

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 4

september 2009

nummer 9

Geachte gewaardeerde relatie,

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

De gehele maand september kunt u weer onze Originele Italiaanse specialiteiten en ruime keuze aan wijnen komen uitproberen. Deze maand hebben wij als specialiteit de overheerlijk gerijpte salami welke de naam Sopressa draagt.

**Nieuw bij Bellini! Business lunch.** Voor de snelle zakelijke lunch van hoogstaande kwaliteit kunt u een 3 gangen lunch nuttigen voor slechts € 22,50 (zie pagina 3)

Tot slot willen wij u erop attent maken dat Bellini een perfecte invulling kan geven aan uw Catering voor bedrijf en-/of particulieren. Vraag ons gerust naar de vele mogelijkheden.

## Maandspecialiteit; Sopressa

Sopressa is een gerijpte salami, bereid met kwaliteitsvarkensvlees, reuzel, zout, peper, kruiden en met of zonder knoflook.

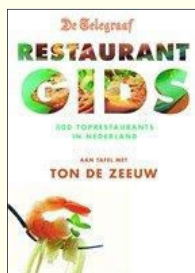
Een typisch product uit de Veneto.

Sopressa Vicentina heeft de D.O.P. status hetgeen staat voor Denominazione di Origine Protetta.

Dit keurmerk garandeert de herkomst en kwaliteit van de producten.

De buitenkant van de Sopressa heeft een lichte tint van ouderdom en wordt natuurlijk gevormd met het rijpingsproces. Het vlees is compact maar zacht. Het heeft een pittige, gekruide geur.

Sinds 1950 worden verscheidene jaarlijkse boeren markten opgedragen aan de Sopressa Vicentina. De bekendste is de boerenmarkt die gehouden wordt in Valli del Pasubio in de tweede week van augustus.



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:

## GRECO DI TUFO – SAN TOMASO DOCG



De lokale druiven, veelal nog door de Grieken meegenomen zijn het beste bestand tegen het warmere klimaat van Zuid-Italië. Veel van de gebruikte druiven werden al gebruikt in de Romeinse tijd, toen de streek rond Napels een al een belangrijke leverancier van wijnen was, onder andere afkomstig van de vruchtbare vulkanische grond op de hellingen van de Vesuvius. De wijnen hebben een fantastische typiciteit en daardoor stuk voor stuk een heel eigen karakter.

- Druivenras: Greco di tufo 100%, autochtone druivenras
- Smaak: De Greco di Tufo heeft een strogele kleur en een boeket van witte peul vruchten, vanille, munt en varens. Aangename, frisse smaak met een goede minerale structuur. Elegante afdrank met impressies van perziken
- Gereserveerd bij: schaal- en schelpdieren / gestoomde of gepocheerde vis / gebakken, gegrilde of gefrituurde vis / koud buffet van vis + salades / deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
- Bodemgesteldheid: De ondergrond bestaat uit alluviale grond en kalk met tufsteen afzettingen en een lichte vulkanische laag.
- Oogst: midden oktober
- Temperatuur: 13-15 graden
- Alcoholpercentage: 12,5 %

---

---

## ROSSO CARDINALIZIO – ROCCA DEL CARDINALE VDT

Deze wijn ondanks het VDT benoeming is een typisch product van Toscana

- Druivenras: Sangiovese, Canaiolo nero e Aglianico
- Smaak: Robijnrode kleur. Open geur mer typisch zuidelijk zondoorstoofd karakter. Zachte aanzet en kruidige ontwikkeling. Frisse zuren en aangename tanninebitters. Lichte impressies van rozenbottel en honingdrop. Rustiek.
- Gereserveerd bij: rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus / rood vlees met saus / lams- en schapen vlees / pelswild / krachtige of belegen kaas
- Bodemgesteldheid: deze druiven komen uit een heuvelachtige gebied in midden Toscana met een hoog percentage aan druivenrassen. Deze liggen in zuid/zuidwestelijk oriëntatie, medium textuur bodem, mergel,
- Oogst: midden september
- Vinificatie: in roestvrijstalen tanks
- Temperatuur: 16-18 graden
- Alcohol: 12,5%



# Lunch

## Business Lunch Menu September 2009

*(ideeën voor de snelle zakelijke lunch)*

€ 22.50

### **Antipasto vegetale.**

*Compositie van vegetarische lekkernijen, bedekt met Granakaas en rucola.*

*of*

### **Mozzarella caprese.**

*Fijne jonge Italiaanse kaas gemaakt van buffelmelk, gearneerd met tomaat, verse basilicum en pijnboompitten.*

*of*

### **Antipasto all 'Italiana.**

*Compositie van Italiaanse vleeswaren.*

*of*

### **Vitello tonnato.**

*Flinterdun gesneden kalfsmedaillon, bedekt met een huisgemaakte tonijnsaus en kappertjes.*

\* \* \* \* \*

### **Vis van de dag.**

*Geserveerd met groenten en aardappels uit de oven.*

*of*

### **Vlees van de dag.**

*Geserveerd met groenten en aardappels uit de oven.*

*of*

### **Pasta van de dag.**

*Kiezen uit vis, vlees of vegetarisch.*

\* \* \* \* \*

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

# Maandmenu

Menu september 2009  
€ 39.50

**Capesante con melanzane e crostini al timo. ( Lombardia )**  
*Sint-Jacobs schelp geserveerd op een bedje van gegrilde aubergines.*

€ 17,50

\*\*\*

**Pesce Lupo con pesto di cervoglio e prezzemolo. ( Liguria )**  
*In olijfolie gebakken zeewolf bereid in een saus van kervel en platte peterselie.*

€ 27.50

*of*

**Bistecca di vitello con uva e Barbera. ( Piemonte )**  
*Kalfsentrecote bereid in een saus van barbera wijn, druiven en verse venkel.*

€ 27.50

\*\*\*

**Cannoli Siciliani.**  
*Sicilaans nagerecht.*

€ 9.50

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