

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 4

december 2009

nummer 12

Geachte gewaardeerde relatie,

Vol enthousiasme presenteren wij u wederom onze maandelijks nieuwsbrief, nummer 12 van december 2009. We naderen het einde van het jaar.

In de decembermaand staan gezelligheid en saamhorigheid centraal.

Tijd voor de feestdagen als Sinterklaas en kerstmis en de goede voornemens bij de jaarwisseling.



Ook Bellini maakt haar goede voornemens; U mag weer een gezellig jaar verwachten met ten minste nog specialere en originelere gerechten en service dan u van ons al gewend was.

Natuurlijk biedt Bellini u de mogelijkheid om u met collega's of familie te ontvangen voor een gezellige oude- of nieuwjaars lunch of diner onder het genot van de vele speciale Italiaanse lekkernijen.

**Wij zijn gesloten op 25, 26 en 31 december. ( 1 januari geopend! )**

## DEZE MAAND BIJ BELLINI; Montasio (kaas)

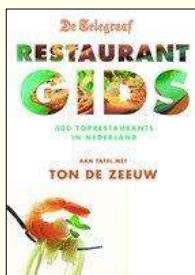
De oorsprong van de kaas is door regelgeving beperkt tot drie districten. Belluno, Treviso en Udine. Montasio is een half harde zeemkleurige kaas met een compacte structuur en kleine gaatjes. De kaas wordt gemaakt van onpasteuriseerde melk. Na twee maanden rijping is het een kaas met melkachtige en zoete smaak. Als de kaas twee maanden langer rijpt krijgt hij een aangenaam sterke smaak en is hij ook goed in de keuken te gebruiken. Na een jaar rijpen wordt Montasio enigszins pikant.



**Nu bij Bellini! BUSINESS LUNCH.** Voor de snelle zakelijke 3 gangen lunch voor slechts € 22,50

*(de zakelijke lunchkaart vindt u op pagina 3 van deze nieuwsbrief)*

***Restaurant Bellini wenst haar gasten Smaakvolle feestdagen  
en een gezond 2010 toe!***



*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:



## BIANCO DEL VERONESE "PEZZAMARA"

I.G.T. 2006

<b>Land van herkomst</b>	: Italië
<b>Regio</b>	: Veneto
<b>Producent</b>	: Azienda Agricola Antonio Menegotti
<b>Appellatie</b>	: Bianco di Custoza D.O.C.
<b>Lieu-dit (wijngaard)</b>	: "Pezzamara" is een hogergelegen perceel of "cru" nabij Custoza, gesitueerd op het zuid-zuidwesten.
<b>Druivenras(sen)</b>	: Cortese (40%), Garganega (30%), Trebbiano (20%) en Malvasia (10%)
<b>Bodemsoort</b>	: Glaciale afzetting, kleileem, zand en zwerfkeien
<b>Rijping</b>	: 70% in cuves INOX en 30% in frans eikenhout gedurende 6 maanden. Daarna nog 3 maanden op fles gerijpt.
<b>Jaargang</b>	: 2006
<b>Kleur</b>	: Intense goudgele kleur
<b>Geur</b>	: Schitterend bouquet van rijpe exotische vruchten, zoals perzik, abrikoos, sinaasappel en mango gecombineerd met aroma's van honing en vanille.
<b>Smaak</b>	: Volle en intense aanhef, rijpe citrusvruchten, honing en caramel, zalvend; tegelijk fris, mineraal en krachtig; in de afdronk licht kruidig met mooie opwekkende zuren.
<b>Wijn-spijs</b>	: Zeer geschikt met gegrilde of gepocheerde visgerechten, eventueel geserveerd met een decente (wijn)saus.
<b>Serveertemperatuur</b>	: 8°-10° Celsius

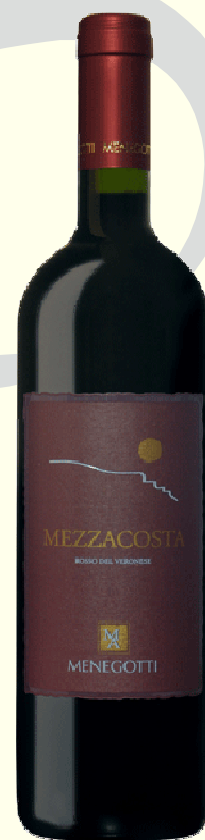
---

---

## ROSSO DEL VERONESE "MEZZACOSTA"

I.G.T. 2006

<b>Land van herkomst</b>	: Italië
<b>Regio</b>	: Veneto
<b>Producent</b>	: Azienda Agricola Antonio Menegotti
<b>Appellatie</b>	: Rosso del Veronese I.G.T.
<b>Lieu-dit (wijngaard)</b>	: Mengeling van meerdere wijngaarden
<b>Druivenras(sen)</b>	: Merlot 70% en Cabernet Sauvignon 30%
<b>Bodemsoort</b>	: Glaciale afzetting, kleileem, zand en zwerfkeien
<b>Rijping</b>	: Cuves Inox (80%) en barrique (20%) gedurende 6 maanden. Daarna nog eens 6 maanden rijping op fles.
<b>Jaargang</b>	: 2006
<b>Kleur</b>	: Intens robijnrood
<b>Geur</b>	: Een mix van rijpe bosvruchten, zoals bosbessen en bramen met decente specerijen (frisse groene peper en vanille).
<b>Smaak</b>	: Harmonieuze wijn met een frisse en fruitige aanhef. Zalvend en zacht in de mond, aangename tannines, breed smaakpalet, donkerrood fruit, cacao, decente specerijen. Intense en zachte afdronk.
<b>Wijn-spijs</b>	: Perfecte wijn in combinatie met gegrilde vleesgerechten en in het bijzonder bij wild.
<b>Serveertemperatuur</b>	: 18° Celsius



# Lunch

## Business lunchmenu December 2009

€ 22.50

### **Bruschetta pomodoro e rucola.**

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

Of

### **Scampi Baci di mare.**

*Scampi's geserveerd in een licht saus van tomaten, room en cognac.*

Of

### **Spinaci gratinati.**

*In roomboter gebakken verse wilde spinazie gegratineerd met Grana kaas.*

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 december 2009

€ 39.50

## **Tortelli rustici al'capriolo. (Trentino)**

*Verse pasta gevuld met ree, bereid in een saus van radicchio en rode uien.*

€ 18,50

\*\*\*

## **Quaglia con crescione, pinoli e melograna. (Lombardia)**

*Gebakken kwartel bereid in een lichte saus met waterkers, pijnboompitten, granaatappel en acquavite di ciliege.*

€ 29.50

*Of*

## **Sogliola con salsa di moleche. (Veneto)**

*In roomboter gebakken tongfilet bereid in een saus van krab en radicchio.*

€ 29.50

\*\*\*

## **Gelato di amaretto.**

*Amaretto ijs gegarneerd met chocolade, pan forte en slagroom.*

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. Wijn

De gerechten zijn ook afzonderlijk te bestellen (zie eenheidsprijs)