

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 4 juli 2009 nummer 7

Geachte gewaardeerde relatie,

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

De zomer is in alle kracht begonnen en de zomervakantie staat voor de deur.

Gaat u niet op vakantie of wilt u vooraf- of na genieten van de echte Italiaanse sfeer en de heerlijke gerechten en (maand) specialiteiten, dan kunt u dit komen doen, binnen in ons sfeervolle restaurant of buiten op ons zonovergoten terras.

## Maandspecialiteiten;

### Gamberoni al dragoncello e ricotta con radicchio

Scampi's bereid met verse dragon en ricotta, geserveerd met gegrilde radicchio.  
(wordt lauwwarm gegeten.)



*Bellini serveert vanaf juli twee bijzondere, ambachtelijke bieren.*



#### Speciaal amber bier (Maranello)

Ambachtelijk bier gemaakt met Maranello mais.

Een van de topproducten van De Tacchi,

De Maranello rood-oranje maiskorrels zijn de belangrijkste ingrediënten van dit speciale ambachtelijke amberkleurige bier, met een fruitig aroma en een aangenaam bitterje.

#### Speciaal blond bier (Biancoperla)

Ambachtelijk bier gemaakt met Biancoperla mais. Een van de topproducten van De Tacchi, het beroemde Biancoperla mais met zijn sneeuwwitte korrel is het belangrijkste ingrediënt van dit speciale ambachtelijke blonde bier, met een aangenaam aroma en een prettige nasmaak.

## Bellini en Ton de Zeeuw

In De Telegraaf restaurantgids bundelt Ton de Zeeuw ruim 300 bijzondere, nieuwe, veelzijdige en culinaire restaurants in Nederland. Zoals altijd belicht hij de smaakvolle keuken, de sfeervolle ambiance, de bediening of een combinatie hiervan. Door de afgebeelde sfeerfoto's krijgt u daarnaast een goede indruk van het restaurant van uw keuze!

Uiteraard heeft Ton de Zeeuw ook een bezoek gebracht aan ons restaurant. Zijn lovende recensie kunt u nalezen in zijn Restaurantgids.



Bellini

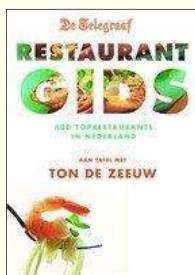
Nederhoven 17, Buitenveldert, Amsterdam

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](http://www.bellini.nl)



# Maand Wijnen:

## MERLOT CRETAIOLO Venezia Giulia Russolo



- Druivenras: 100% Merlot
- Bodem terroir; San Quirino Friuli in de wijngaard Armentaressa-Romor Kalk kiezelbodem gelegen op een alluviaal plateau met een gemiddelde hoogte van 120-150 meter.
- Vinificatie: De gekneusde druiven vergisten 5-6 dagen in cementen kuipen met dage lijkse batonnage (omroeren) voor meer extract. Temperatuur is gecontroleerd op 24 graden. De rijping vindt plaats op roestvrij staal.
- Smaak: Lichte robijn rode kleur een jonge frisse wijn met mooie aroma's van zacht bosfruit en bessen en aardbeien en heeft een mooie balans en lengte.
- Past goed bij: Worsten en andere koude vleeswaren, varkensvlees en delicate gerechten, verse pasta en verse kazen.
- Serveertemperatuur: 16-18 graden.

De familie Russolo is sinds 1982 in de Friuli werkzaam en op dit domein werkt men met groot respect voor de natuur en met een zo laag mogelijke opbrengst per wijnstok. Zodat de wijnen veel fruit, complexiteit en een goed rijping potentieel hebben.

---

---

## FRASCATI D.O.C SUPERIORE Casale Marchese 2008

- Druivenras : Malvasia Puntinata, Malvasia di Candida, Bombino, Bellone en Trebbiano Toscano.
- Bodem terroir : Vulkanisch gesteente, heuvellandschap gem. 300m hoogte en niet ver van de zee gelegen de wijngaarden worden omsloten door oude olijfbomen. Hier word ook zeer mooie olijf olie gemaakt.
- Vinificatie: Zachte persing van de most, zeer licht gefilterd, temperatuurgecontroleerde vergisting met geselecteerde gisten.
- Smaak: Lichte strogele kleur, een zuiver elegante en minerale wijn met rijp tropisch en citrus fruit wat toast en boter en een licht gekruide finale.
- Past bij: Gekruide gerechten van wit vlees en vis maar ook heerlijk bij geiten- en schapenkaas.
- Serveertemperatuur: 10-12 graden.

Dit oude domein word al in de geschiedenis boeken genoemd omstreeks 1301 en is gebouwd op een oude Romeinse citerene.



# Lunch

## Lunch menu juli 2009

### Lunch menu 1 á € 29.50

#### **Carpaccio di pesce misti.**

*Flinterdun gesneden, combinatie van vis, geserveerd met een verfijnde citroen olijfolie.*

\*\*\*

#### **Orata con vino bianco.**

*Doradefilet geserveerd in een witte wijn saus.*

\*\*\*

**Illy koffie geserveerd met luxe bonbons en pepermunt.**

---

### Lunch menu 2 á € 29.50

#### **Carne salata.**

*Licht gerookte runderham besprenkeld met olijfolie.*

\*\*\*

#### **Bisteca di vitello al timo e limone.**

*Kalfs entrecôte bereid in een saus van tijm en citroen*

\*\*\*

**Illy koffie geserveerd met luxe bonbons en pepermunt**

# Maandmenu

Menu juli 2009  
€ 39.50

## **Strigoli con fagiolini e rucola. ( Lombardia )**

*Pasta bereid in olijfolie, haricots verts en rucola.*

€ 15.50

\*\*\*

## **Sogliola con asparagi alla polpa di granchio. ( Lombardia )**

*Tongfilet geserveerd op een bedje van groene asperges, bedekt met een saus van krab, citroen en venkelzaad.*

€ 29.50

*Of*

## **Stinco alla erbe. ( Lombardia )**

*In olijfolie gebakken kalfsschenkel bereid met zes verschillende verse kruiden.*

€ 28.50

\*\*\*

## **Gelato di sorbetto.**

*Een frisse combinatie van drie soorten sorbet ijs.*

€ 9.50

**€ 39,50 per persoon incl. een glas Asti spumante bij het dessert!**