

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 5

april 2010

nummer 4

Geachte gewaardeerde relatie,

Met de klok op de zomertijd kijken we uit naar het mooie weer. De eerste tekenen van lente beginnen weer zichtbaar te worden. Natuurlijk zijn zoals u van ons gewent bent veel van onze gerechten bereid met verse seizoensproducten.

Pasen bij Bellini

Tijdens de paasdagen is Bellini zowel de 1e als de 2e paasdag geopend!
Uiteraard verwelkomen wij u graag.

Onze openingstijden tijdens de paasdagen zijn:

zondag 4 april en maandag 5 april (1e en 2e paasdag) 15:00 - 23:00 uur.



Nardini

Bassano del Grappa is een stadje in de Italiaanse regio Veneto. De stad behoort tot de provincie Vicenza en ligt aan de voet van de Vicentijnse Vooralpen nabij de opening van het Valsugana. Dwars door de stad stroomt de rivier de Brenta waarover de monumentale Ponte Vecchio is gebouwd.

De oprichter van Italië's meest traditionele distilleerderij "Nardini" kocht in april 1779 een herberg aan de oever van de Brenta rivier, langs de oostkant van de ingang van de Ponte Vecchio. Een zeer strategische locatie, omdat enerzijds de aanwezigheid van zuiver overvloedig water uit de Brenta rivier één van de belangrijkste elementen is in het distillatieproces van de Grappa en anderzijds is er de toegankelijkheid naar de regionale markt.

Een van de specialiteiten van Nardini is de Tagliatella. Een drank op grappa basis gedistilleerd met marasca. (Een iets bittere kers met korte steel) Tagliatella is zoet en bitter tegelijk en kan gedronken worden als zowel aperitief als digestief. Een andere specialiteit is de acqua di cedro (grappa met paradijsappel).



Grapperia Nardini

Wij nodigen u van harte uit kennis te maken met de specialiteiten van Nardini bij Restaurant Bellini.



Bellini

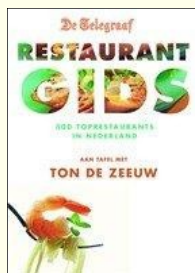
Nederhoven 17, Buitenveldert, Amsterdam

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

Kom Alvast in de stemming, bezoek nu : www.bellini.nl



Maand Wijnen:

VELLODORO TERREDI CHIETI PECORINO IGT



De naam van Pecorino druivenras, ook bekend als “Druif van de Schapen”, vloeit voort uit de sterke verbinding tussen de schapenhouderij en landbouw.

In het verleden is dit druivenras, dankzij zijn hoge concentratie van aroma's, zijn goede alcoholpercentage, en nog meer dankzij de prachtige zuren die het meest onderscheidende kenmerk van Pecorino, werd gebruikt om de kwaliteit te verbeteren.

De begroeiing van Pecorino was bijna verdwenen als gevolg van de zeer lage productiviteit. Pecorino is gestart in 2005 en vertegenwoordigt het nieuwe Umani Ronchi. Wijnhuis pecorino loopt voorop in de ontdekking en de exploitatie van de Adriatische inheemse soorten, en biedt een versterking van de positie in de regio Abruzzes.

Druivensoort	100 % Pecorino
Kleur	heldere stoge kleur
Geur	intense aroma's van vruchten en bloemen
Serveren	Vis, verse rijpe kazen, pasta en soepen.
temperatuur	10-12 graden celcius
Te serveren bij	uitstekend te combineren met gerechten van rood vlees en rijpe kaas

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO D.O.C.

Een bijzondere rode wijn uit de streek Campanië waar op vulkanische gronden de Piedi rosso-druiven groeien waarmede de Lacryma Christi Rosso wordt gemaakt. Bij goede opslag heeft deze wijn in zich de respectabele leeftijd van 20 jaar te bereiken. Mooie robijnrode kleur met een fruitig naar viooltjes geurend bouquet. De smaak is zacht en vriendelijk. Mastroberardino is de absolute wijnmeester in dit gebied. Hoe eenvoudiger de maaltijd hoe verfijnder deze wijn zal overkomen.

Druivensoort	100 % Piediroso
Kleur	Diep robijnrood
Geur	Tinten van kersen, pruimen, frambozen en aardbeien aroma's, ondersteund door gekruide tinten van peper en kruidnagel
Smaak:	Warm, goed gestructureerd en glad, met fijne tannine en een achtergrond van vruchten en kruiden
Te serveren bij:	Een grote wijn die het beste past met gearomatiseerde pasta of polenta met een saus op basis van rood vlees.



Lunch

Business lunchmenu maart 2010

€ 24.50

Bruschetta salmone.

Licht geroosterd Italiaans brood bedekt met verse gerookte zalm, dille, kappertjes en een zachte citroen-olijfolie..

Of

Carne salata.

Gerookte ossenhaas geserveerd met granakaas en een zachte olijfolie.

Of

Penne Positano.

Pasta bereid in een licht romige saus, paprika en verse tijm.

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 april 2010

€ 39.50

Fiocchi alle pere con crema di latte e prosciutto.(Trentino)

Verse pasta gevuld met peer bereid in een licht romige saus gearneerd met een julienne van rauwe Italiaanse ham.

€ 17,50

Lupo di mare con cerfoglio e scaglie di carote.

In boter gebakken zeewolf bereid in een saus van verse kervel, noten, witte wijn gearneerd met flinterdun schaafsel van wortel.

€ 27.50

of

Scaloppine con porro e senape.

In roomboter gebakken kalfsmedaillon bereid in een saus van mosterd, ui en prei.

€ 29.50

Cannoli Siciliani.

Siciliaans nagerecht.

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

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