

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 5

juli 2010

nummer 7

Geachte gewaardeerde relatie,

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

Prachtig weer en Italiaanse sferen....

Wilt u ook alvast het echte Italië ontdekken? Kom nog voor uw vakantie langs en geniet optimaal van de vele zomerse vakantiespecialiteiten.

Dit kan op ons ruime zonnige terras, een klein stukje Italië in Nederland.

En zelfs het parkeren van uw auto is gratis!



Catering

Bellini verzorgt ook in de zomerperiode uw (bedrijfs)catering. Vraag ons naar de vele mogelijkheden.

Nduja

De *Nduja* is een zachte, grove worst uit de buurt van Tropea.

Hij wordt gemaakt van gehakt varkensvlees van de minder edele delen dat na de bereiding van ham, salami en salicce overblijft. Deze met gemalen peperoncino gekruide specialiteit wordt op het brood gestreken, gebruikt om pastasauzen te verfijnen of vindt zijn weg als ingrediënt in *murseddu* (vleespastei)



Pasta van de maand juli 2010; *Strigoli con Nduja.*

Verse pasta bereid in een saus van olijfolie, knoflook, majoraan en nduja.



Bellini

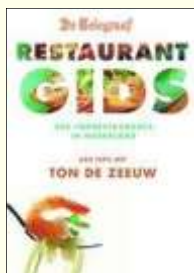
Nederhoven 17, Buitenveldert, Amsterdam

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





Refosco dal peduncolo Rosso Colutta

De Colutta Gianpaolo boerderij produceert kwaliteitswijnen, DOC Colli orientali del Friuli, in de wijngaarden van Buttrio, Manzano en Premariacco, met een totale oppervlakte van ongeveer 30 hectare en onze familie, dat is een nobele afkomst, kan bogen op 1000 jaar in de landbouw. De meest traditionele en strenge cultiveren technieken zijn vastgesteld, bijvoorbeeld, plantaardige systemen, rigoureuus snoeien, bemesten van essentieel belang, enz. resulteert in een zeer lage productie per hectare wijngaarden die uiteraard gunstig is voor de concentratie van aroma's en smaak in de bossen. In feite, de druiven bepalen, bijna volledig, de uiteindelijke kwaliteit van het product: wijn is geboren in het land!

Druivenras:	Refosco dal peduncolo rosso al 100%. Autochthon druivenras
Smaak:	De wijn heeft een robijnrode kleur die neigt naar paars, met een bouquet van wilde frambozen en houtachtige vruchten. De smaak is droog, licht tannine, vol bodled met een opvallende na smaak.
Gereserveerd bij:	Het is bijzonder geschikt met een rijke vlees, stoofschotels, gebrad en wildgame
Bodemgesteldheid:	De Eocenic oorsprong, het microklimaat en de expositie van de oostelijke heuvels van Friuli, zijn allemaal bepalende factoren van dit DOC gebied.
Oogst:	eind september
Vinificatie:	RVS
Productie:	circa 40.000 flessen
Temperatuur:	12°C
Alcohol:	13,5%
Bewaarpotentiel:	tot en met 2016

Pinot Bianco Colutta

De Colutta Gianpaolo boerderij produceert kwaliteitswijnen, DOC Colli orientali del Friuli, in de wijngaarden van Buttrio, Manzano en Premariacco, met een totale oppervlakte van ongeveer 30 hectare en onze familie, dat is een nobele afkomst, kan bogen op 1000 jaar in de landbouw. De meest traditionele en strenge cultiveren technieken zijn vastgesteld, bijvoorbeeld, plantaardige systemen, rigoureuus snoeien, bemesten van essentieel belang, enz. resulteert in een zeer lage productie per hectare wijngaarden die uiteraard gunstig is voor de concentratie van aroma's en smaak in de bossen. In feite, de druiven bepalen, bijna volledig, de uiteindelijke kwaliteit van het product: wijn is geboren in het land!

Druivenras:	Pinot Bianco 100%
Smaak:	Een elegant bouquet doet denken aan abrikozen, kersen en artemisia.
Word gereserveerd bij:	Diverse vis en grill gerechten.
Bodemgesteldheid:	De Eocenic oorsprong, het microklimaat en de expositie van de oostelijke heuvels van Friuli, zijn allemaal bepalende factoren van dit DOC gebied.
Oogst:	Midden september
Productie:	Circa 65.000 flessen
Temperatuur:	12°C
Alcohol:	13,5%
Bewaarpotentiel:	Tot en met 2013



Lunch

Business lunchmenu juli 2010

€ 24.50

Bruschetta pomodoro e rucola

Licht geroosterd Italiaans brood bedekt met vleestomaat, verse basilicum, olijfolie vincotta van vijgen en knoflook

Of

Parmigiana di melanzane.

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

Of

Orechette contedina

Lauwwarmer zomerpasta bestaande uit pasta, tomaat, knoflook, olijfolie, paprika, bosuitjes en granakaas

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 juli 2010

€ 39.50

Risotto con radicchio e prosecco.(Veneto)

Italiaanse rijstschotel bereid met prosecco en radicchio uit Treviso.

€ 17,50

Spiedini di pesce con timo e pomodori crudi.(Sicilia)

Luxe visspies bereid in een saus van knoflook, tijm en verse tomaten.

€ 27.50

of

Bistecca di vitello con olive e cecci.(Sicilia)

In olijfolie gebakken kalfsentrecôtes met een garnituur van groene olijven, kikkererwten en oregano.

€ 28.50

Zuppa di fragole.

Scroppino ijs gegarneerd met een frisse aardbeien soep en slagroom.

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

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