

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 5

mei 2010

nummer 5

Geachte gewaardeerde relatie,

Met gepaste trots presenteren wij u de Bellini nieuwsbrief van mei 2010. Zoals u van ons gewend bent hebben wij ook in deze maand de lekkerste bijzondere seizoensgerechten.

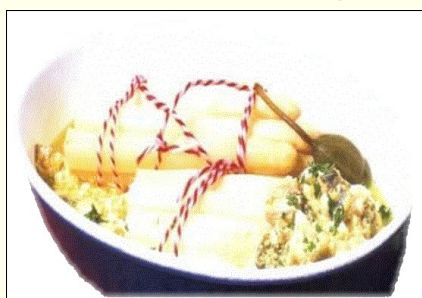
Komt u bij ons als gast dat kunt u op de mooie zomerse dagen ontspannen genieten van ons ruime en zonnig terras, Uiteraard bieden wij u voldoende gratis parkeergelegenheid en een gevarieerde menukaart met vele (zomerse) gerechten.

Bellini verzorgt tevens uw (bedrijfs)catering. Vraag ons naar de vele mogelijkheden.

Op Moederdag is Bellini geopend. Alle moeders worden door ons op Moederdag op romantische wijze in het zonnetje gezet en ontvangen een prachtige roos!



## Verse Asperges



In de maand mei kunt u volop genieten van Asperges uit Bassano/Lageron Deze witte asperge wordt bijna uitsluitend in Veneto verbouwd. Nauwkeuriger gezegd in de buurt van Bassano del Grappa aan de oever van de Brenta.

In Bassano wordt zelfs jaarlijks een aspergefeest gevierd, waarbij de restaurants hun nieuwste aspergecreaties lanceren.

Bij witte asperges wordt door een speciale teeltmethode de Chlorofylsynthese -dus dat wat de planten groen maakt- voorkomen door de ontspruitende aspergepunten met aarde of zwart plastic te bedekken en zo tegen de werking van het licht te beschermen. Vaak wordt alleen de eerste oogst als witte asperges geteeld en worden daarna in toenemende mate groene gestoken.

Asperges uit Bassano del Grappa zijn DOC-beschermd.

## WK 2010

Volgende maand zal in Zuid-Africa het voetbalfeest weer losbarsten. Ook in Nederland zullen vele straten weer oranje gekleurd zijn. Wilt u met vrienden thuis voor de TV van het voetbal genieten, en daarbij lekker eten? Dan kunt u gebruik maken van de speciale WK catering.

De Catering bestaat uit een 3-gangen diner voor slechts € 29,50 p.p.

Kijk naar alle mogelijkheden en voorwaarden op [www.bellini.nl](http://www.bellini.nl).

Houdt u niet van voetbal en wilt u in een rustige omgeving genieten van uw diner, dan bent u uiteraard welkom in ons restaurant.

Tijdens het WK 2010 is ons restaurant gewoon geopend.



*Bellini*

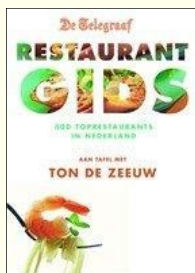
Nederhoven 17, Buitenveldert, Amsterdam

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:



## Jorio Montepulciano d'Abruzzo DOC

Jorio drukt werkelijk met maximum potentieel van de Montepulciano druif uit.

Wijnhuis Umani Ronchi

Kleur : diep robijn rood

Alcoholpercentage : 12,5%

Smaak : zacht van smaak.

Aroma : rijpe pruimen en zoethout.

Ideaal begeleider bij braadstukken.

---

---

## Torre di Giano

Torre di Giano is een zeer plezierige droge witte wijn van trebbiano (70%) en grechetto (30%), twee druivenrassen die elkaar uitstekend aanvullen.

Afkomst : wijngaarden bij het plaatsje Torgiano.

Kleur : fonkelend, strogeel, helder

Alcoholpercentage : 12 %

Smaak : droog, levendig, elegant, fris

Geur : uitnodigend, geurig, fruitig

past bij salades,  
pasta's met vis of wit vlees, antipasti, koud vlees en lichte risotto



# Lunch

## Business lunchmenu mei 2010

€ 24.50

### **Bruschetta salmone.**

*Licht geroosterd Italiaans brood bedekt met verse gerookte zalm, dille, kappertjes en een zachte citroenolijfolie..*

Of

### **Asparagi gratinata.**

*Verse witte asperges gegratineerd met Taleggio kaas.*

Of

### **Orechette Contadina.**

*Lauwarme zomerpasta bestaande uit pasta, tomaat, knoflook, olijfolie, paprika, bosuitjes en Parmezaanse 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 pepermint.**

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

# Maandmenu

## Maandmenu mei 2010

€ 39.50

### **Bucatini con le sarde. (Sicilia)**

*Pasta bereid in een saus van verse sardines, venkel, pijnboom pitten, ansjovis en sultana rozijnen.*

€ 17,50

### **Orata alla pugliese. (Puglia)**

*In olijfolie gebakken dorade filet bereid in een saus van knoflook, bladpeterselie, stukjes aardappel en pecorino kaas.*

€ 27.50

of

### **Scaloppine con asparagi di Bassano. (Veneto)**

*Kalfsmedaillon bereid met een saus van verse witte asperges en witte wijn.*

€ 29.50

### **Coppa di fragole.**

*Ambachtelijk vanilleroomijs gegarneerd met verse Hollandse aardbeien en slagroom.*

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

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