

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 5

september 2010

nummer 9

Geachte gewaardeerde relatie,

Met gepast enthousiasme presenteren wij u onze maandelijkse nieuwsbrief, jaargang 5 nummer 9 september 2010

De meteorologische herfst is alweer aangebroken.

Ook in deze herfstachtige periode kunt u bij ons komen genieten van de heerlijke gerechten met natuurlijk veel ingrediënten uit dit seizoen.

Op de mooie dagen die we in deze periode gerust nog krijgen kunt u natuurlijk nog heerlijk gebruik maken van ons gezellige terras



Cateringservice

Graag wijzen wij u op de mogelijkheid om gebruik te maken van onze geheel verzorgde Cateringservice, voor alle gelegenheden voor zowel particulieren als bedrijven.

Maandspecialiteit: Gnocchi

Gnocchi kunnen gemaakt worden van aardappelen, griesmeel, maïs, brood, ricotta en bloem of andere ingrediënten.

Ze zijn eenvoudig en voedzaam, maar zijn soms moeilijker te maken dan menig geraffineerd gerecht. Het mengsel moet licht en toch stevig genoeg zijn, zodat de balletjes niet uiteenvallen in het kokende water.

Alle noordelijke regio's hebben hun eigen gnocchi. Gnocchi alla cadonina uit Veneto bestaan uit aardappelen met rijkelijk boter en gerookte ricotta of met gesmolten boter en kaneel.

Gnocchi all'ossolana komen uit het noorden van Lombardije en worden gemaakt van bloem, eieren, Parmezaanse kaas en nootmuskaat.

Ze worden opgediend met een ruime hoeveelheid gesmolten boter en verse salie.

Uit Venezia Giulia afkomstig is de gnocchi met pruimen of abrikozen met een saus van boter en specerijen.



Bellini

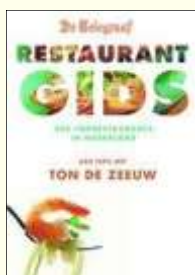
Nederhoven 17, Buitenveldert, Amsterdam

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

Een stukje Italië in Nederland! www.bellini.nl



Maand Wijnen:

TOCAI FRIULANO GRAVE - Friulvini



Het grensgebied Friuli-Venezia Giulia heeft een rijke geschiedenis vanwege de strategische ligging van de havensteden Triëst (Trieste) en Venetië (Venezia). Dat zijn altijd belangrijke doorvoerhavens geweest naar Midden- en Oost-Europa. Er zijn in Friuli-Venezia Giulia 9 DOC's, met 56 sub-DOC's. Deze worden net als in Trentino-Alto Adige genoemd naar de gebruikte druivenrassen. De meeste wijn wordt van de **Friulano** geproduceerd. Het bijzondere van dit druivenras is de 'abortus floralis'. Aan een hele tros ontwikkelen zich soms hooguit slechts tien druifjes. De andere sterven na de bevruchting af. De energie die de plant anders aan de hele tros had moeten geven, kan hij nu in slechts enkele druiven steken.

Druivenras:	Tocai Friulano 100%
Smaak:	De wijn is helder, licht stro geel met groene tinten. Het bouquet is jong met hints van wilde bloemen en mineralen met ondertonen van amandelen. De smaak is droog, vol, goed in balans met een lange afdronk.
Gereserveerd bij:	Het is bijzonder geschikt met een gegrilde vis en wit vlees.
Bodemgesteldheid:	De streek heeft een zacht glooiend landschap. De bodem bestaat vooral uit kiezel, grind en zand op een ondergrond van leem met veel kalk en fosfor.
Opbrengst:	niet beschikbaar
Oogst:	begin oktober
Productie:	circa 120.000 flessen
Temperatuur:	12°C
Alcohol:	12,5%
Bewaarpotentiel:	nu te drinken

MONICA DI SARDEGNA Duca di Mandas DOC

Sardegna heeft veel lokale, oorspronkelijk Spaanse rassen, zoals Cannonau, Monica en Girò.

Deze rode wijnen zijn vaak krachtig en karakteristiek van smaak.

De wijn van deze DOC is gemaakt van de Monicadruif. Hij is licht robijnrood, en kan bij veroudering purperrood worden. De wijn is sappig met een afdronk waarin het gebruikte druivenras goed te herkennen is.

Druivenras:	Monica 100%
Smaak:	Soepele, volle wijn, heel aangenaam, veel sap, balans, zwarte bessen, kruidig, eucalyptus, goede zuren, compleet. Sardijns karakter.
Word gereserveerd bij:	Serveren op 17°C bij diverse vlees en grill gerechten. Ook uitstekend met pikante kazen.
Bodemgesteldheid:	Sardegna heeft een sterk vulkanische bodemsamenstelling. De wijnen van dit eiland heten 'vini Mediterranei': mediterrane wijnen. Veel wijnen uit dit gebied hebben een middelmatige tot sterke structuur. Ze zijn evenwichtig en houdbaar. Deze wijnen hebben relatief meer suiker en minder zuren. Het zijn goede bewaarwijnen.
Opbrengst:	niet beschikbaar
Oogst:	midden september
Productie:	circa 50.000 flessen
Temperatuur:	16°C-18°C
Alcohol:	13,0%
Bewaarpotentiel:	tot en met 2013



Lunch

Business lunchmenu september 2010

€ 24.50

Bruschetta con funghi misti.

Licht geroosterd Italiaans brood bedekt met gebakken paddenstoelen.

Of

Carpaccio di manzo.

Flinterdun gesneden rauwe ossenhaas gearneerd met grana kaas, rucola, kappertjes en olijfolie.

Of

Scamorza affumicata alla griglia.

Gegrilde stevige Italiaanse gerookte kaas geserveerd met bruschetta.

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 september 2010

€ 39.50 p.p.

Tagliatelle verde con ragout alla vicentina.(Veneto)

Groene tagliatelle bereid met een ragout van lamsvlees en muskaat wijn.

€ 18,50

Merluzzo con cozze in salsa verde.(Puglia)

In olijfolie gebakken kabeljauw filet geserveerd met gekruide groene mosselen.

€ 28.50

of

Scaloppine al uso Aostano.(Val d'Aostaat)

Kalfsvlees bereid in een saus van rode wijn en trio van uien.

€ 29.50

Semifreddo al Gianduia.

Italiaans nougat ijsje, gegarneerd met pan forte, karamelsaus en slagroom.

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

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