

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 5

maart 2010

nummer 3

Geachte gewaardeerde relatie,

Terugkijkend op een lange winterperiode hebben we eindelijk de lente in het vooruitzicht.

De lente brengt weer heerlijke producten welke wij in onze gerechten verwerken. Zo passen wij onze gerechten zoveel mogelijk aan, aan het jaargetijde.

In deze nieuwsbrief treft u zoals gebruikelijk weer uitgebreide informatie aan over onze specialiteiten en een greep uit de meest smaakvolle gerechten en wijnen welke Restaurant Bellini u deze maand te bieden heeft.

## Boerenspek uit Alto Adige

Het boerenspek uit Alto Adige is een hoogwaardig en zeer typerend product van het gebied. De varkensbouten worden eerst in een marinade van zeezout en kruiden of specerijen gelegd. Er worden verschillende kruiden en specerijen gebruikt: laurierblad, jeneverbes, peper, nootmuskaat, kaneel en koriander.

Iedere maker heeft een goed bewaard gebleven geheim recept. Na het marineren volgen het rook- en rijpingsproces. Tijdens deze ongeveer tien dagen durende rookperiode neemt de varkensbout een houtaroma aan, vaak van pijnboom, jeneverbomen en dennenhout. De aansluitende, ongeveer twintig weken durende rijpingsfase vergt veel kennis en gevoel.

Het klimaat van Alto Adige heeft voor de harmonische rijping van de vetten en ook voor die van mager vlees bijna ideale omstandigheden. Zo krijgt iedere spek de ideale consistentie, die noch te zacht noch te hard mag uitvallen. (de Alto Adige boerenspek wordt o.a. gebruikt in het gerecht van onze heerlijke **Risotto con radicchio e speck**)



*Bellini*

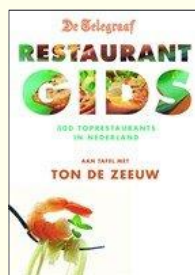
Nederhoven 17, Buitenveldert, Amsterdam

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)

Kom Alvast in de stemming, bezoek nu : [www.bellini.nl](http://www.bellini.nl)



# Maand Wijnen:



## BUTTAFUOCO Vigna La Guasca

De wijnvelden “Vigna La Guasca” zijn vernoemd naar een boerderij welke was gesitueerd in de omgeving van Rocca di Stradella, op de zuid westelijke kant van het meest noordelijke puntje van het bergengebied de Apennines. Gedurende een periode van 6 maanden wordt hier de warm gekleurde rode wijn gebotteld.

<b>Naam wijn</b>	ButtaFuoco
<b>Druivensoort</b>	30 % Barbera, 60 % Croatina en 10 % Ughetta di Canneto
<b>Kleur</b>	Intens brilliant robijnrood
<b>Geur</b>	intens, kruidig, warm met sterke accenten van rood fruit als kersen en bessen
<b>Smaak</b>	warm, fruitig met een mooie structuur en personality
<b>Alcoholpercentage</b>	12,8 %
<b>Te serveren bij</b>	uitstekend te combineren met gerechten van rood vlees en rijpe kaas

---

---

## SAUVIGNON BIANCO

Heerlijk frisse **Sauvignon Blanc**, van een decadent hoog niveau qua strakheid en cleanheid. Kan gemakkelijk meedingen naar de titel van droogste witte wijn uit Italië

<b>Druivensoort</b>	100 % Sauvignon
<b>Kleur</b>	storgeel met lichtgroene reflexen
<b>Geur</b>	bloemig bouquet, duidelijke noten van tomatenblad, salie en mango met vlagen van kiwi en ceder
<b>Smaak:</b>	lekker zuurtje, mooie stevige afdronk, nasmaak langdurig
<b>Aanvang verkoop</b>	Lente na de oogst
<b>Te serveren bij:</b>	optimaal als aperitief, zalig met asperges, vis en wit vlees.
<b>Alcoholpercentage</b>	12.5%



# Lunch

## Business lunchmenu maart 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

### **Spinaci gratinati**

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

Of

### **Raviolini ai porcini.**

*Verse pasta gevuld met porcini, bereid in een saus van verse tomaat, pijnboompitten en witte wijn.*

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

## Maandmenu maart 2010

€39.50

### **Risotto con radicchio e speck.(Alto Adige)**

*Italiaanse rijstschotel bereid met gebakken radicchio en rauwe gekookte ham uit Alto Adige.*

€ 17,50

### **Filetti di sogliola con zucchini e pinoli.(Veneto)**

*In olijfolie gebakken tongfilet bereid met courgette, pijnboompitten en verse basilicum.*

€ 29.50

of

### **Ossobuco al limone con gremolada.(Lombardia)**

*In olijfolie gebakken kalfsschenkel bereid in een saus van uien afgeblust met witte wijn, citroen, knoflook en bladpeterselie.*

€ 29.50

### **Semifreddo al torroncino.**

*Nougat ijsje gegarneerd met pan forte, karamelsaus en slagroom.*

€ 9.50

€39,50 per persoon excl. wijn

De gerechten zijn ook afzonderlijk te bestellen. (zie eenheidsprijs.)