

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 4

oktober 2009

nummer 10

Geachte gewaardeerde relatie,

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

Herfstachtig weer, regen en af en toe wat mooie dagen zijn kenmerkend voor deze romantische periode. Evenals de bijbehorende herfst gerechten.

In deze tijd kunnen we volop gebruik maken van de vele seizoensproducten welke ons rijkelijk door de natuur aangeboden worden.

Denk hierbij aan verschillende exclusieve paddestoelen, wild, truffels bosvruchten en wijnen.

De witte truffelgerechten kunnen wij u in overleg op bestelling aanbieden.

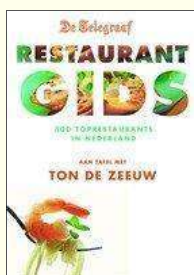
SPECIALITEIT V/D MAAND OKTOBER 2009

Quaglia con foglie di vite.

In olijfolie gebakken kwartels geserveerd in een wijnblad, bereid met een karamel van bruine suiker en rode wijn azijn.



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)



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:



ORTRUGO. D.O.C. (Medici Ermete)

Een mooie, frisse witte wijn uit de Colli Piacentini streek, regio Emilia Romagna, Hij is gemaakt van één van de oudste druifsoorten uit dat gebied.

Deze zeer aangename wijn is een heerlijke, frisse en droge wijn met een volle geur met duidelijke tonen van bloemen.

Deze aparte wijn past uitstekend bij voorgerechten, lichte gerechten, vis en wit vlees. Daarnaast ook aanbevolen als aperitief.

Druivenrassen	: Ortrugo
Kleur	: Strogeel
Geur	: Fruitig / Bloemig
Smaak	: Droog, warm en elegant
Alcoholpercentage	: 12%
Wijn categorie	: D.O.C.

BARBERA D.O.C. (Medici Ermete)

Barbera d.o.c. dei colli Piacentini is een van de meest verkochte rode wijnen van het Wijnhuis Medici Ermete.

Deze wijn wordt voor 100% van de Barbera druifsoort gemaakt, het aroma is zacht en vol met nuances van rijp rood fruit. Hij is afkomstig uit een heuvelachtig gebied, de grond is van klei en rijk aan mineralen.

Deze wijn is ideaal te combineren met pasta, vleeswaren en rood vlees.

Druivenrassen	: Barbera
Kleur	: Intens Robijnrood
Geur	: Vineus rijp rood fruit
Smaak	: Droog elegant
Alcoholpercentage	: 12,5%
Wijn categorie	: D.O.C.



Lunch

Business lunch menu oktober 2009

€ 22.50

Bruschetta pomodoro.

Licht geroosterd Italiaans brood bedekt met verse tomaat, basilicum, rucola, besprenkeld met een zachte olijfolie, vincotto en verse peper.

Of

Scamorza affumicata alla griglia.

Gegrilde gerookte Italiaanse kaas geserveerd met bruschetta.

Of

Carne salata.

Gerookte ossenhaas geserveerd met granakaas en olijfolie.

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 oktober 2009
€ 39.50

Risotto con zucca e pancetta. (Veneto)

Verfijnde rijstschotel bereid met Italiaanse pompoen, pancetta, sjalotjes en kaneel

€ 17,50

Brasato all'orto. (Lombardia)

Gestoofd rundvlees bereid in een saus van rode wijn en Italiaanse kruiden.

€ 27.50

Of

Cervo alla Alto atesina. (Alto-Adige)

Hertenbiefstuk geserveerd met blokjes pancetta bereid in een saus van zure room, kaneel, laurier en tijm.

€ 30.50

Bavarese ai frutti di bosco.

Bosvruchten bavarois.

€ 7.50

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