

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 4

november 2009

nummer 11

Geachte gewaardeerde relatie,

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



De klokken zijn inmiddels op de wintertijd gezet. Dat betekent dat het 's avonds alweer vroeg donker wordt. De ideale omstandigheden om in een warm en knusse romantische omgeving te komen genieten van de heerlijke herfstgerechten van Restaurant Bellini.

Ook in de maand november weten wij u te verrassen met bijzondere specialiteiten en gerechten welke wij u graag serveren met een van de lekkerste wijnen uit ons rijke Italiaanse wijnessortiment.

Kortom; Bellini is een klein stukje van het sfeervolle Italië bij u om de hoek!

DEZE MAAND BIJ BELLINI; WILD UIT DE PO DELTA

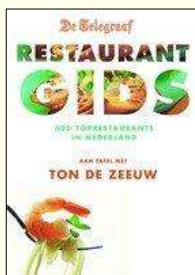
De potentes (grondbezitters) gaven de boeren de opdracht het grasland te beweiden en als tegenprestatie kregen zij het recht om in de Po Delta te vissen.

Vissen is belangrijk en Venetië bezet de vijfde plaats op nationale schaal, waarbij grote hoeveelheden vis en zeevruchten gevangen worden. Het kweken van vis is een belangrijke nieuwe ontwikkeling in de lagunes en Po Delta gebied.



Het Po Delta begint in de buurt van Papozze, waar zout en zoet water zich vermengen en waar de rivier vertakt als de Levante, Maistra, Pila, en Gnoccas, in een schilderachtig landschap waar teruggewonnen valleien worden afgewisseld met dode lagunes, moerassen, kleine eilanden en rietsuikerremmen: dit is een ideale habitat voor de vele soorten van de avifauna (wild) aanwezig. Van oudsher wordt ook de jacht in dit gebied bedreven.

Nieuw bij Bellini! BUSINESS LUNCH. Voor de snelle zakelijke 3 gangen lunch € 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:



CHIANTI COLLI SENESI DOCG

Az. Agr. F.lli Vagnoni

Het zuidelijke deel van het Chianti-gebied, rond de historische stad Siena, heeft recht op de appellatie, DOC zoals de Italianen zeggen, de Chianti Colli Senesi. De heuvels van Colli Senesi zijn iets lager en dus een tikje warmer dan van Classico. De wijnen uit deze streek zijn dan ook wat zwoeler en zachter van karakter

Druivenras: Chianti 90%, andere rode druivenrassen uit de regio 10%

Smaak: Deze wijn heeft een robijn tot intense rood kleur. Het bouquet heeft een enus van rijp fruit en kruiden.. De smaak geeft zachte tannine en brengt een goed gebalanceerde afdronk.

Ondanks het hoog alcohol percentage is deze wijn een zeer aangename wijn om te drinken.

Word gereserveerd bij: de zwoele en zachter karakter van deze wijn past bij uitsteek met rood vlees. Ook past deze wijn heel goed bij oude kazen en gegrilde vlees.

Bodemgesteldheid: Medium textuur in lagen veneuze, tufsteen en klei

Oogst: midden oktober

Temperatuur: 16-18 graden

Alcohol: 14,5 %

Bewaar potentieel: tot en met 2011

CHARDONNAY COLLI ORIENTALI DOCG

Az. Agr. Colutta

De Azienda Agricola Colutta Gianpaolo produceert kwaliteit wijnen uit Colli orientali del Friuli, in de wijngaarden van Buttrio, rundvlees en Premariacco, voor een totale oppervlakte van ongeveer 30 hectare, en de edele deel van de familie kan bogen op een traditie van de landbouw van ongeveer 1000 jaar.

Het bedrijf heeft de meest strenge en traditionele teelttechnieken (aanplant systemen om een groot aantal planten per hectare, veel gestraft snoeien, bemesting essentieel enz.) om te verkrijgen een zeer lage productie per hectare van de wijnbouw: alle in het voordeel van de concentratie van aroma's en smaken in het "grappolo".

In feite is de druif die bijna geheel bepaalt de uiteindelijke kwaliteit van het product: de wijn is in het land!

Druivenras: Chardonnay

Smaak: Strogeel kleur, de neus is vers, balsamico, fruitig, intens, met hints van kweepeer. De smaak kan omschreven worden door de woorden; omhullende, compact, warme aromatische nootachtige oproepen en paardebloem met een continue en mooie afsluitende afdronk.

Word gereserveerd bij: vetvrij antipasti, minestre en bijna alle soorten of vis

Bodemgesteldheid: De bodems waren 50 miljoen jaar geleden gevormd en bestaat uit mergel en zandsteen, van oudsher de genaamd Ponce, die de productie van fijne wijnen gunst.

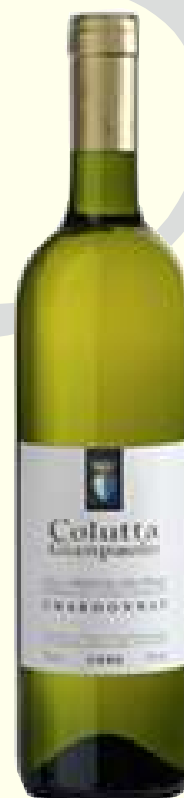
Oogst: midden september

Vinificatie: in roestvrijstalen tanks

Temperatuur: 12-14 graden

Alcohol: 12,5%

Bewaarpotentieel: ten minste tot en met 2013



Lunch

Business lunchmenu November 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

Scampi flambé.

In olijfolie geserveerde pikante scampi's.

Of

Rosbief alla senape e alloro.

Italiaanse gemarineerde rosbief bereid met grove mosterd, rode wijn en Italiaanse kruiden.

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 november 2009
€ 39.50

Pasticcio di lepre con pesto e pomodoro. (Trentino)

Verfijnde hazenpaté gevuld met pesto en pomodoro, geserveerd met gebakken paddenstoelen en Italiaans brood.

€ 18,50

Filetto di lepre con prugne. (Veneto)

In roomboter gebakken hazenrug filet bereid in een appelstroopmosterd saus gegarneerd met pruimen.

€ 29.50

Of

Oca in onto con castagne. (Veneto)

In roomboter gebakken ganzenborst bereid in een saus van kastanje, sjalotjes en geglaceerd met muskaatwijn.

€ 29.50

Tiramisu ai frutti di bosco.

Mascarpone-Bosvruchten coupe.

€ 9.50

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