

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 4 januari 2009 nummer 1

Geachte gewaardeerde relatie,

Allereerst wensen wij u een voorspoedig, gezond en fantastisch 2009 toe.

Ook in 2009 kunt u weer onder genot van een van onze zorgvuldig geselecteerde wijnen komen genieten van onze uitgebreide lunches en bijzondere en traditionele Italiaanse diner gerechten. Uiteraard kunt u in 2009 weer gebruik maken van onze catering voor zowel bedrijven als particulieren.

Vraag ons naar de vele mogelijkheden.

---

## Specialiteit van de maand januari:

---

### BOLLITO MISTO



‘Gekookt vlees’ is een traditie uit het rijke noorden, waar runderen in overvloed zijn. De beste ***bollito misto*** komt uit Piëmonte. Restaurants in Piëmonte serveren zeven verschillende soorten vlees met drie sauzen. Elders, of in de huiselijke kring tijdens familiebijeenkomsten, is dit gerecht minder uitbundig, met slechts twee of drie verschillende soorten vlees.



*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](mailto:triolo@xs4all.nl)  
Website: [www.bellini.nl](http://www.bellini.nl)



# Maand Wijnen:

## CATARRATTO-CHARDONNAY IGT Sicilia I TEMPLI



Naam:	I Templi
Land van herkomst:	Italië
Wijngebied/Streek:	Sicilia
Classificatie:	I.G.T. Sicilia
Oogstjaar:	2007
Wijnhuis/Producent:	Rapitala
Bodemsoort:	zanderige en kleiachtige grond
Druivensoort(en):	Catarratto-Chardonnay
Vinificatietechniek:	De druiven rijpen in verschillende maanden.

De Catarratto half september en de Chardonnay begin augustus. Een deel van de Chardonnay rijpt in Franse eikenhouten barriques en de rest van de Chardonnay rijpt in stalen vaten samen met de Catarratto. Serveertemperatuur: +/- 8 graden  
Wijn/Spijscombinatie: Heerlijk bij antipasti, voorgerechten, vis en wit vlees

Karakter: Geel van kleur met een gouden weerspiegeling. Fris, fruitig en elegant.

---

---

## Tamante I.G.T. Umbria Bigi

Naam:	Tamante
Land van herkomst:	Italië
Wijngebied / streek:	Umbria
Classificatie:	I.G.T. Umbria
OOGSTJAAR:	2005
Wijnhuis / producent:	Bigi
Bodemsoort:	Kieselsteen
Druivensoort(en):	60% merlot, 25% sangiovese, 15% montepulciano
Vinificatietechniek:	Alcoholische en malolactische fermentatie waarna een deel van de wijn, per druivensoort, 8 tot 12 maanden in Franse eikenhouten barrique's rijpen.
Serveertemperatuur:	16-18°C
Drinken van/tot:	Nu tot 2008
Wijn / spijs combinatie:	Heerlijk bij geroosterde of gegrilde vleesgerechten, wild en rijpe kazen.

### Karakter:

Diep robijnrood van kleur. In de geur tonen van fruit en kruiden. De smaak is vol, zacht en fris met een lange finale.

### Extra informatie:

De naam "Tamante", "geweldig", doet denken aan rijkdom en potentie van de regio in het hart van centraal Italië.



# Lunch

## Lunchmenu januari 2009

### Lunch menu 1 á € 29.50

#### **Gnocchi con salvia e sedano**

*Gnocchi bereid in een saus van verse salie, bleekselderij en gorgonzola kaas.*

\*\*\*

#### **Petto di pollo alle pere.**

*Mais kipfilet bereid in een saus van Marsala wijn en peren.*

\*\*\*

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

---

### Lunch menu 2 á € 29.50

#### **Minestrone alla Milanese.**

*Rijk gevulde verse groenten soep.*

\*\*\*

#### **Sogliola con pomodorini e finocchio.**

*Tongfilet geserveerd met kleine pachino tomaatjes en venkel.*

\*\*\*

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

# Maandmenu

Menu januari 2009

€ 39.50

## **Risotto con castagne e pancetta. ( Trentino )**

*Risotto bereid in een rode wijnsaus, gevuld met kastanje en gerookte pancetta.*

€ 15.50

\*\*\*

## **Medaglioni di sogliola con scalogne e porri. ( Liguria )**

*In olijfolie gebakken tongfilet, gevuld met zalm, bereid in een saus van prei, selderij en sjalotjes.*

€ 27.50

\*\*\*

of

## **Scaloppine alla bolognese. ( Emilia- Romagna )**

*Kalfsvlees bereid in een saus van culatello ham, rode wijn en tomatensaus, gegratineerd met parmezaanse kaas.*

€ 27.50

\*\*\*

## **Wiener melange.**

*Coupe Wiener melange.*

€ 9.50

**€ 39,50 per persoon incl. een glas prosecco.**