

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 6

maart 2011

nummer 3

Geachte gewaardeerde relatie,

Met de lente voor de deur presenteren wij u onze nieuwsbrief voor de maand maart, boordevol heerlijke originele en authentieke Italiaanse specialiteiten.

## 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.

In tegenstelling tot onze vermelding in de vorige nieuwsbrief, is de scene die in ons restaurant gefilmd is nog niet uitgezonden. Bekijk de afleveringen en zie of u ons restaurant herkent.



## Nieuwe Menukaart

Vanaf 7 maart 2011 heeft Bellini een volledig vernieuwde menukaart met vele verrassende nieuwe Italiaanse specialiteiten.

## Maandspecialiteit: VONGOLE CON CARCIOFI E POLPA DI ARANCIO

Vongole zijn kleine weekdieren, lid van de familie der venusschelpen. Dit ovale en afgeplatte schelpdier is maximaal vijf centimeter groot en kan vrij oud worden. De kleur van de schelp varieert van wit tot zwart en van grijs naar geel.

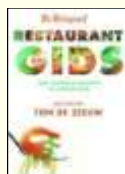


De Vongole is een delicatessen en zijn in heel Italië geliefd. Vooral in Napels, aan de kust van Amalfi en aan de Adriatische kust, waar de zandige zeebodem met speciale machines wordt uitgekamd om ze op te halen. Net als kokkels liggen ze vlak onder het oppervlak. Vongole is een zeer veelzijdige vis en heerlijk door diverse gerechten. Vooral populair in sauzen voor spaghetti en linguine. Vongole bevat minder zand dan kokkels of venusschelp. Het vlees is stevig met een zachte beet

Natuurlijk bent u ook welkom tijdens de Dinningcity Restaurantweek:  
van 14 maart t/m 20 maart 2011



*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](mailto:triolo@xs4all.nl)

Een stukje Italië in Nederland! [www.bellini.nl](http://www.bellini.nl)

# Maand Wijnen:

## CHARDONNAY VENETO IGT



De wijn is gemaakt van de druiven uit de streek van Treviso en is alleen afkomstig van één wijngaard.

<b>Land van herkomst:</b>	Italië.
<b>Wijngaard:</b>	Treviso.
<b>Bodemsoort:</b>	Klei.
<b>Druivenras:</b>	Chardonnay.
<b>Kleur:</b>	Strogeel met licht groene tinten.
<b>Smaak:</b>	Peer en appel, vol en harmonisch.
<b>Te serveren bij:</b>	Antipasti, risotto en vis.

---

---

## SALICE SALENTINO

De wijn is gerijpt in oude fusten 50 hl, die daarna gebruikt worden voor de Negro Amaro.

<b>Land van herkomst:</b>	Italië.
<b>Wijngaard:</b>	Puglia.
<b>Bodemsoort:</b>	Klei.
<b>Druivenras:</b>	Negro Amaro.
<b>Kleur:</b>	Robijnrood met oranje tinten.
<b>Smaak:</b>	Vol, warm, fluweel en een licht bittertje.
<b>Te serveren bij:</b>	Pasta, geroosterd vlees, lamsvlees en pikante kaas.



# Lunch

## Business lunchmenu maart 2011

€ 24.50

### **Bruschetta alla Parmiggiana.**

*Bruschetta, geroosterde aubergine, tomaat, granakaas en pestosaus.*

Of

### **Panzerotti alla Veneziana.**

*Flensje gevuld met ricotta en wilde spinazie.*

Of

### **Bresaola con Robiola.**

*Runderham geserveerd in een dressing van geitenkaas.*

Of

### **Vitello tonnato.**

*Kalfsmuis, bedekt met een huisgemaakte tonijnsaus.*

\* \* \* \* \*

### **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 maart 2011

**Vongole con Carciofi e polpa di Arancio.(Campania)**

*Venuschelpen, artisjokken, sinaasappel en witte wijn.*

€ 19.50

**Orata al cartoccio.(Puglia)**

*Daurade filet, witte wijn, geserveerd in papillotte.*

€ 29.50

of

**Vitello con brandy, senape e pancetta.(Lombardia)**

*Kalfsentrecôte, pancetta en mosterdzaad.*

€ 29.50

**Torta gelato al gusto d'Amaretto.**

*Amaretto-brownny ijstaartje.*

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

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