

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 5

november 2010

nummer 11

Geachte gewaardeerde relatie,

Met gepast enthousiasme presenteren wij u onze maandelijkse nieuwsbrief, jaargang 5 nummer 11 van november 2010

Het einde van het jaar nadert weer snel.

Ook in deze herfstachtige periode hebben wij weer vele smaakvolle seizoensspecialiteiten op onze uitgebreide menukaart staan.



Natuurlijk verzorgd Bellini ook dit jaar graag uw eindejaar lunch, diner of catering; Reserveer tijdig!

Maandspecialiteit: Norcia

In de schaduw van de Monti Sibillini, aan de rand van een vruchtbare vlakte, ligt het bekoorlijke Norcia.

Norcia wordt omgeven door een middeleeuwse stadsmuur met zeven torens. De huizen zijn laag en rusten op stevige fundamenteën. Vanwege het aardbevingsgevaar mag er in Norcia alleen nog twee verdiepingen hoog worden gebouwd. Behalve als paradijs voor fijnproevers is Norcia bekend als geboorteplaats van San Benedetto. Het hoofdplein in Norcia is dus ook Piazza San Benedetto met het Palazzo Comunale, La Castellina, Chiesa San Benedetto en Duomo Santa Maria Argentea.



In de Umbrische keuken neemt varkensvlees een speciale plaats in.

De varkens die met eikels en kastanjes gemest worden door de slagers in Norcia, worden zorgvuldig verwerkt tot fijne worsten en geurige ham, die in heel Italië bekend zijn. Norcino betekent daarom niet alleen inwoner van Umbrië, maar is in Midden-Italië ook de gebruikelijke benaming voor slager. De winkels waar onder andere dit heerlijke vlees verkocht wordt, worden Norcineria's genoemd.

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.

IENS Restaurantweek

Restaurant Bellini is deelnemer aan de IENS restaurantweek. Tijdens de Iens restaurantweek bieden wij u een luxe 3 gangen menu incl. een glas heerlijke prosecco voor slechts € 35.00. Reserveren kunt u via www.iens.nl (het Iens restaurantweek menu vindt u op pagina 5 van deze nieuwsbrief).



Bellini

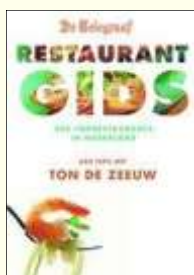
Nederhoven 17, Buitenveldert, Amsterdam

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:

Het wijnbedrijf van Clara Marcelli is gelegen in de lieflijke heuvels van de regio Piceno, slechts een paar mijl van de Adriatische zee en iets verder van de imposante Apenijnen. De wijngaard ligt ongeveer 250 meter boven de zeespiegel ten westen van de zee en ten noorden van de Tronto-vallei.

Deze producent werkt geheel biologisch en maakt daarbij gebruik van de kennis van onder andere Marco Casolannetti, een wijnmaker uit Marche met wereldfaam. Als organisch-biologische producent is het bedrijf gecertificeerd door het Istituto Mediterraneo di Certificazione (IMC).



Offida Passerina D.O.C. "Raffa" 2009

Regio	: Marche
Productiegebied	: Castorance (Ascoli Piceno)
Druivenras	: 100% Passerina
Terroir	: kleiachtige bodem
Oogst	: gedurende de eerste 20 dagen van september
Alcohol	: 12%
Vinificatie	: 20/25 dagen in roestvrije stalen tanks onder gecontroleerde temperatuur, daarna 3 maanden op fles gerijpt
Totale productie	: 6000 flessen
Smaak en geur	: fruitige aroma's van pruimen, rozijnen en kersen, maar ook van kruiden met daarbij een sappig en rokerig smaakpallet.

Rosso Piceno Superiore D.O.C. 2008

Regio	: Marche
Productiegebied	: Castorano (Ascoli Piceno)
Druivenras	: Montepulciano (50%), Sangiovese (50%)
Terroir	: kleiachtige bodem
Oogst	: gedurende de eerste 10 dagen van oktober
Alcohol	: 14%
Vinificatie	: 20/25 in roestvrijstalen tanks onder gecontroleerde temperatuur. Daarna 16 maanden op barriquehouten vaten en vervolgens 6 maanden op fles gerijpt.
Totale productie	: 3500 flessen
Smaak en geur	: Brede intense geur van rood fruit en bessen met een tongstrelende ontwikkeling van mooie zachte tannines.



Lunch

Business lunchmenu november 2010

€ 24.50

Crespelle al salmone.

Flensje gevuld met een gerookte zalm ragout gegratineerd in de oven.

Of

Parmigiana di melanzane.

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

Of

Mozzarella caprese

Buffel mozzarella geserveerd met tomaat basilicum, rucola, pijnboom pitten, besprenkeld met een zachte olijfolie en verse peper.

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 november 2010

€ 39.50

Antipasto del cacciatore.(Trentino)

Harmonische combinatie van zorgvuldig geselecteerde koude wildspijzen.

€ 18.50

Quaglia con pepe verde e albococca.(Friuli)

In roomboter gebakken kwartel filet bereid in een saus van groene peper, rode wijn en abrikoos.

€ 29.50

of

Cervo con more e cantarelle.(Trentino)

In roomboter gebakken hertenbiefstuk geserveerd met cantharellen en bramen.

€ 31.50

Tiramisú ai frutti di bosco.

Tiramisú van bosvruchten

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

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



Iens restaurantweek menu 2010

€ 35.00

Fiochetti alle pere con pollo e rucola.

Verse pasta gevuld met 3 soorten kaas en peer geserveerd in een lichte romige saus.

Spigola con dragoncello, prezzemolo e mascarpone.

In olijfolie gebakken zeebaars bereid in een saus van verse dragon, platte peterselie en mascarpone.

of

Scaloppine con crema di erbe fine.

Kalfsmedaillon bereid in een saus van crème fraîche en fijne verse kruiden.

Zuppa di fragole

Scroppino ijs geserveerd in een soep van verse aardbeien en slagroom.

€ 9.50

Het menu wordt geserveerd met een glaasje prosecco van het huis.

Om gebruik te maken van dit menu dient u te reserveren via: www.iens.nl