

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 5

oktober 2010

nummer 10

Geachte gewaardeerde relatie,

Met gepast enthousiasme presenteren wij u onze maandelijkse nieuwsbrief, jaargang 5 nummer 10 van oktober 2010

Het laatste kwartaal van het jaar is aangebroken.

De laatste maanden van het jaar zijn de wildspecialiteiten weer volop aanwezig.

Wij serveren u deze maanden de exclusieve geheime familierecepten met veel wild, gevogelte en verschillende paddestoelen; o.a. de Funghi Porcini.

Zelfs in deze periode met een schaars zonnetje of zelfs gure herfstdagen, kunt u heerlijk genieten van de Zuid-Europese Italiaanse sferen bij Bellini



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: WILD/SELVAGGINA

Traditioneel wordt de periode vanaf 15 oktober tot 31 december wel het "wildseizoen" genoemd, om die reden dat in deze periode de jacht op de meeste bejaagbare wildsoorten is toegestaan.

Wild zwijn en edelhert zijn er zelfs al vanaf 1 augustus. Met het aanbod van haas en fazant vanaf 15 oktober begint het 'traditionele wildseizoen'. Het 'wilde' wildseizoen welteverstaan, want veel wild wordt tegenwoordig ook gekweekt en is daarmee het hele jaar verkrijgbaar.

In 'wild' wild proef je de pure, karakteristieke smaak. Hoewel gefokt wild net als hun wilde soortgenoten ook volop de ruimte hebben – vaak wordt de natuurlijke leefomgeving nagebootst -, leven ze binnen een afrastering.



Het vlees van gekweekt wild heeft een subtielere, minder uitgesproken smaak.

Wild vlees heeft een aromatische smaak en valt uitermate goed te combineren met een lekkere wijn.

Over het algemeen is de regel dat een droge rode wijn het beste past bij wild gerechten, maar tegenwoordig is het totaal niet ongebruikelijk om bij wild gewoon een witte wijn te serveren.

De Maremma, de zuidelijke kuststrook van Toscane, staat bekend om zijn wildzwijn maar ook ander klein wild. Er worden heerlijke hammen van gemaakt maar ook smakelijke jagersworstjes en lekkere salami. Worstwaren van wildzwijn hebben doorgaans een intensere smaak dan de producten van varkens.



Bellini

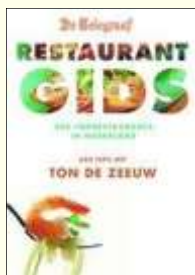
Nederhoven 17, Buitenveldert, Amsterdam

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:

AZIENDA AGRICOLA ANTONIO MENEGOTTI, Veneto



Bianco di Custoza D.O.C. 2009 van 5,50 voor 4,95 excl. BTW Deze wijn bestaat voor 30% uit Cortese, 25% Garganega, 20% Trebbiano, 10% Malvasia en 5% Tocai. De wijngaarden liggen rond Sommacampagna en Valeggio ten zuidoosten van het Gardameer.

De frisse, fruitige wijn met een mooi bouquet van bloemen en exotische vruchten is gedurende circa 3 maanden gerijpt in roestvrijstalen vaten.

Deze wijn past uitstekend bij antipasti, wit vlees en salades, (gegrilde) vis of vis met een saus. Ook geschikt als aperitief.

Land van herkomst	: Italië
Regio	: Veneto
Producent	: Azienda Agricola Antonio Menegotti
Appellatie	: Bianco di Custoza D.O.C.
Lieu-dit (wijngaard)	: Wijngaarden in de heuvels rondom Sommacampagna en Valeggio, ten zuidoosten van het Gardameer.
Druivenras(sen)	: Cortese 30%, Garganega 25%, Trebbiano 20%, Malvasia 10% en Tocai 5%
Bodemsoort	: Glaciale afzetting, kleileem, zand en zwerfkeien
Rijping	: Cuves Inox, gedurende 3 maanden, daarna nog 3 maanden op fles
Jaargang	: 2009
Kleur	: Lichtgele kleur met groene reflecties
Geur	: Mooi bouquet van witte bloemen en citrusvruchten
Smaak	: Een intens fruitige en frisse wijn. Fraaie zuurtegraad, sappig, goed doordrinkbaar.
Wijn-spijs	: Lekker in combinatie met diverse antipasti, maar ook met (gegrilde) visgerechten
Serveertemperatuur	: 6-8° Celsius
Referentie(s)	: ***(*) Perswijn = goed – zeer goed

MONICA DI SARDEGNA Duca di Mandas DOC

"Birillo" Maremma Toscana I.G.T. 2005 van 8,75 voor 7,75 Bestaat voor 50% uit Merlot en 50% uit Cabernet-Sauvignon, afkomstig van op het zuiden en westen gelegen wijngaarden die een goede bescherming tegen de zeewind kennen. Eigendom van Duccio Corsini die van het aanvankelijk 3000 ha. omvattende moerasgebied in de Maremma 18 ha. cultiveerde voor de wijnbouw.

Na 2 weken vinificatie in open stalen vaten, volgde 12 maanden rijping op frans barrique en daarna nog eens minimaal 3 maanden rijping op fles.

De wijn kenmerkt zich door rijpe geuren van kersen en zwarte bessen, vanille, cacao en zoethout.

In de smaak warm, rijp fruit, mooie mineraliteit, licht zoeje, zijdezachte afdrank. Een zwoele wijn.

Land van herkomst	: Italië
Regio	: Toscana
Producent	: Tenuta Marsiliana (Marsiliana)
Appellatie	: Maremma Toscana I.G.T.
Lieu-dit (wijngaard)	: Wijngaard nabij Manciano (Grosseto). Hellingen gesitueerd op het zuiden
Druivenras(sen)	: Merlot 50% & Cabernet-Sauvignon 50%
Bodemsoort	: Kalk en leem met een zanderige bovenlaag
Rijping	: Gemiddeld 12 maanden op frans eikenhout (2 ^e passage)
Jaargang	: 2005
Kleur	: Intense robijnrode kleur
Geur	: Rijpe geuren van kersen en zwarte bessen, vanille, cacao en zoethout
Smaak	: Warm, rijp fruit, mooie mineraliteit, licht zoetje, zijdezachte afdrank, zwoele wijn
Wijn-spijs	: Perfecte wijn in combinatie met gegrilde vleesgerechten en in het bijzonder bij wild.
Serveertemperatuur	: 18-20° Celsius
Referentie(s)	: Perswijn: ***(*) = goed – zeer goed Wine Spectator: 90/100 punten



Lunch

Business lunchmenu oktober 2010

€ 24.50

Pasticcio di lepre.

Hazen paté bereid met pesto en pomodoro geserveerd met Italiaans bruschetta brood.

Of

Parmigiana di melanzane.

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

Of

Spinaci gratinata.

In roomboter gebakken verse spinazie gegratineerd met grana 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 oktober 2010

€ 39.50

Ravioli con castagne. (Veneto)

Verse pasta gevuld met kastanje, gegarneerd met flinterdun gesneden gerookte eendenborst filet.

€ 18.50

Oca con colata di lampone. (Veneto)

Ganzenborst filet bereid in een saus van mascarpone, rode wijn en frambozen.

€ 29.50

of

Filetto di lepre con prugne. (Veneto)

In roomboter gebakken hazenrug filet bereid in een appelstroopmosterd saus, gegarneerd met pruimen.

€ 30.50

Bavarese ai frutti di bosco.

Bosvruchten bavarois.

€ 7.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

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