

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 5

augustus 2010

nummer 8

Geachte gewaardeerde relatie,

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

## Kom bij Restaurant Bellini nagenieten van uw vakantie!

Veel Nederlanders hebben het prachtige Italië als vakantie bestemming. Wellicht heeft u ook uw (zomer)vakantie doorgebracht in Italië en wilt u nog eens lekker nagenieten van de sferen, cultuur en de heerlijke gerechten. Uiteraard verwelkomen wij u met onvervalste Italiaanse gastvrijheid en nodigen u uit om in Nederland de heerlijke Italiaanse gerechten en wijnen te herontdekken.



## Maandspecialiteit: Stracchino

**Stracchino** is een Italiaanse koemelk kaas, typisch voor Lombardije. Deze kaas eet men erg jong. Het heeft een zachte, romige textuur en gewoonlijk een milde en delicate smaak. Hij is vierkant van vorm.

De naam van de kaas is afgeleid van het Italiaanse woord "stracca", wat "moe" betekent. Er wordt gezegd dat de melk van koeien die moe zijn rijker zijn aan vetten en zuurder wordt.

Deze eigenschappen werden ontdekt, volgens de legende, in de melk van koeien die per seizoen werden verplaatst.

Van boven naar beneden in de Alpen naar verschillende weiden.

De melk van deze koeien geeft de kaas zijn karakteristieke smaak.

Stracchino wordt meestal gegeten als vooraf of als dessert kaas, maar in Recco, aan de Ligurische Riviera, wordt het gebruikt als vulling voor focaccia en in Toscane en elders wordt het gebruikt voor piadina.



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



*Bellini*

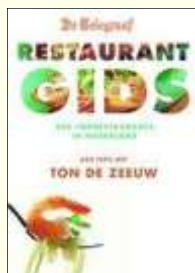
Nederhoven 17, Buitenveldert, Amsterdam

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)

Een stukje Italië in Nederland! [www.bellini.nl](http://www.bellini.nl)



# Maand Wijnen:

## Rosso del Veronese “Mezzacosta” I.G.T. 2006



<b>Land van herkomst</b>	: Italië
<b>Regio</b>	: Veneto
<b>Producent</b>	: Azienda Agricola Antonio Menegotti
<b>Appellatie</b>	: Rosso del Veronese I.G.T.
<b>Lieu-dit (wijngaard)</b>	: Mengeling van meerdere wijngaarden
<b>Druivenras(sen)</b>	: Merlot 70% en Cabernet Sauvignon 30%
<b>Bodemsoort</b>	: Glaciale afzetting, kleileem, zand en zwerfkeien
<b>Rijping</b>	: Cuves Inox (80%) en barrique (20%) gedurende 6 maanden. Daarna nog eens 6 maanden rijping op fles.
<b>Jaargang</b>	: 2006
<b>Kleur</b>	: Intens robijnrood
<b>Geur</b>	: Een mix van rijpe bosvruchten, zoals bosbessen en bramen met decante specerijen (frisse groene peper en vanille).
<b>Smaak</b>	: Harmonieuze wijn met een frisse en fruitige aanhef. Zalvend en zacht in de mond, aangename tannine, breed smaakpalet, donkerrood fruit, cacao, decante specerijen. Intense en zachte afdronk.
<b>Wijnspijs</b>	: Perfecte wijn in combinatie met gegrilde vleesgerechten en in het bijzonder bij wild.
<b>Serveertemperatuur</b>	: 18° Celsius

---

---

## Bianco di Custoza Superiore “Elianto” D.O.C. 2007

<b>Land van herkomst</b>	: Italië
<b>Regio</b>	: Veneto
<b>Producent</b>	: Azienda Agricola Antonio Menegotti
<b>Appellatie</b>	: Bianco di Custoza D.O.C. Superiore
<b>Lieu-dit (wijngaard)</b>	: “Elianto” is afgeleid van het Italiaanse woord voor zonnebloem en duidt op zowel de schoonheid als het profijt van de zon
<b>Druivenras(sen)</b>	: Cortese en Garganega; druiven worden wat later geoogst dan gebruikelijk met als gevolg nog meer concentratie
<b>Bodemsoort</b>	: Glaciale afzetting, kleileem, zand en zwerfkeien
<b>Rijping</b>	: Circa 8 maanden in cementen vaten, hetgeen de temperatuur beter stabiliseert
<b>Jaargang</b>	: 2007
<b>Kleur</b>	: Intense goudgele kleur
<b>Geur</b>	: Zeer stuivend en onstuimig glas met aroma's van witte bloemen, exotisch fruit, honing, mint en rozijnen.
<b>Smaak</b>	: Volle aanhef, intens van smaak, tegelijk fris en elegant door de mooie opwekkende zuren en mineraliteit. Zeer harmonieus met een opvallende lengte!
<b>Wijnspijs</b>	: Zeer geschikt bij pasta met schaal- en schelpdieren, wit vlees en bij niet te sterke kaassoorten.
<b>Serveertemperatuur</b>	: 8°-10° Celsius



# Lunch

## Business lunchmenu augustus 2010

€ 24.50

### **Bruschetta pomodoro e rucola**

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

Of

### **Carne salata.**

*Gerookte ossenhaas geserveerd met Granakaas en een zachte olijfolie.*

Of

### **Spidini di pesce con timo e pomodori crudi.**

*Luxe visspies bereid in een vleugje knoflook, tijm en verse tomaat.*

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 augustus 2010

€ 39.50

### **Ravioli con ripieno di cernia.(Campania)**

*Verse pasta gevuld met zeebaars bereid in een saus van knoflook, olijfolie, witte wijn, limocello bedekt met pecorino en mozzarella.*

€ 19,50

### **Tonno bianco al cartoccio.(Apuglië)**

*Witte tonijn(Albacore) bereid in een saus van verse salie, rozemarijn, venkelzaadjes en visbouillon..*

€ 28.50

of

### **Vitello al Aglianico.(Basilicata)**

*Kalfsvlees bereid in een saus van tijm, marjolein, munt en Aglianico wijn.*

€ 28.50

### **Torta gelato.**

*Ijstaartje gemaakt van bloedsinaasappel en room.*

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

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