

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 4 april 2009 nummer 4

Geachte gewaardeerde relatie,

Met gepaste trots presenteren wij u de nieuwsbrief van april 2009.

Het is weer Lente geworden en dat is al meteen te merken. We hebben de eerste aangename lentedagen alweer gehad en de voorspellingen zien er goed uit. Des te meer reden om u erop attent te maken dat u voor de eerste zonnestralen van het seizoen gebruik kunt maken van ons heerlijk ruime terras.

Risotto con cacao

Carlo Cracco, was chefkok van het bekende Italiaans restaurant met 3 michelin sterren Gualtiero Marchesi in Milaan. Hij presenteerde op het kokscongres 'Identità Golose' de heerlijke risotto met ansjovis, citroen, cacao en peperoncino. Deze specialiteit is de gehele maand april bij Bellini te bestellen.



PAASFEEST IN ITALIË

Om het paasfeest te vieren zijn er in Italië veel tradities en gebruiken. In veel dorpen in Sicilië trekt iedereen de traditionele klederdracht aan en gaat de straat op. De huizen worden gezegend, men eet paaslam en er worden eieren en gebak in de vorm van een duif uitgedeeld.

Pastiera Napoletana

De *pastiera* is ongetwijfeld één van de bekendste Italiaanse paasgebakken. De taart komt uit de Napoletaanse keuken en wordt traditioneel op witte donderdag bereid, omdat het een gebak is dat beter wordt na enkele dagen. Je kan ze tot 10 dagen bewaren op een koele plaats.

De klassieke versie is de *pastiera Napoletana*, uit Napels. In Sorrento wordt er bij de vulling een banketbakkersroom gevoegd: de *pastiera sorrentina*, In Benevento voegt men gekookte rijst. De *pastiera* wordt meestal opgediend met een glaasje Lacryma Christi (traan van Christus) del Vesuvio, een droge witte wijn uit de streek van de Vesuvius of een glaasje limoncello.



Buona Pasqua!



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:

BIANCO DI CUSTOZA 2007

D.O.C. Bianco di Custoza Lamberti - Santepietre



Naam:	Bianco di Custoza
Land van herkomst:	Italië
Wijngebied / streek:	Bianco di Custoza
Classificatie:	D.O.C. Bianco di Custoza
Oogstjaar:	2007
Wijnhuis / producent:	Lamberti - Santepietre
Bodemsoort:	Kalkgrond met mergel
Druivensoort(en):	Trebbiano toscano, tocai friulano, garganega, chardonnay, bianca fernanda
Vinificatietechniek:	De druiven zijn apart van elkaar gevinifieerd om zo alle karakteristieke kenmerken van de druiven te verkrijgen. De chardonnay wordt gedeeltelijk gefermenteerd in barriques.
Serveertemperatuur:	10-12°C
Drinken van/tot:	Nu tot 2010
Wijn / spijs combinatie:	Heerlijk als aperitief of bij amuses. Ook lekker in combinatie met een koud voorgerecht. Goede avondwijn.

Karakter:

Bleekgeel van kleur en bloemig, met zuivere, droge, fruitige sporen waarin we een hint van amandelen terug vinden, maar met een frisse afdronk.

VIGNETO CA'BORDENIS CLASSICO 2007

D.O.C. Bardolino Santi

Naam:	Vigneto Ca'Bordenis Classico
Land van herkomst:	Italië
Wijngebied / streek:	Bardolino
Classificatie:	D.O.C. Bardolino
Oogstjaar:	2007
Wijnhuis / producent:	Santi
Bodemsoort:	-
Druivensoort(en):	65% corvina, 20% rondinella, 5% molinara
Vinificatietechniek:	Vinificatie volgens de rode wijn methode
Serveertemperatuur:	14 - 16 °C
Drinken van/tot:	Nu tot 2010
Wijn / spijs combinatie:	Heerlijk bij pittige voorgerechten, varkensvlees, gevogelte en wit vlees.

Karakter:

Bleek robijnrood van kleur. Een bouquet van rood fruit en vanille. Kruidige, droge smaak met rood fruit.

In de finale tonen van amandelen en kersen.



Lunch

Lunch menu april 2009

Lunch menu 1 á € 29.50

Carne salata.

Licht gezouten ossenhaas, gearneerd met grana-padano kaas.

Bugatini alla amatriciana.

Pasta bereid in een licht pikante tomatensaus en pachetta spek.

Illy koffie geserveerd met luxe bonbons en pepermunt.

Lunch menu 2 á € 29.50

Bruschetta pomodori con mozzarella di bufola.

Krokant Italiaans brood gearneerd met verse tomaat, basilicum en buffel mozzarella.

Sogliola alla salvia.

Tongfilet bereid in een saus van witte wijn en verse salie.

Illy koffie geserveerd met luxe bonbons en pepermunt.

Maandmenu

Menu april 2009

€ 39.50

Calamari ai piselli e pomodori. (Calabrië)

In olijfolie gebakken inktvis bereid in een verfijnde tomatensaus en doperwtjes.

€ 17.50

Sogliola in Saor. (Veneto)

Tongfilet bereid in een zoetzure saus van pijnboompitten, rozijnen, uien en kaneel.

€ 29.50

of

Vitello alla Lombarda. (Lombardije)

Kalfsvlees bereid in een rode wijn saus, laurier, nootmuskaat en selderij.

€ 28.50

Tartufo Amaretto.

Amaretto ijsje.

€ 9.50

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