

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 6

februari 2011

nummer 2

Geachte gewaardeerde relatie,

De eerste drukke maand van het jaar is alweer snel voorbij gegaan. Ook in februari is ons restaurant weer zeer actief voor haar gasten, zo hebben we een speciaal Valentijn menu., Reserveer tijdig voor Valentijnsdag, want vol is helaas voll!

In deze nieuwsbrief treft u zoals gebruikelijk weer leuke artikelen aan en een greep uit de meest smaakvolle gerechten en wijnen welke Restaurant Bellini u deze maand te bieden heeft.

Iedereen is gek op Jack

De comedyserie 'Iedereen is gek op Jack' zal vanaf februari door RTL 4 worden uitgezonden. De 13-delige reeks is gebaseerd op de Amerikaanse comedy 'Everybody loves Raymond' en wordt gemaakt door het nieuwe productiebedrijf van Linda de Mol. De eerste aflevering is in het restaurant van Bellini op locatie gefilmd.



14 februari: VALENTIJNSDAG

Natuurlijk kunt u op Valentijnsdag uw geliefde verrassen met een romantisch diner. Het speciaal samengestelde Valentijnsmenu vindt u op pagina 4 van deze nieuwsbrief.

Carnevale

Het woord *carnevale* is afgeleid van het Latijn: *carnem levare* betekent zoveel als 'afscheid nemen van vlees', hetgeen duidt op de vastenperiode die ingaat op Aswoensdag en duurt tot Pasen.

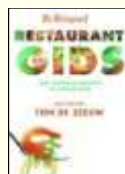
Het *Carnevale di Venezia* spreekt velen tot de verbeelding. Niet in de minste plaats vanwege de prachtige gewaden en maskers, maar natuurlijk ook vanwege de feesten, bals en voorstellingen. *Fare la bella figura*...daar draait het tegenwoordig met name om. Vroeger daarentegen vormden de maskers en gewaden een fantastische vermomming, waardoor

iedereen zich anders voor kon doen dan in het dagelijkse leven. Het oudste document dat gevonden is over het gebruik van maskers in Venezia dateert van 2 mei 1268. Carnaval in Venezia duurt 'iets' langer dan elders, meestal is dat zo'n 9 dagen langer. Op het Piazza San Marco 'vliegt' een engel naar beneden. Aan het eind van deze dag vindt er een optocht van historische boten over het Canal Grande plaats.

Ook hierbij lijkt zien en gezien worden het motto te zijn...



Bij restaurant Bellini kunt u 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 Italië in Nederland! www.bellini.nl

Maand Wijnen:

Irpinia Falanghina D.O.C. "Clarum" 2009

Azienda Agricola I Capitani, Torre le Nocelle – Campania



Appellatie:	Irpinia D.O.C.
Wijngaard (lieu-dit):	wijngaarden in de regio Irpinia
Bodemsoort:	vulkanische afzetting met een bovenlaag van kalk en klei
Druivenras(sen):	90% Falanghina, 10% Coda di Volpe
Rijping:	Cuves Inox, gedurende circa 8 maanden
Geur:	mooie frisse en expressieve neus met aroma's van peer, witte perzik, citrusvruchten, banaan, ananas, druiven en florale tonen van witte bloesem
Smaak:	geprononceerde aanhef van zoet, gerijpt wit fruit met in de afdronk een ziltige frisheid en heerlijke opwekkende zuren
Wijn-spijs:	zeer geschikt als aperitief bij schaal- en schelpdieren, zoals mosselen, krab en kreeft, inktvis, maar tevens een ideale begeleider bij diverse gepocheerde of gegrilde visgerechten
Serveertemperatuur:	8-10° Celsius
Referentie:	Perswijn **** = zeer goed; geselecteerd in Wijnalmanak 2010 (Harold Hamersma)

Chianti Classico D.O.C.G. 2008

Azienda Agricola Panzannello (Panzano in Chianti)

Land van herkomst:	Italië
Regio:	Toscana
Producent:	Azienda Agricola Panzannello (Panzano in Chianti)
Appellatie:	Chianti Classico D.O.C.G.
Lieu-dit (wijngaard):	Mengeling van meerdere wijngaarden rondom Panzannello
Druivenras(sen):	99% Sangiovese; 1% Merlot
Bodemsoort:	Blauwgrijze kalkmergel (galestro) en zandsteen (alberese)
Rijping:	Gemiddeld 12 maanden waarvan 60% op Frans eikenhout
Jaargang:	2008
Kleur:	Robijnrood
Geur:	Kersen en bessen, licht vanille
Smaak:	Zwoel, licht peperig, romig, olijven, specerijen, aangename zuren
Wijn-spijs:	Zowel bij anti-pasti en pasta als ook bij diverse vleesgerechten (bij voorkeur rood vlees van de grill)
Serveertemperatuur:	18-20° Celsius
Referentie(s):	Perswijn: ****



Lunch

Business lunchmenu februari 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

Carpaccio di salmone.

Flinterdun gesneden rauwe zalm, gearneerd met bosuitjes en dille.

Of

Antipasti Italiana

Luxe Italiaanse vleeswaren.

* * * * *

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!



Menu di san Valentino

€ 39.50

Cuori alla “Casanova”

Verse hartvormige pasta gevuld met vier soorten kaas.

Branzino alla Venere.

In olijfolie gebakken zeebaarsfilet bereid in een saus van tomaten, room en verse dille.

Of

Scaloppine alla moda Don Giovanni.

Kalfsmedaillon bereid in een saus van frambozen en brandy.

Gelato “Cupido”

Hart van frambozen ijs gegarneerd met slagroom en een vleugje balsamico, geserveerd met een glaasje aardbeien prosecco.

Maandmenu

Maandmenu februari 2011

Verdure miste alla griglia. (tutte le regioni)

Composite van verschillende gegrilde groenten.

€ 16.50

Cima Calda. (Liguria)

Kalfsrollade gevuld met lamsgebakt, zwozerik en pistachenoten.

€ 29.50

of

Lupo di mare con cetriolo e capperi. (Campania)

Zeewolfilet bereid in een saus van augurk, kappertjes en uien.

€ 27.50

Tiramisú

Huisgemaakt amaretto gebakje.

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

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