

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 3 december 2008 nummer 12

Geachte gewaardeerde relatie,

Vol enthousiasme presenteren wij u wederom onze maandelijks nieuwsbrief, nummer 12 van december.

We naderen het einde van het jaar. In de decembermaand staan gezelligheid en saamhorigheid centraal. Tijd voor de feestdagen als Sinterklaas en kerstmis en de goede voornemens bij de jaarwisseling. Ook Bellini maakte haar goede voornemens; U mag weer een gezellig jaar verwachten met ten minste nog specialere en originelere gerechten en service dan u van ons al gewend was.

Natuurlijk biedt Bellini u de mogelijkheid om u met collega's of familie te ontvangen voor een gezellige oude- of nieuwjaars lunch of diner onder het genot van de vele speciale Italiaanse lekkernijen.

Wij wensen u en uw familie bijzonder fijne feestdagen toe, en een goede gezondheid voor 2009!

Specialiteit van de maand december:



GEROOKTE GANS

De traditie binnen handbereik

Vroeger op het platteland van de Veneto fokte men grijze en ge-vlekte ganzen welke de witte Romeinse ganzen, die iets groter waren, verdrongen. Ze leefden in vrijheid en hun vlees was op smaak gekomen door de kruiden die zij aten.

De ganzen die wij gebruikt hebben scharrelden op de met maïs gezaaide velden en aten ook watermeloen, meloen, groenten en alleen op het laatst meel op basis van gerst, zemelen en maïs, ge-produceerd door de fokker zelf. Het zijn de ganzen van een be-drijf in Sant 'Urbano in de provincie Padova. Ze zijn uitstekend voor elk soort vleeswaar. Zowel gerookt als in hun eigen vet.

Gnocchetti con Montasio e speck d'oca

*Gnocchi met majoraan, peterselie,
Montasio kaas en gerookte ganzenborst.*



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

gesloten: 24, 25, 26 en 31 december.



Maand Wijnen:

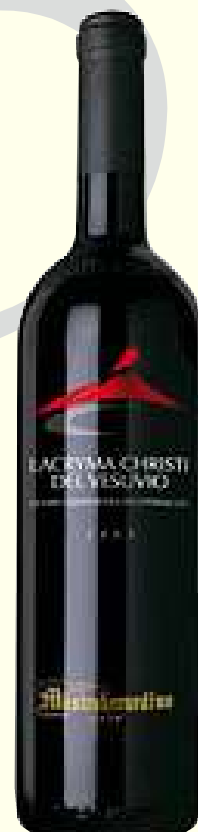


LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO MASTROBERADINO

- Classificatie:** Vesuvio Doc wit
- Druivenras:** 100% Coda di Volpe del Vesuvio
- Beschrijving:** Strogeel. Hints van ananas, witte perzik en een typische zouthout aroma. Een goed gestructureerde en evenwichtige wijn. Met ondertonen van delicate fruit en hints van mineralen.
- Voedsel tip:** Veelzijdig en aanpasbaar aan een breed scala aan gerechten: ideaal met antipasti voorgerechten, schaal- en schelpdieren, risotto's en pasta's en gegrilde vis.
- Servere temperatuur:** 10° C

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO MASTROBERADINO

- Classificatie:** Vesuvio Doc rood
- Druivenras:** Piediroso 100%
- Beschrijving:** Intense robijn rode kleur. Volle bouquet. Een fruitige aroma van kersen, pruimen, frambozen en aardbei met tonen van gekruide peper en kruidnagel. Een warme, zachte, goed gestructureerde smaak, met verfijnde tannine. Een achtergrond van vruchten en noten specerijen.
- Voedsel tip:** Pasta of polenta met een saus op basis van vlees; ideaal voor verfijnde rode vleessoorten; een fantasierijke en een verrassende partner van gegrilde zwaardvis.
- Servere temperatuur:** 18° C



Lunch menu 1 á 29.50

Risotto alla Milanese.

Verfijnde rijstschotel bereid met saffraan en Grana kaas.

Sogliola alla birra.

Tongfilet bereid in een venkel-biersaus.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

Lunch menu 2 á 29.50

Sandwich di polenta.

Polenta sandwich gevuld met pancetta en scampi gegarneerd met catalonga en sjalotjes.

Picata con aceto di vino e pere.

Kalfsmedaillon bereid in een saus van rode wijn, balsamico en peren.

Koffie geserveerd met luxe Italiaanse bonbons.

Antipasto del cacciatore. (Trentino)

Harmonische combinatie van zorgvuldig gecombineerde koude wildspijzen.

€ 18,50

Sogliola alla vaniglia. (Veneto)

In roomboter gebakken tongfilet bereid in een saus van laurier, azijn van witte wijn en vanille.

€ 32,50

of

Trio di selvaggina. (Abruzzo)

Gegrild trio van wild bestaande uit: hert, haas en wild zwijn.

€ 28.50

Bavarese all cioccolato.

Luchtige chocolade mousse.

€ 7.50

€ 44,50 per persoon excl. wijn.

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