

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 5

januari 2010

nummer 1

Geachte gewaardeerde relatie,

Het jaar 2009 ligt alweer achter ons en 2010 is inmiddels alweer begonnen.

In de eerste plaats wensen wij u goede gezondheid, liefde en vreugde toe voor het jaar 2010.

Ook in dit nieuwe jaar hopen wij u te mogen verwelkomen in ons restaurant.

Dit jaar zullen wij u natuurlijk weer verrassen met originele Italiaanse recepten en specialiteiten en onze uitgebreide catering voor zowel zakelijke als privé gelegenheden.

Doordat veel van onze klanten tijdens de kerstvakantie afwezig waren hebben wij ervoor gekozen de nieuwsbrief van Januari enkele dagen later te verspreiden dan u van ons verwacht.

## Specialiteit van de maand Januari

Bresaola Specialiteit van de Valtellina  
Al meer dan een eeuw geleden werd Bresaola in het gastronomische register van Chiavenna ingeschreven. Het rundvlees dat van de schenkel wordt gehaald wordt eerst ingelegd in zout en peper en enige maanden te drogen gehangen. De grotten van Chiavenna bieden ideale microklimatologische voorwaarden voor perfecte rijping. Aan het eind van het rijpingsproces is nu een lichte korte roking nodig.

De bresaola heeft een heerlijk zacht aroma.

Gourmet snijden hem in flinterdunne plakjes en brengen hem op smaak met citroen en olie.



*Bellini*

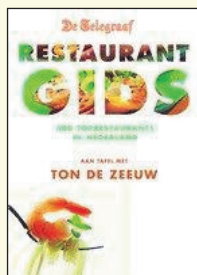
Nederhoven 17, Buitenveldert, Amsterdam

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](mailto:triolo@xs4all.nl)

Bezoek nu de geheel vernieuwde website: [www.bellini.nl](http://www.bellini.nl)



## Maand Wijnen:

### FALANGHINA IGT 2007 VILLA MATILDE



Falanghina is een heerlijke goed gestructureerde witte wijn, gemaakt van 100% Falanghina druifras. Hij is mooi gebalanceerd, met een volle geur een fruitig in de smaak. Deze wijn is afkomstig uit Campania (Zuid Italië). De grond is vulkanisch, dus rijk aan minerale zoals fosfaat en Kalium. De wijn heeft typische nuances van fruit en bloemen, ananas, banaan, perzik, met tonen van roos en salie. De kleur is licht bleekgeel de smaak is zeer aangenaam, gebalanceerd, met amandel tonen bij de afdronk. Hij past uitstekend bij zeevruchten, voorgerechten, vis en wit vlees.

<b>Druivenrassen</b>	: Falanghina
<b>Geur</b>	: Elegant, fruitig, bloemig.
<b>Smaak</b>	: Evenwichtig, aangenaam, amandel tonen
<b>Alcohol percentage</b>	: 13%
<b>Wijncategorie</b>	: IGT

---

---

### AGLIANICO IGT 0.75 2006 VILLA MATILDE

Mooie volle rode wijn, gemaakt van 100% Aglianico druif. Het aroma is zacht en vol met nuances van rijp fruit en een lichte vanille smaak. De wijn is van goed karakter, elegant met tonen van kruiden. De afdronk is vol, fluweel met een zachte tannine. Uitstekend te combineren met gerechten van rood vlees, wild, en gerijpte kazen.

<b>Druivenrassen</b>	: Aglianico
<b>Geur</b>	: Intens, persistent, bramen, kruiden.
<b>Smaak</b>	: Vol, fluweel, gebalanceerd tannine.
<b>Alcohol percentage</b>	: 13%
<b>Wijncategorie</b>	: IGT



**Villa Matilde is uitgeroepen wijnhuis van het jaar 2007 ( Wine Spits)**

# Lunch

## Business lunchmenu januari 2010

€ 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

### **Parmigiana di melanzane.**

*Gegratineerde aubergines gevuld met mozzarella en verse basilicum, bedekt met tomatensaus en Grana kaas.*

Of

### **Calamaretti al piccantino.**

*Kleine inktvisjes geserveerd in een licht pikante kerriesaus.*

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.**

U kunt tijdens de lunch natuurlijk ook gebruik maken van onze menukaart!

# Maandmenu

Menu januari 2010

€ 39.50

**Tortelli con rucola e mascapone. (Lombardia)**

*Verse pasta gevuld met paddestoelen, bereid in een saus van mascapone en rucola.*

€ 18,50

\*\*\*

**Vitello con olive di cerignola. (Liguria)**

*In olijfolie gebakken kalfsvlees bereid in rode wijn, thijm en cerignola olijven.*

€ 29.50

Of

**Spigola alla Rivierasca. (Liguria)**

*In olijfolie gebakken zeebaars geserveerd met fijne artisjokken in een citroen botersaus.*

€ 29.50

\*\*\*

**Bavarese all cioccolato.**

*Luchtige chocolade mousse.*

€ 7,50

€ 39,50 per persoon excl. Wijn

De gerechten zijn ook afzonderlijk te bestellen (zie eenheidsprijs)