

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 4 augustus 2009 nummer 8

Geachte gewaardeerde relatie,

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

Voor velen komt het einde van de zomervakantie weer in zicht.

Maar niet getreurd... U kunt natuurlijk heerlijk komen nagenieten van de originele Italiaanse sferen en exclusieve, traditionele Italiaanse gerechten. Bij mooi weer openen wij ons heerlijk ruime en zonnige terras waar u onder het genot van een heerlijk glas Prosecco of Asti Spumante kunt genieten van het echte Italiaanse leven.

Kortom, Restaurant Bellini biedt u een klein stukje Italië bij u om de hoek.

Maandspecialiteit;

Vongole al vino bianco.

Venuschelp bereid in een licht romige witte wijn, knoflook saus

De Venuschelp leeft in zandbodems en komt voor beneden de laagwaterlijn en is tot op 400 m diepte waargenomen. Echter meestal bevindt de soort zich ongeveer tussen 30 en 60 meter waterdiepte. Het zijn filteraars die leven van in het water zwevend voedsel. De dieren kunnen hun kleppen bijzonder lang dichthouden.

Zo wordt vermeld dat ze wel 18 dagen in een vogelmaag kunnen overleven.

Venuschelpen kunnen ongeveer 10 jaar oud worden.

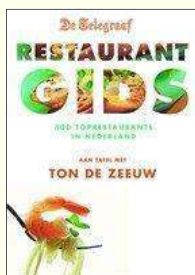


Fragolino

Fragolino is een originele Italiaanse likeur welke is gemaakt van wilde bosaardbeitjes die direct in de fles in pure alcohol worden gezet.

Het percentage wilde bosaardbeitjes is 23%. Fragolino kan gedronken worden als likeur bij het dessert met ijs of op kamertemperatuur.

De likeur kan bewaard worden in de vriezer.



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:



APULLIA ANTICA PRIMITIVO

De oorsprong van de druivenras Negro amaro ligt waarschijnlijk in Kroatië, vanwaar men het meegenomen heeft naar Puglia.

Vanuit Puglia zijn Italianen geëmigreerd naar Amerika, en hebben het druivenras meegenomen en is het bekende ras sinds 50 jaar 'Zin van del' ontstaan!

Druivenras:	Negro amaro
Bodemgesteldheid:	zandgrond
Smaak:	De aroma's doen denken aan wild en leer, een bijna chocolade-achtig karakter en een vleugje viooltjes en tabak.
Wordt geserveerd bij:	rood vlees, geroosterd vlees en pikante kazen.
Temperatuur:	16-18 graden

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO "PRESTIGE" Docg - Poderi del Paradiso

Druivenvariëteit :	Vernaccia di San Gimignano 100%
Origine :	Vulkanische gronden van San Gimignano, gelegen op 300 meter hoogte
Beschrijving :	De beste Tuffo (Vulkanische as) is de basis voor de bloemenaroma's van Vernaccia. Een strogele kleur, heldere neus van geparfumeerd fruit en bloemen, perzikbloesem, pompelmoes, versmelten tegen het gehemelte en bezorgen een mooie afdronk, rijk aan mineralen. Laat zich soepel drinken bij visschotels, salades met fruitige ondertonen en witvleesgerechten.
Oogstperiode :	Eind september, begin oktober worden de druiven manueel geoogst en onmiddellijk geperst. Gisting vindt plaats in RVS-tanks onder gecontroleerde temperatuur 18°C voor 30 dagen. Contact edele rotting, 60 dagen gevolgd door een flesrijping van 2 maanden.
Totale Productie :	55.000 flessen
Alcohol :	12,5%



Lunch

Lunch Augustus 2009

Lunch menu 1 á € 29.50

Cuori all formaggio e cerfoglio.

Verse pasta gevuld met kaas, geserveerd in een kervel saus.

Scaloppine di pollo all oregano.

In olijfolie gebakken kipfilet, geserveerd in een witte wijnoregano saus.

Illy koffie geserveerd met luxe bonbons en pepermunt.

Lunch menu 2 á € 29.50

Risotto con pepe verde.

Lichte risotto met groene peper.

Sogliola alla zucchini e mandorle.

Tong filet bereid in een saus van gougette, fijn gehakte amandelen en munt.

Illy koffie geserveerd met luxe bonbons en pepermunt.

Maandmenu

Menu augustus 2009

€ 39.50

Tramezzini con salmone e citriolini.(Veneto)

Luxe koude combinatie van vis carpaccio gegarneerd met een mousse van mascarpone en zalm.

€ 17,50

Spiedini di pesce con dragoncello.(Liguria)

Vispies geserveerd met een verfijnde dragon saus.

€ 25.50

Of

Mosaico di carne ai peperoni.(Toscane)

Runderrollade gevuld met fontina kaas, rode en gele paprika, sperziebonen, rozemarijn en witte wijn.

€ 27.50

Panna cotta al lampone.

Huisgemaakt frambozen pudding

€ 9.50

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