

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 3 augustus 2008 nummer 8

Geachte gewaardeerde relatie,

Met gepast enthousiasme presenteren wij u onze maandelijks nieuwsbrief, nummer 8 van augustus.

De grote vakantie is alweer bijna ten einde en onze kinderen gaan weer bijna naar school.

Kom nu nog even je vakantiegevoel herbeleven op ons heerlijk ruime en zonnige terras of in ons origineel traditioneel Italiaans restaurant.

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

## Specialiteit van de maand augustus:

### Il pomodoro nero / De zwarte tomaat

Men noemt hem ook wel “Sun black”

De tomaat met de zwarte/violetachtige schil maar met rood vruchtvlees. Rijk aan antioxidanten en dus tegen de veroudering.

Deze tomaat is “geboren” uit een wetenschappelijk onderzoek waar de universiteiten van Pisa, Modena, Reggio Emilia en Toscane bij betrokken waren en werd gefinancierd door het ministerie van onderwijs en wetenschappelijk onderzoek.

“Il pomodoro nero’ is een kruising tussen tomaten van verschillende kwaliteit en het tweede jaar van de oogst verkregen.

### Coeur de boeuf

Een rood-roze vleestomaat die weinig zaad en veel sap bevat. Hij heeft een hartvormige vorm en heeft een late rijpheid. Wij combineren deze tomaten als Antipasti ( voorgerecht ) en combineren hem met Lagerone vlees of luxe Italiaanse kaas.



*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:

### GAVI D.O.C.G BATASIOLO



Deze Gavi van Batasiolo is een heerlijke, frisse, droge witte wijn met een volle geur en een tikje amandel in de smaak. Het stadje Gavi, gelegen in de provincie Alessandria, geeft de naam aan deze delicate wijn, die voor 100% van de cortese-druif wordt gemaakt. Deze druif is zeer typisch voor de Piemonte-streek. Sinds enkele jaren hebben Gavi-wijnen flink aan populariteit gewonnen en hebben steeds meer producenten (evenals restaurants) Gavi op de kaart staan. Onlangs werd Gavi zelfs opgenomen in de hoogste Italiaanse wijnklasse: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), een terechte waardering van deze mooie wijn. Jong gedronken en koel geserveerd (8 à 10 gr.C.) past de wijn uitstekend bij antipasti, lichte voorgerechten, vis en wit vlees. Ook is het een prima aperitief.

<b>Druivenrassen</b>	: cortese
<b>Kleur</b>	: helder strogeel met groene reflecties
<b>Geur</b>	: fris, fruitig, verfijnd
<b>Smaak</b>	: droog, elegant
<b>Alcoholpercentage</b>	: 12%
<b>Wijncategorie</b>	: DOCG

---

---

### ISONZO REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Deze wijn heeft een intense, robijnrode kleur, en is rijk aan tannine's. De aroma van deze wijn is zeer fruitig en doet denken aan wilde bessen en frambozen.

Door een gecontroleerde rijping, heeft deze vriendelijke wijn een prettige zachte afdronk, met een klein bittertje.

Deze wijn kan geserveerd worden bij de meeste pasta- en vleesgerechten en wordt aanbevolen bij wildschotels.

De ideale temperatuur om deze wijn te serveren is tussen 15-17°C.

<b><u>Druivenras:</u></b>	Refosco dal peduncolo rosso
<b><u>Kleur:</u></b>	Robijn rood
<b><u>Geur:</u></b>	rijk aan tannine's
<b><u>Smaak:</u></b>	fruitig, wilde bessen/frambozen.
<b><u>Alcohol percentage:</u></b>	13,5%
<b><u>Wijn catagorie:</u></b>	D.O.C.
<b>Te serveren bij:</b>	pasta en vlees gerechten
<b>Jaargang:</b>	2006



## Lunch menu 1 á €29.50

### **Strigoli con pachino e pomodori.**

*Pasta bereid met kleine tomaatjes, peccorino en mozzarella.*

\*\*\*

### **Tonno bianco con zucchini.**

*Op lavasteen gegrilde tonijn bedekt met een saus van wilde venkel, courgette en verse munt.*

\*\*\*

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

---

## Lunch menu 2 á €29.50

### **Antipasto all'Italiana**

*Compositie van luxe Italiaanse vleeswaren.*

\*\*\*

### **Vitello con Marsala e arancio.**

*Kalfsmedaillon bereid in een marsalawijn en verse sinaasappel.*

\*\*\*

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

## **Bigoli con granchio e caviale. ( Venezia )**

*Verse pasta bereid in een lichte saus van prosecco, krab en kaviaar bedekt met gerookte zalm.*

**€21,50**

## **Tonno bianco con zucchini. ( Sicilia )**

*Op lavasteen gegrilde tonijn bedekt met een saus van wilde venkel, courgette en verse munt.*

**€29,50**

of

## **Vitello con Marsala e arancio.**

*Kalfsmedaillon bereid in een marsalawijn en verse sinaasappel. ( Sicilia )*

**€29.50**

## **Vellute di fragole.**

*Frisse soep gemaakt van verse aardbeien en scroppino ijs.*

**€9.50**

**€ 44,50 per persoon excl. wijn.**

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