

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 3 november 2008 nummer 11

Geachte gewaardeerde relatie,

Vol enthousiasme presenteren wij u wederom onze maandelijks nieuwsbrief, nummer 11 van november.

ITALIAANS RESTAURANT BELLINI VOOR BETAALBARE ORIGINELE ITALIAANSE SPECIALITEITEN.

In deze barre tijden waarin een wereldwijde financiële crisis het nieuws domineert, lijkt dat gegeven al opmerkelijk. Diverse gemeentes en provincies zien hun geld verdwijnen in een wijde IJslandse ruimte, bedrijven krimpen, er wordt gevreesd voor koopkrachtdaling, maar Restaurant Bellini gaat gewoon door. Het is een tijd met economisch zwaar weer, maar liefhebbers van de echte betaalbare Italiaanse keuken zijn natuurlijk opgewassen tegen slecht weer. Jas aan, kraag op; kom gezellig naar ons knusse restaurant en laat de stormen maar komen.

In deze herfstperiode serveren wij vele gerechten bereid met seizoensproducten waaronder wild, paddestoelen en witte truffel. Natuurlijk importeren wij in overleg graag voor u in de maanden november en december de unieke witte truffel vanuit het Italiaanse Alba.



Specialiteit van de maand november:



TORTELLI RUSTICI

Een klassieker uit de Italiaanse keuken; Tortelli Rustico. Het recept is afgeleid van het recept van Bartolomeo Scappi. Scappi was de persoonlijke kok ("ill cuoco segreto") van paus Pius V (1566-1572).

De heerlijke Tortelli Rustici is een verse pasta gevuld met reebok, bereid in een saus van spek en appel gearneerd met wilde frambozen.



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:

MONTELIMO GRILLO-CATARRATTO IGT



Deze mooi wijn is een heerlijke, frisse, droge witte wijn met een volle geur een smaakt naar rijp fruit . De wijn is afkomstig uit Sicilië, waar de wijnen uit deze regio flink aan populariteit gewonnen hebben.
Ideaal te combineren bij vis, wit vlees, pasta's etc.

Druivenrassen:	Grillo- Catarratto
Kleur:	Strogeel met gouden reflexen
Geur:	Intense fruitig
Smaak:	Vol, persistent, rijpe fruit
Alcoholpercentage:	12.5 %

CONCERTO LAMBRUSCO REGGIANO DOC

Al meer dan 100 jaren is de familie Medici het synoniem van Lambrusco me excellente kwaliteit.

Een soort daarvan is de Lambrusco “Concerto”. Deze uitstekend mousserende wijn, gemaakt van natuurlijke fermentatie is afkomstig uit regio Emilia Romagna, is genomineerd tot een van de beste lambrusco van Italië. Zeer aangename wijn geschikt als aperitief bij allerlei gerechten. Hij wordt geserveerd op een temperatuur van 14-15C.

Druivenrassen:	Lambrusco Salamino
Kleur:	Intens robijnrood
Geur:	Aangenaam persistent fruitig
Smaak:	Droog, fruitig, fris, zeer harmonieus
Alcoholpercentage:	11.5 %



Lunch menu 1 á €29.50

Risotto con zucca e pancetta.

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

Scaloppine alla zingara.

Kalfsmedaillon geserveerd met doperwten en champignons.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

Lunch menu 2 á €29.50

Asparagi gratinati.

Asperges gegratineerd met Taleggio kaas.

Orata con sedano e olive.

Dorade filet gebakken in olijfolie, geserveerd met bleekselderij en olijven.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

Pasticcio di lepre con pesto e pomodoro. (Trentino)

Verfijnde hazenpaté gevuld met pesto en pomodoro, vergezeld met gebakken paddenstoelen en Italiaans brood.

€18,50

Cervo con more e cantarello. (Trentino)

Gebakken hertenbiefstuk geserveerd met cantharellen en bramen.

€30,50

of

Fagiano alle Bartolomeo Scappi.(Alto Veneto)

Fazant bereid in een saus van rode wijn, balsamico en kaneel.

€30.50

Bavarese all 'arancio

Luchtige sinaasappel mousse.

€9.50

€44,50 per persoon excl. wijn.

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