

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 5

juni 2010

nummer 6

Geachte gewaardeerde relatie,

Met gepaste trots presenteren wij u de Bellini nieuwsbrief van juni 2010. Zoals u van ons gewend bent hebben wij ook in deze maand de lekkerste bijzondere seizoensgerechten. Na het tegenvallende weer van de maand mei, zien eindelijk de weersvooruitzichten voor de maand juni er goed uit. De zomer kan nu eindelijk beginnen!

Wij nodigen u uit om lekker te komen genieten op ons zomerse en zonovergoten terras.

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

Op Vaderdag is Bellini geopend. Alle vaders worden door ons op 20 juni op passende wijze in het zonnetje gezet en ontvangen een heerlijke chocolade verrassing!



Lasagne



Deze komt oorspronkelijk uit Emilia Romagna en wordt alleen van bloem en eieren gemaakt zonder water of zout.

In veel regio's in Italië is lasagne een traditioneel gerecht, maar wordt overal anders bereid.

Genoa smalle reepjes met pesto

Trieste saus van boter, suiker en maanzaad

Marche prosciutto, kippenleverijes, porcini en kalfszwezerik. (Vincigrassi)

Napels belegd met worst en gehaktballetjes, mozzarella, ricotta en hard gekookte eieren

Veneto vis en rode radicchio

Piemonte paddenstoelen en fontina kaas.

WK 2010 CATERING

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.

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

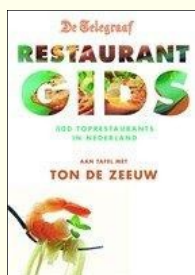
Nederhoven 17, Buitenveldert, Amsterdam

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

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



Maand Wijnen:



Malvasia bianco Masseria Civitella

De kleine wijnboer Masseria Civitella verkocht zijn wijnen tot voorkort alleen op de lokale markt. Voor het eerst worden deze wijn geïntroduceerd buiten de grenzen van Italië. Een schitterende kans om de echte karakteristieke identiteit te proeven van Italiaanse wijn.!

Kleur:	Zeer licht groenig van kleur.
Alcoholpercentage:	14%
Smaak:	Pittige witte wijn uit het zuiden van Italië..
Aroma:	zeer fris, pittig, kruidig .
Druivenras:	Malvasia Bianca 100%

Word gereserveerd bij: Serveren op 10°C bij visgerechten, salades, diverse kaassoorten. Daarnaast heerlijk om zo als aperitief te drinken.

Rossone IGT Masseria

Uit de zogenaamde "hiel" van Italië komen zeer stijlvolle wijnen. In Puglia ligt het wijngebied Salento dat bekend staat om zijn wijnen met geheel eigen karakter. In dit wijngebied groeien namelijk geen druivensoorten zoals Cabernet, Merlot of Chardonnay maar juist autochtone soorten zoals Negro Amaro en Malvasia.

Smaak:	Karakteristieke fruitige en kruidige rode wijn.
Kleur:	Diep rood van kleur met paarse tinten
Aroma:	Lekkere, fruitige aroma's van frambozen, kersen en pruimen met kruidige indrukken van kaneel.
Alcoholpercentage:	14,0 %
Word gereserveerd bij:	Serveren op 17°C bij diverse vleesgerechten, pizza en kaas.



Lunch

Business lunchmenu juni 2010

€ 24.50

Bruschetta con funghi misti.

Licht geroosterd Italiaans brood bedekt met gebakken paddenstoelen.

Of

Asparagi gratinata.

Verse witte asperges gegratineerd met Taleggio kaas.

Of

Orechette Salmone.

Lauwwarme zomerpasta bestaande uit pasta, tomaat, knoflook, olijfolie, zalm, bosuitjes en dille.

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 juni 2010

€ 39.50

Melanzane alla Menta. (Calabria)

In olijfolie gebakken aubergine bereid met knoflook, verse munt en een zachte wijnazijn.

€ 17,50

Pesce spada alla Ghiotta. (Calabria)

Dunne plakjes zwaardvis in olijfolie gebakken, bereid in een saus van zwarte fijn gebakte olijven, kappertjes, basilicum, peperoncino en pachino tomaten.

€ 29.50

of

Agnello alla Regina. (Calabria)

Magere lamskoteletten bereid in een saus van knoflook, paprika, tijm, chilipeper en rode wijn.

€ 29.50

Champagne parfait

Champagne ijs gegarneerd met chocoladesaus en slagroom.

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

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