken van onze geheel verzorgde Cateringservice, voor alle gelegenheden voor zowel particulieren als bedrijven.

## Specialiteit van de maand juli:

### Testun ofwel Toma D, Alpeggio.

#### *Specialiteit uit Piëmonte.*

Testun Ocelli al Barolo is een exclusieve interpretatie van een origineel, historisch gourmet kaas recept uit de bergen.

De kaas wordt exclusief gemaakt in Cugnio.

In het dialect betekend de naam **koppig**.

Het is een smakelijke kaas gemaakt van 80% schapenmelk en 20% koemelk.

De kaas wordt eerst gedrenkt in Barolo en moet daarna eerst 6 maanden rijpen.

Een zeer exceptionele, smakelijke kaas met een sterke smaak.

Deze kaas wordt vaak gegeten met honing of gesmolten op paddenstoelen of gourmet.

Een leuke bijkomstigheid is dat de kaas in 1999 een eerste prijs won beoordeeld door een slowfood commissie voor de beste **dronken** kaas uit Italië.



*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:



## Chardonnay IGT – Feudo Arancio

Een prachtige rijke, volle maar ook frisse droge wijn afkomstig uit Sicilia. Deze wijn heeft een duidelijk smaak van groene appels, peren en citroen. Het heeft een hoog alcohol percentage waardoor hij bedrieglijk zoet smaakt. Heeft een gebalanceerde zuurgraad en een lang afdronk.

<b><u>Druivenras:</u></b>	Chardonnay
<b><u>Kleur:</u></b>	strogeel
<b><u>Geur:</u></b>	fruitig
<b><u>Smaak:</u></b>	groene appels, peren, citroen
<b><u>Alcohol percentage:</u></b>	13.5%
<b><u>Wijn categorie:</u></b>	J.G.T

## Shyra IGT – Feudo Arancio

Een buitengewoon sappig en volle wijn met een rijkdom aan smaken en geuren. De aroma's doen denken aan wild en leer, een bijna chocoladeachtig karakter en een vleugje viooltjes en tabak. Stevige wijn met een zeer aangenaam en lange afdronk. Deze wijn is nu op smaak maar zou ook een paar jaar in de fles kunnen verder kunnen rijpen.

<b><u>Druivenras:</u></b>	Shyra
<b><u>Kleur:</u></b>	robijnrood
<b><u>Geur:</u></b>	tabak, chocolade
<b><u>Smaak:</u></b>	rode bessen, viooltjes.
<b><u>Alcohol percentage:</u></b>	13.5 %
<b><u>Wijn categorie:</u></b>	J.G.T



*Deze wijnen komen uit het Siciliaanse plaatsje Sambuca.*

## Lunch menu 1 á €29.50

### **Funghi Trifolati al formaggio Fuso**

*Gebakken gemengde champignons bedekt met Fuso kaas.*

\*\*\*

### **Spiedini di pesce misti.**

*Italiaans gekruide visspies geserveerd met een fijne dragonsaus.*

\*\*\*

**Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.**

---

## Lunch menu 2 á €29.50

### **Orecchiette alla Contadina.**

*Lauwarme zomerpasta gevuld met tomaat, Grana kaas, verse basilicum en licht geparfumeerd met knoflook.*

\*\*\*

### **Scaloppina al radicchio Tardivo.**

*Gebakken kalf medaillons bereid in een lichte saus van radicchio.*

\*\*\*

**Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.**

## **Rosa di Norcia con insalata di funghi misti. ( Umbria )**

*Gekruide, zorgvuldig geselecteerde ham gemarineerd in balsamico, gearneerd met gemengde paddenstoelen.*

**€18,50**

## **Tris di pesce in salsa leggera ( Liguria )**

*In olijfolie gebakken trio van rode poot, zeevolf en kabeljauw filet bereid in een lichte saliesaus.*

**€29,50**

of

## **Bistecca di costa al balsamico. ( Emilia romanga )**

*Entrecote bereid in een balsamicosaus gearneerd met Italiaanse zoetzure gerookte bosuien.*

**€29.50**

## **Torta gelato al gusto di lampone.**

*Luxe frambozenyoghurt ijstaart gearneerd met frambozensaus en slagroom.*

**€9.50**

**€ 42,50 per persoon excl. wijn.**

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