

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 6

januari 2011

nummer 1

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 1^e nieuwsbrief van restaurant Bellini in 2011.

Allereerst willen we van de gelegenheid gebruik maken om u in goede gezondheid een fantastisch 2011 toe te wensen.

Felice Anno Nuovo!

Capodanno; Letterlijk vertaald: het begin van het jaar.

Zoals overal wordt deze dag gevierd als een afscheid van het oude en een verwelkoming van al het nieuwe, frisse, jonge, positieve... Men wenst elkaar '*Buon anno*'.

Het vieren van het nieuwe jaar kent ook in Italia diverse tradities, waaronder het uitbrengen van een toast, *fare un brindisi*, het geven van de besjes van de maretak, *vischio*, als symbool van voorspoed, geluk en vruchtbaarheid.

Het begin van het nieuwe jaar wordt altijd groots gevierd. In Napoli kende men de traditie van *lo sciuscio*. Een groepje zangers dat al zingend van huis tot huis trok. Hun liedjes en muziek waren bedoeld om geluk te brengen in het nieuwe jaar. De deur niet open doen betekende een jaar ongeluk.

Met *Capodanno* wordt er vaak vis of zeevruchten gegeten. In Lazio is *capitone*, zeepaling, een traditioneel nieuwjaarsgerecht. In heel Italia, maar vooral in het Noorden, worden twee speciale worsten geserveerd. *Cotechino*, een varkensworstje en *zampone*, een gevulde varkenspoot. Bij de slager en in de supermarkten zijn ze kant en klaar te koop. De *zampone* in een mooi

doosje waarmee deze ook geschikt is om cadeau te geven. Beide gerechten zouden bringers van rijkdom zijn voor het volgende jaar. Traditioneel worden ze dan ook geserveerd met *lenticchie*, linzen, die de rijkdom aan geld symboliseren.

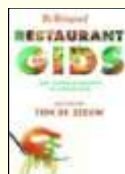


Ter afsluiting van het diner volgen de zoete nagerechten. Naast de traditionele *Panettone* en *Pandoro* worden met Capodanno ook *strufoli* (ook wel *strufoli*, *stuffoli* of *stufoli* genoemd) geserveerd. Deze 'taart' die oorspronkelijk uit Napoli komt, bestaat uit kleine gefrituurde deegballetjes, rijkelijk overgoten met honing. Wederom als symbool voor financiële rijkdom. Als de klok 12 heeft geslagen, wordt er getoast met *spumante* en daarbij worden druiven gegeten. Na deze maaltijd genuttigd te hebben, kan het haast niet meer fout gaan: het schip met goud zal binnen varen...



vischio

Bij restaurant Bellini kunt u vanaf heden gebruik maken van de gratis WiFi aansluiting.



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 Italie in Nederland! www.bellini.nl

Maand Wijnen:

Marche Rosso I.G.T. "Corbu" 2009



Land van herkomst	: Italië
Regio	: Marche (zuidelijke deel, Piceno)
Producent	: Azienda Agricola Biologica Clara Marcelli - Castorano
Appellatie	: Marche Rosso I.G.T.
Lieu-dit (wijngaard)	: Wijngaarden gesitueerd op het zuid - zuidoosten
Druivenras(sen)	: 80% Montepulciano, 20% Pecorino
Bodemsoort	: Klei met een ondergrond van kalk
Vinificatie	: Gisting op roestvrijstalen vaten (INOX), waarbij de schillen circa 15-20 weken in het sap
Rijping	: Circa 6 maanden Frans eikenhout, waarna nog 3 maanden op fles
Jaargang	: 2009
Kleur	: Donker robijnrood met zwarte reflexen
Geur	: Decente neus met toetsen van zwarte kersen en bessen, licht kruidig met een aangename houttoets
Smaak	: Zwoel, licht peperig, romig, olijven, specerijen, aangename zuren
Wijn-spijs	: Goed te combineren met (gegrild) rood vlees, wild en gerijpte kazen
Serveertemperatuur	: 18-20° Celsius

Offida Pecorino D.O.C. "Irata" 2009

Land van herkomst	: Italië
Regio	: Marche (zuidelijke deel, Piceno)
Producent	: Azienda Agricola Biologica Clara Marcelli - Castorano
Appellatie	: Offida Pecorino D.O.C.
Lieu-dit (wijngaard)	: Wijngaarden gesitueerd op het noorden.
Druivenras(sen)	: 100% Pecorino (biologische wijnbouw)
Bodemsoort	: Klei met een ondergrond van kalk
Vinificatie	: Zeer geleidelijke natuurlijke gisting op roestvrijstalen vaten (INOX)
Rijping	: Roestvrij staal gedurende circa 10 maanden
Jaargang	: 2009
Kleur	: Intense donkergele kleur
Geur	: In de neus vegetale en aardse aroma's, maar ook impressie van limoen en grapefruit.
Smaak	: Vol en krachtig, honing en abrikoos, frisheid blijft mooi overeen; in de afdronk een bijzondere mineraliteit die lang blijft hangen.
Wijn-spijs	: Geroosterde gerechten, stevige vissoorten zoals zalm en tonijn, wit vlees en stevige kazen (bijvoorbeeld Pecorino)
Serveertemperatuur	: 10-12° Celsius



Lunch

Business lunchmenu januari 2011

€ 24.50

Bruschetta funghi.

Licht geroosterd brood geserveerd met gebakken paddenstoelen.

Of

Parmigiana di melanzane.

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

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 januari 2011
€ 39.50

Pasta Fagioli. (Veneto)

Pasta bereid in een saus van Borlotti bonen, pancetta, uien en bleekselderie.

€ 17.50

Abbacchio alla Cacciatora. (Lazio)

Zuiglam bereid met rozemarijn, olijven en champignons.

€ 29.50

of

Branzino con polpa di Granchio. (Veneto)

Zeebaars bereid met krab, koriander en lente uien.

€ 29.50

Torta gelato.

Bloedsinaasappel roomijs

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

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