

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 5

december 2010

nummer 12

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 12^e nieuwsbrief van restaurant Bellini in 2010.

In deze donkere maar gezellige maand worden volop de voorbereidingen

getroffen om met familie en vrienden de feestdagen te gaan vieren.

Natuurlijk hebben wij in deze decembermaand weer vele geweldige specialiteiten op onze menukaart staan.



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

Smulweb



Afgelopen periode is ons restaurant op www.smulweb.nl door leden, bezoekers en honderdduizenden internet gebruikers gekozen tot één van de 1.000 leukste restaurants van Nederland.

Met deze reden kunnen wij u vol trots melden dat wij ook dit jaar staan vermeld in de **Nationale Restaurantgids 2011.**

De Restaurantgids wordt dit jaar voor de 2e keer uitgegeven door smulweb.nl, in een oplage van 25.000 exemplaren.

De gids ligt in heel Nederland in de winkels en is onder andere verkrijgbaar bij Ako, Bruna en Albert Heijn.

Maandspecialiteit: Tagliolini al Barolo

Verse pasta bereid in een ambachtelijke saus van Barolo wijn en een fond van witte truffel.



Gesloten

In de decembermaand zijn wij op 25, 26 en 31 december gesloten.

1 januari zijn wij weer voor u geopend en verwelkomen wij u met een heerlijk glaasje prosecco.

Het team van Restaurant Bellini wenst u fijne feestdagen en een fantastisch 2011 toe.



Bellini

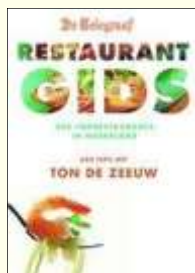
Nederhoven 17, Buitenveldert, Amsterdam

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



Maandmenu

Kerstmis in Italië

In de maand december zijn de straatjes San Gregorio Armeno en San Biagio dei Librai, waar honderden kerststallen staan, letterlijk gegrepen door de kerststalgekte. Het is dan echt een schouwspel óók voor degene die niets wil kopen van de kerstfiguurtjes, maar alleen deze kleine kunstige voorwerpen wil bewonderen. Elk jaar bovendien bedenken de Napolitaanse ambachtslieden nieuwe personages voor hun kerstfiguren, waaronder bijvoorbeeld ook de president van Amerika, Barak Obama en zijn vrouw!

Het Kerstmaal; 20 tot 23 Italianen zitten aan tafel voordat ze om 24.00 u. naar de Nachtmis gaan, want men gelooft in het algemeen dat het Kindje Jezus is geboren precies om middernacht. Daarom wordt ook op dat moment het laatste beeld van de kerststal geplaatst: het Kindje Jezus in de kribbe.

In heel Italië is nu het moment van de Panettone of van de Pandoro en natuurlijk van de noga! Torrone - de harde noga - een echte kerstzoetigheid, die je in veel streken van Noord- tot Zuid-Italië vindt. Deze bestaat uit een dik mengsel van eieren, honing en suiker en gevuld met amandel of hazelnoot; hiervan bestaan wel vrij veel varianten. Hij kan hard zijn of ze kan zacht zijn, bedekt met amandelen of met noten. In Noord-Italië ligt de belangrijkste stad van de torrone, Cremona hier zitten de grootste Torronemakers: Sperlari en Vergani.

Geschiedenis Panatone :

Er was eens een Hertog. Hij heette Ludovico il Moro, Signore di Milano (hertog van Milaan). Het was Kerstavond in het jaar 1400 en aan het hof werd een groot feestmaal gehouden. Speciaal voor deze gelegenheid had de chefkok een bijzonder nagerecht ontworpen dat waardig was om het fantastische feestmaal mee af te sluiten. Maar hij liet het gerecht aanbranden! De chefkok raakte in paniek! Om te helpen stelde Toni, een keukenhulp, voor om een toetje dat hij voor zichzelf had gemaakt van enkele restjes die hij had "gevonden" na de voorbereiding van het mislukte gerecht. De chefkok had eigenlijk geen andere keus en besloot het risico te lopen en liet het enige nagerecht dat er was maar uitserveren. Een ongewoon "zoet broodje" werd "getoond" aan de genodigden van de hertog. Het rook wel erg lekker naar geconfijte vruchten en boter en het werd ontvangen met applaus en in de kortste keren waren alle bordjes leeg. De gasten vroegen toen aan de hertog naar de naam van dit buitengewone zoete brood. Toen moest Toni bekennen dat hij het toetje wel verzonnen had maar nog geen naam had gegeven. De hertog doopte het gerecht vervolgens met de naam van de bedenker en vanaf dat moment eet iedereen "pan del Toni", ofwel Panettone.

De feestelijke Kersttijd eindigt op 6 januari, Driekoningen. Ze geven 3 geschenken aan het kindje: goud, wierook en mirre. Daarom krijgen de kinderen in Italië van hun ouders op 6 januari cadeautjes, ook al worden die volgens de traditie voor hen meegebracht door de Befana. Het is enigszins te vergelijken met de traditie van Sinterklaas: De Befana is een goede heks die 's nachts op een bezem door de lucht aan komt zweven en het speelgoed meebrengt waar ze om gevraagd hebben, en zelfs meer!



Maand Wijnen:

Primo Rosso Isola dei nuraghi IGT



| | |
|------------------|---|
| Regio | Sardinië |
| Productie gebied | Sulcis (zuid-oost Sardinië) |
| Druivenras | Carignano, Syrah |
| Bodem | Kalk, Klei |
| Oogst | 1 ^e 10 dagen september(Syrah) 2 ^e 10 dagen september (Carignano) |
| Alcoholperc. | 13.5 % |
| Kleur | Intens robijn rood |
| Serveer temp. | 16-17 graden |
| Smaak, geur | Rood fruit, harmonisch van smaak |
| Venificatie | 10 dagen met schil bewaard 50% hout/metaal |
| Te serveren bij | Vette vis, salami en vlees. |

OPALE Bianco vermentino di Sardegna DOC

| | |
|------------------|--|
| Regio | Sardinië |
| Productie gebied | Sulcis (zuid-oost Sardinië) |
| Druivenras | 100 % vermentin |
| Bodem | Kalk, Klei |
| Oogst | Midden september |
| Alc. | 13.5 -14% |
| Kleur | Geel-goud |
| Serveer temp. | 6-8 graden |
| Smaak, geur | Gekookte appel, vanille , vleugje dropsmaak |
| Venificatie | zacht geperst, fermentatie (2 mnd.) Rijpen in cement (2 mnd.) in fles(2 mnd.) |
| Te serveren bij | Stevige antipasti, vis, wit vlees, oude kaas |



Lunch

Business lunchmenu december 2010

€ 29.50

Antipasti misti

Harmonische combinatie van zorgvuldig geselecteerde luxe voorgerechten bestaande uit carne salata, mozzarella caprese en vitello tonnato.

Scaloppine Bastardo del Grappa.(Bassano del Grappa)

In roomboter gebakken kalfsmedaillon bereid in een saus van Bastardo kaas, witte wijn en verse salie

of

Orata alla Pugliese.(Puglia)

In olijfolie gebakken dorade filet bereid in een saus van bladpeterselie, stukjes aardappel en pecorino kaas.

Velouté di fragole.

Huisgemaakte verse aardbeiensoep geserveerd met Italiaans scroppino ijs.

U kunt tijdens de lunch natuurlijk ook gebruik maken van onze menukaart!

Maandmenu

Maandmenu december 2010

€ 42.50

Gnocchetti Sardi con Blu del Re.(Sardegna)

Gnocchi bereid in een saus van blauwe schapenkaas.

€ 18.50

Fagiano con crescione e melograna.(Lombardia)

In roomboter gebakken fazant baronet bereid in een saus van rode wijn, waterkers en granaatappel.

€ 29.50

of

Bistecca di costa con cipolle affumicate e balsamico. (Emiglia Romagna)

In roomboter gebakken entrecote bereid in een saus van balsamico en gerookte uien.

€ 29.50

Bavarese al cioccolato.

Chocolade bavarois.

€ 9.50

€ 42,50 per persoon excl. wijn

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