

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 4 juni 2009 nummer 6

Geachte gewaardeerde relatie,

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

In deze nieuwsbrief treft u natuurlijk weer de heerlijkste en origineelste gerechten aan welke wij u samen met een goed glas wijn of prosecco bij Bellini graag serveren.

Binnen in ons sfeervolle restaurant of buiten op ons zonovergoten terras.

Via deze weg danken wij u tevens hartelijk voor de overweldigende enthousiaste reacties op onze nieuwe website.

Naast de maandelijks nieuwsbrief proberen wij u zo goed mogelijk via onze website www.bellini.nl op de hoogte over de nieuwste ontwikkelingen bij Bellini en de heerlijkste Italiaanse specialiteiten.

Maandspecialiteiten; *Bastardo del grappa*

Bastardo del grappa is een kaas gemaakt van koeienmelk. Het wordt gemaakt in de provincies van Belluno, Treviso en Vicenza.

De kaas heeft een zachte gele binnenkant en wordt naarmate deze rijpt korreliger. De kaas heeft kleine gaatjes. De korst is droog, verschilt in kleur en is donkergeel. De kaas heeft een aangename geur en een zoetige smaak. De smaak wordt intenser naarmate de kaas rijpt. De kaas wordt meestal voor 25 dagen gerijpt en weegt 2.5 tot 5 kg. Ze heeft een diameter van 25 tot 30 cm en een hoogte van 5 tot 8 cm.

Recept:

Scaloppina met salie, Soave wijn, gesmolten Bastardo del grappa kaas geserveerd met een stengel rauwe bleekselderij. (Veneto)



Quadrelli di cacao con scorza d'arancia. (Emilia Romagna)

Verse cacao pasta gevuld met ricotta, sinaasappel geserveerd in een lichte honingsaus.



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

Bezoek nu de geheel vernieuwde website: www.bellini.nl



Maand Wijnen:

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI D.O.C

Stephano Mancinelli



- Druivenras :** 100% Verdicchio (lokale Kloon).
Bodem : Kalkrijke klei bodem.
Vinificatie : Modern en temperatuur gecontroleerd.
Bouquet en smaak: Floraal citrusfruit met wat honing en amandel
Zuivere en volle smaak met sappig fruit van peer perzik en meloen
en een mooie mineraliteit in de lange afdronk.
Past het best bij: diverse gerechten van vis van de grill of in saus.
Serveertemperatuur: 10 graden

Wijnbouwer Stefano Mancinelli is een begrip in de wijnwereld en voorvechter van de traditie. Zijn Verdicchio's worden gezien als referentie voor de streek en behoren zondermeer tot de allerbeste van de streek.

ROCCA DEI MORI COPERTINO

(Monteroni di Lecce, Puglia).

- Druivenras:** 70% Negroamaro 30% Montepulciano.
Bodem: Kalkrijke klei bodem.
Oogst: Met de hand geoogst bij volledige rijpheid van het fruit.
Vinificatie: Traditioneel en temperatuur gecontroleerd, 30-45 dagen fermentatie op de schillen.
Rijping: 6 maanden op Frans en Russisch eikenhout en 6 maanden op fles
Bouquet en smaak: Rijk en complex met zondoorstoofd kersen en pruimenfruit met een tikje vanille.
De wijn is krachtig en warm door het rijpe fruit en heeft toch een mooie frisheid en een lange zachte afdronk.
Past het best bij: Krachtige gerechten van vlees en stoofschotels uit de Italiaanse keuken en pittige kazen.
Diverse gerechten van vis van de grill of in saus.
Serveertemperatuur: 18 graden

De familie en wijnhuis Apollonio maken al 4 generaties wijnen die het beste uit het Land en de tradities van Puglia halen. De huidige generatie, de broers Massimiliano en Marcello werken ook met de laatste technieken en met respect voor de natuur.



Lunch

Lunch menu juni 2009

Lunch menu 1 á € 29.50

Vitello tonnato.

Flinterdun gesneden, gebraden kalfsmedaillon, gedrapeerd met een verfijnde tonijn saus.

Pollo alla Diavola.

Maiskip filet bereid in een pikante saus van paprika en ui.

Illy koffie geserveerd met luxe bonbons en pepermunt.

Lunch menu 2 á € 29.50

Bruschetta pomodoro e rucola.

Licht geroosterd Italiaans brood bedekt met vleestomaat, basilicum, olijfolie en een vleugje knoflook.

Spiedini di pesce misti.

Luxe vispies gegarneerd met een verse dille saus.

Illy koffie geserveerd met luxe bonbons en pepermunt.

Maandmenu

Menu juni 2009
€ 39.50

Quadrelli di cacao con scorza d'arancia. (Emilia Romagna)

Verse cacao pasta gevuld met ricotta, sinaasappel geserveerd in een lichte honingsaus.

€ 16.50

Bistecca di costa con funghi e peperoni. (Calabrie)

Entrecote bereid in een verfijnde paprika saus gevuld met verse champignons.

€ 27.50

Of

Pesce spada e seppioline con menta e ceci. (Sicilia)

In olijfolie gebakken zwaardvis bereid in een saus van verse inktvis ringetjes, munt en kikkererwten.

€ 27.50

Fantasia al amaretto.

Amaretto ijs gegarneerd met karamel saus, blokjes karamel, slagroom en chocolade.

€ 9.50

39,50 per persoon incl. een glas prosecco of Asti spumante bij het dessert!