

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 3 oktober 2008 nummer 10

Geachte gewaardeerde relatie,

Met gepast enthousiasme presenteren wij u onze maandelijks nieuwsbrief, nummer 10 van oktober.

Herfstachtig weer, regen en af en toe wat mooie dagen zijn kenmerkend voor deze romantische periode.

Evenals de bijbehorende herfst gerechten.

In deze tijd kunnen we volop gebruik maken van de vele seizoensproducten welke ons rijkelijk door de natuur aangeboden worden.

Denk hierbij aan verschillende exclusieve paddestoelen, wild, witte truffels en wijnen.

De witte truffelgerechten kunnen wij u in overleg op bestelling aanbieden.

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

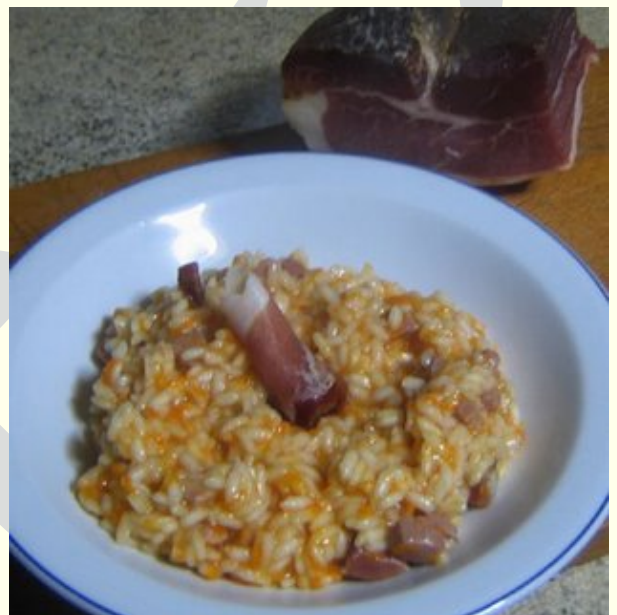
## **Specialiteit van de maand oktober:** **RISOTTO CON ZUCCA E PANCETTA**

Risotto stamt uit de boeren keuken van noord Italië, en is jarenlang onbekend maar ook onbemind geweest. Heden ten dagen is risotto steeds meer trendy en populair geworden.

In Italië zelf geldt risotto meer als voorgerecht of pasta vervanger. Risotto wordt gemaakt van speciaal geteelde rijstrassen. Zij hebben als eigenschap dat ze door bereiding een droge, romige en kleverige massa vormen., met daarbinnen een stevige kern. Enkele geschikte rijstrassen zijn Arboriorijst, Baldo, Vialone nano en Carnaroli.



Bellini heeft dan ook deze maand een bijzondere risotto met pompoen en pancetta voor u geselecteerd. Ook wordt de risotto geserveerd met verschillende paddestoelen of luxe vis en schelpdieren..



*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:

### FALANGHINA IGT 2007 VILLA MATILDE



Falanghina is een heerlijke goed gestructureerde witte wijn, gemaakt van 100% Falanghina druifras. Hij is mooi gebalanceerd, met een volle geur een fruitig in de smaak. Deze wijn is afkomstig uit Campania ( Zuid Italië). De grond is vulkanisch, dus rijk aan minerale zoals fosfaat en Kalium. De wijn heeft typische nuances van fruit en bloemen, ananas, banaan, perzik, met tonen van roos en salie. De kleur is licht bleekgeel de smaak is zeer aangenaam, gebalanceerd, met amandel tonen bij de afdronk. Hij past uitstekend bij zeevruchten, voorgerechten, vis en wit vlees.

<b>Druivenrassen</b>	: Falanghina
<b>Geur</b>	: Elegant, fruitig, bloemig.
<b>Smaak</b>	: Evenwichtig, aangenaam, amandel tonen
<b>Alcohol percentage</b>	: 13%
<b>Wijncategorie</b>	: IGT

---

---

### AGLIANICO IGT 0.75 2006 VILLA MATILDE

Mooie volle rode wijn, gemaakt van 100% Aglianico druif. Het aroma is zacht en vol met nuances van rijp fruit en een lichte vanille smaak. De wijn is van goed karakter, elegant met tonen van kruiden. De afdronk is vol, fluweel met een zachte tannine. Uitstekend te combineren met gerechten van rood vlees, wild, en gerijpte kazen.

<b>Druivenrassen</b>	: Aglianico
<b>Geur</b>	: Intens, persistent, bramen, kruiden.
<b>Smaak</b>	: Vol, fluweel, gebalanceerd tannine.
<b>Alcohol percentage</b>	: 13%
<b>Wijncategorie</b>	: IGT



**Villa Matilde is uitgeroepen wijnhuis van het jaar 2007 ( Wine Spits)**

## Lunch menu 1 á 29.50

### **Speck con spinaci freddi.**

*Italiaans mager spek geserveerd met koude wilde spinazie.*

\*\*\*

### **Scaloppine con gorgonzola e avocado.**

*Kalfsmedaillon bereid in een gorgonzola-avocado saus.*

\*\*\*

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

---

## Lunch menu 2 á 29.50

### **Antipasto vegetale.**

*Combinatie van verschillende vegetarische lekkernijen bedekt met Grana kaas.*

\*\*\*

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

*Zwaardvis gebakken in olijfolie gearneerd met gamba's en pachino tomaatjes.*

\*\*\*

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

## **Risotto con zucca e pancetta. ( Veneto )**

*Verfijnde rijstschotel bereid met Italiaanse pompoen, pancetta, sjalotjes en kaneel*

**€ 18,50**

## **Faraona con mirtillo e more. ( Liguria )**

*Parelhoender bereid in een saus van rode wijn, bramen en blauwe bosbessen.*

**€ 30,50**

of

## **Filetto di lepre con prugne.( Veneto )**

*In roomboter gebakken hazerugfilet bereid in een appelstroopmosterd saus gegarneerd met pruimen.*

**€ 30.50**

## **Tiramisù**

*Italiaans gebakje gevuld met mascarpone espressokoffie en amaretto.*

**€ 9.50**

**€ 44,50 per persoon excl. wijn.**

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