

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 4 februari 2009 nummer 2

Geachte gewaardeerde relatie,

Met gepaste trots presenteren wij u de nieuwsbrief van februari 2008, waarin wij ook in deze editie weer aandacht besteden aan onze vele heerlijke Italiaanse specialiteiten en wijnen



## 14 februari: **VALENTIJNSDAG**

Natuurlijk kunt u op Valentijnsdag uw geliefde verrassen met een romantisch diner.

Het speciaal samengestelde Valentijnmenu vindt u op pagina 3 van deze nieuwsbrief.

## Specialiteit van de maand februari: MARENGO

‘Marengo’ is de naam van de plaats ten zuiden van Turijn waar Napoleon op 14 juni 1800 de Oostenrijkers versloeg in de beroemde gelijknamige veldslag.

De legende vertelt dat toen de veldslag beëindigd was, aangezien Napoleon normaalgesproken niet at tijdens, hij zijn persoonlijke kok, Dunand, vroeg om hem het diner te maken.

Dunand was gewend aan weinig voorraad doordat de veldslag zo lang duurde. Hij vond dan ook maar weinig ingrediënten, maar slaagde er toch in om ze voortreffelijk te combineren. Eieren, tomaat, rivierkreeft, kip, enkele teentjes knoflook, olie en wat stukken brood.

Het schijnt dat toen Napoleon het eenmaal geproefd had, hij het zo lekker vond dat hij dit gerecht na elke veldslag wilde eten.



*Restaurant Bellini verzorgt catering voor bedrijven en particulieren. Vraag naar de vele mogelijkheden.*



*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:

## FRASCATI SUPERIORE

### Santa Teresa D.O.C. Frascati Superiore Fontana Candida



Naam:	Frascati Superiore Santa Teresa
Land van herkomst:	Italië
Wijngebied / streek:	Frascati
Classificatie:	D.O.C. Frascati Superiore
Oogstjaar:	2006
Wijnhuis / producent:	Fontana Candida
Bodemsoort:	Vulkanisch
Druivensoort(en):	30% malvasia puntinata di lazio, 30% malvasia di candia, 30% trebbiano en 10% greco.
Vinificatietechniek:	In temperatuur gecontroleerde roestvrij stalen vaten voor 6 maanden.
Serveertemperatuur:	10-12°C
Drinken van/tot:	Drink deze wijn liever jong. Bewaren tot 2010.
Wijn / spijs combinatie:	Heerlijk bij alle voorgerechten, pasta's en risotto.

#### Karakter:

De kleur is fonkelend strogeel. De geur heeft verleidelijk fruit van abrikozen en kruisbessen. De smaak is mooi droog, met heerlijke aroma's van fruit, bloemen en tuinkruiden. De mond blijft verkwikt achter.

#### Extra informatie:

##### **Dit zijn de favoriete wijnen in Rome!**

Wie de wijnkaarten van de populaire (en ook de deftigere) restaurant in Rome bestudeert, zal merken dat de Frascati Santa Teresa altijd op een prominente plaats staat. Bij de rode wijnen uit Latium is de 'Kron' zeer in de mode. Het kostte ons nogal wat moeite om een tiental dozen van deze wijnen te bemachtigen. De Italianen houden ze liever vast voor Rome...

---

---

## RAPITALÀ SIRE NERO 2007

### Syrah Sicilië IGT

Naam:	Rapitalà Sire Nero
Land van herkomst:	Italië
Wijngebied / streek:	Sicilië
Classificatie:	IGT
Oogstjaar:	2007
Wijnhuis / producent:	Rapitalà
Bodemsoort:	kleihoudende grond
Druivensoort(en):	Syrah
Vinificatietechniek:	in temperatuur gecontroleerde rvs vaten
Serveertemperatuur:	15 - 17°C
Drinken van/tot:	Nu tot 2011
Wijn/spijs combinatie:	bij rood (gegrild) vlees en gerijpte kazen. Ook heerlijk bij kruidige gerechten

#### Karakter:

De kleur is robijnrood met een paarse gloed. Een elegante geur van bramen en zwarte bes die heel goed samen gaat met kruidige karakter van deze wijn. Een mooie balans met een heldere en frisse afdronk.

#### Extra informatie:

Volgens de legende heeft de Siciliaanse zon een grote koning nagelaten die zich onderscheidt van zijn vader door het dragen van een zwarte cape. Nog steeds noemen zij hem Sire Nero.

De geselecteerde percelen grond liggen 400 tot 500 boven zeeniveau en de wijnstokken worden gesnoeid volgens de Guyot methode. Dat wil zeggen dat de stok een tak met zes ogen heeft en deze wordt geleid waaraan de druiven kunnen groeien.





# Menu di San Valentino.

€ 39.50

## **Cuori alla "Casanova"**

*Verse hartvormige pasta gevuld met vier soorten kaas.*

\*\*\*

## **Pesce spada alla Guliotta e Romeo.**

*In olijfolie gebakken zwaardvis bereid met witte wijn, pachino tomaatjes en verse basilicum.*

\*\*\*

of

## **Scaloppine alla "Eros."**

*Gebakken kalfsvlees bereid in een saus van verse aarbeien en mosterd.*

\*\*\*

## **Bavarese "Cupido."**

*Frambozen mousse geserveerd met slagroom en een vleugje balsamico, geserveerd met een glaasje aarbeien prosecco.*

# Lunch

## Lunchmenu februari 2009

### Lunch menu 1 á € 29.50

#### **Cuori di formaggio con burro e salvia.**

*Verse pasta gevuld met kaas bereid in een salieboter saus.*

\*\*\*

#### **Pollo e gamberi al curry.**

*Maïskip bereid in een saus van garnalen en een licht romige curry saus.*

\*\*\*

#### **Illy koffie met luxe Italiaanse bonbons**

---

### Lunch menu 2 á € 29.50

#### **Carciofini gratinati.**

*Met Grana kaas gegratineerde artisjokken.*

\*\*\*

#### **Sogliola con rucola e asparagi.**

*In olijfolie gebakken tong filet gearneerd met asperges en gesauteerd met rucola.*

\*\*\*

#### **Illy koffie met luxe Italiaanse bonbons.**

# Maandmenu

Menu februari 2009

€ 39.50

## **Tris di pasta vegetale.**

*Verskillende vegetarisch gevulde pasta bereid in een saus van courgette en avocado.*

€ 15.50

\*\*\*

## **Merluzzo con cipolle e agrumi. ( Liguria )**

*Skrei gebakken in olijfolie, balsamico, gemarineerde uien en citrusvruchten.*

€ 27.50

\*\*\*

of

## **Cima calda. ( Liguria )**

*In de oven gesmoorde kalfsborst gevuld met op Italiaanse wijze gekruid lams en runder gebakt.*

€ 29.50

\*\*\*

## **Semifreddo al Gianduia.**

*Italiaans nougat ijsje, gegarneerd met pan forte, karamel saus en slagroom.*

€ 9.50

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