

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 3 september 2008 nummer 9

Geachte gewaardeerde relatie,

Met gepast enthousiasme presenteren wij u onze maandelijks nieuwsbrief, nummer 9 van september 2008

De meteorologische herfst is alweer aangebroken.

Ook in deze herfstachtige periode kunt u bij ons komen genieten van de heerlijke gerechten met natuurlijk veel ingrediënten uit dit seizoen.

Op de mooie dagen die we in deze periode gerust nog krijgen kunt u natuurlijk nog heerlijk gebruik maken van ons gezellige terras

Graag wijzen wij u op de mogelijkheid om gebruik te maken van onze geheel verzorgde Cateringservice, voor alle gelegenheden voor zowel particulieren als bedrijven.

Specialiteit van de maand september:

Lo Storione- *Acipenser Sturio* (Steur)

De Steur is de meest grote zoet- en zoutwater vis die verspreid voorkomt in Europa en is vooral bekend om zijn eersteklas "vlees" en kaviaar.

In Italië is er een autochtone soort. Hij wordt gesignaleerd in alle zeeën alhoewel er er alleen al in de Adriatische zee aanzienlijke aantallen leven.

De Steur leeft ook in rivieren en is o.a. in de rivier Po gezien.

Tegenwoordig is het door alle versperringen voor de Steur erg moeilijk om terug te gaan naar de riviermonding en in 1892 was hij zelfs al in Turijn gesignaleerd.

De eitjes van de Steur, ongeveer 20.000 per kilo bruin van kleur met een diameter van circa 3mm, worden gelegd in stromend water in een diepte variabel van 2 tot 10 meter. Na 3 tot 7 dagen komen ze uit. Het visbroed is dan 10 mm lang. Na 1 tot 3 jaar gaan ze naar de zee en blijven daar tot de "productieve" leeftijd van 7-14 jaar.

In Italië is de Steur niet groter dan 1.50 m. maar er komen wel soorten voor die honderd jaar oud worden met een lengte van 500 cm. lang en een gewicht van 300 kg. Het vrouwtje is groter dan het mannetje.



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:

Brezza I.G.T Bianco dell' Umbria – Lungarotti



Lungarotti's Brezza is een heerlijke frisse witte wijn, gemaakt van de druivenrassen Pinot Grigio, Grechetto en Chardonnay.

Dankzij een moderne vinificatiemethode (cryo-maceratie) is de wijn enkele maanden na de oogst reeds gereed.

Brezza is dan ook duidelijk bedoeld voor snelle consumptie.

Koel geserveerd is hij als aperitief bijzonder geschikt en past hij uitstekend bij voorgerechten, vis, pastaschotels en wit vlees.

Druivenrassen : Pinot grigio, grechetto, chardonnay

Kleur : Lichtgeel

Geur : Intens, fris, nuances van fruit en bloemen

Smaak : Sappig, fris, plezierig droog

Alcoholpercentage :12%

Rubesco Rosso di Torgiano DOC Lungarotti

Rubesco 'Rosso di Torgiano' is een van de meest verkochte rode wijnen van Lungarotti.

De wijn wordt gemaakt van Sangiovese (70%) en Canaiolo (30%), twee druivenrassen die van oudsher in deze oude Italiaanse wijnstreek voorkomen.

Na gisting en klaring rijpt de wijn een jaar in houten vaten en vervolgens nog eens een jaar op fles. Dit verklaart het evenwichtige, zachte karakter van deze boeiende rode wijn, die jong reeds prima drinkbaar is maar ook geschikt is voor enkel jaren opleg. Geur en smaak zullen dan aan verfijning winnen, Rubesco voegt zich naar een grote diversiteit van gerechten en past uitstekend bij onder andere pasta's en risotto, lamsvlees, gegrild wit en rood vlees en diverse kazen.

Druivenrassen :Sangiovese (70%), Canaiolo (30%)

Kleur : Vol robijnrood

Geur : Stevig, fruitig, delicaat

Smaak :Zacht, evenwichtig, verfijnd

Alcoholpercentage :13%



Lunch menu 1 á €29.50

Tortelli alla romagnola.

Pasta bereid met verse champignons en pancetta spek.

Scaloppine con olive verde.

Kalfsmedaillon geserveerd met gehakte groene olijven en rode paprika.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

Lunch menu 2 á €29.50

Strisce colorate.

Papillot van verse groenten.

Pasta con ripieno di scampi e capesante.

Verse pasta gevuld met scampi's en St. Jakobsschelp geserveerd in een lichte groene saus.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

Tonarelli con Lardo e agnello. (Abruzzo)

Verse pasta bereid in een lichte saus van lamfilet , rode wijnazijn en paddenstoelen.

€ 19,50

Dentice alla rivierasca. (Liguria)

In olijfolie gebakken tandbaars, geserveerd in een lichte citroensaus en geroosterde artisjokken.

€ 29,50

of

Costata di Bue al chianti. (Toscana)

T-Bone steak bereid in een rode wijnsaus, gearneerd met julienne, gesneden selderij en wortel.

€ 34.50

Cinque Cento.

Scroppino van sinaasappel ijs, aperol, en Prosecco.

€ 9.50

€ 44,50 per persoon excl. wijn.

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