

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 6

april 2011

nummer 4

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt de Bellini nieuwsbrief van april 2011, welke wij u met gepaste trots presenteren.

In deze nieuwsbrief vindt u weer leuke achtergronden en informatie over de heerlijke specialiteiten en wijnen welke wij u graag bieden.

De lente is aangebroken, en de thermometer gaat alweer snel richting de 20 graden of meer.

Ook in de lente biedt Bellini u heerlijke seizoensgebonden originele Italiaanse streekgerechten. Bij mooi weer zal het niet lang duren voor u op ons zonnige terras kan genieten van onze originele Italiaanse specialiteiten.



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Met trots delen wij u mede dat restaurant Bellini is toegetreten tot het wereldwijde selecte gezelschap van de Accademia Italiana della cucina. De academie is een niet commerciële organisatie met als doel het beschermen van de tradities van de Italiaanse keuken. Je kunt je niet opgeven als lid. Men moet daarvoor worden gevraagd. Na gekookt te hebben voor 20 leden van de Academie (via anonieme-aanbeveling) is Bellini gevraagd om deel uit te maken van de Academie. (lees meer op pagina 2)

Maandspecialiteit: TOMAXELLE



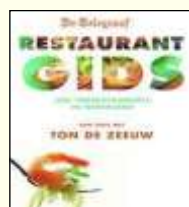
Tomaxelle komt van het Latijnse Tomaculum dat worst betekent. Deze kalfsrolletjes zijn meestal gevuld met champignons, kaas, knoflook, pijnboompitten, majoraan en andere kruiden en wordt gearneerd met doperwtten.

Tomaxelle is een typisch Ligurisch gerecht.

Het dun gesneden kalfsvlees wordt opgerold en met een koordje en cocktailprikker bij elkaar gehouden.

Men zegt dat in 1800 de Oostenrijkse soldaten tijdens het beleg van Genua ook al Tomaxelle geserveerd kregen.

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



UITTREKSEL UIT DE STATUTEN VAN DE ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

De Accademia is op 29 juli 1953 opgericht door Orio Vergani samen met een vijftiental andere schrijvers, journalisten en uitgevers.

Sinds augustus 2003 erkend als 'Istituzione Culturale della repubblica Italiana.'

Het doel is het beschermen van de tradities van de Italiaanse keuken door het promoten en zo nodig aanzetten tot verbetering in Italië en in andere landen

ALGEMENE GEGEVENS OVER DE ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA.

Het secretariaat is gevestigd in Milaan en de momentele president is Prof. Dr. Giuseppe Dell'Oso.

In Italië zijn momenteel ruim 170 Delegaties en ruim 55 in de rest van de wereld, waaronder Noord- en Zuid Amerika, Azië, Australië, Zuid Afrika en vele landen in Europa. Het aantal Accademici is ruim 6000.

ACTIVITEITEN VAN EEN DELEGATIE

Tussen September en Juni worden minimaal eens per twee maanden gelegenheden bijeenkomsten gehouden tussen de Accademici van een Delegatie. Deze bijeenkomsten dienen een cultureel e/o gastronomisch karakter te hebben. Zij kunnen door de Delegato ook opgedragen worden aan de verschillende Accademici. Zij of een buitenstaander verduidelijken op deze bijeenkomsten de bijzonderheid van het betreffende restaurant wat betreft de regio, de cultuur en de traditie van de doelstellingen van de Accademia. De bijeenkomsten beginnen en worden besloten met het luiden van de Delegatiebel, de aanwezige Accademici beoordelen en waarderen anoniem de genoten spijzen en dranken. Door of via de Delegato kunnen bovenstaande omschrijvingen doorgegeven worden aan het secretariaat in Milaan dat zorg zal dragen tot opname in het maandblad "L'Accademia". De Delegato kan voorstellen doen bepaalde restaurants uit zijn regio op te nemen in de "Guida ai Ristoranti d'Italia"

Maand Wijnen:

Soave Classico DOC Monte Tondo 2009



Producent	: Azienda Agricola Monte Tondo, Soave (Veneto)
Wijn	: Soave DOC Classico Monte Tondo 2009
Wijngaard	: Monte Tondo Classico gebied
Bodemgesteldheid	: Kalkhoudend; zeer geschikt voor structuurrijke en minerale wijnen.
Druivenras	: 100% Garganega
Oogst	: Eind september/ begin oktober; handgeplukt
Vinificatie	: Zeer geleidelijke maceration (weking van schillen in sap) bij koude temperatuur (10-12° C). Gisting in roestvrijstalen tanks.
Rijping	: Circa 6 maanden in stalen tanks; verdere rijping op fles circa 60-80 dagen
Kleur	: Goudgeel met groene reflecties
Geur	: Mix van florale tonen en exotisch fruit, amandelen, hazelnoot en mineralen.
Smaak	: Vol met een lange afdronk, zeer in balans, harmonieus smaakpalet.
Wijn-spijs	: Als aperitief – wekt smaakpapillen op; zeer geschikt bij visgerechten, schelpdieren en wit vlees. Ook heel goed als aperitief te drinken.
Serveertemperatuur	: 10 - 12 graden Celsius

Valpolicella DOC San Pietro 2008

Producent	: Azienda Agricola Monte Tondo, Soave (Veneto)
Wijn	: Valpolicella DOC “San Pietro” 2008
Wijngaard	: Nabij het dorpje San Pietro di Lavagno.
Bodemgesteldheid	: Kleiachtige bodem met een kalkstenen onderlaag
Druivenras	: 55% Corvina, 30% Rondinella, 15% Molinara
Oogst	: Begin oktober
Vinificatie	: Na de oogst worden de druiven gedurende 20-30 dagen in een speciale ventileerruimte gedroogd. Daarna gedurende 7 tot 10 dagen zachte persing met gecontroleerde temperatuur 18-30° Celsius
Rijping	: Gedurende 6 maanden, zowel in barriques (kleine eikenhouten vaten) als tonneaux (grote eikenhouten vaten. Daarna nog circa 4 maanden rijping op fles.
Kleur	: Robijnrood met paarse reflexen
Geur	: Complexe neus met rijke bloemige tonen van viooltjes en rozen. Fruitage aroma's van (zwarte) kersen met een kruidige toets.
Smaak	: Mooi gebalanceerd, soepel en zelvend met zachte tannines.
Wijn-spijs	: Zeer geschikt bij stevige antipasti, entrecote en gegrild vlees.
Serveertemperatuur:	16-18° Celsius



Lunch

Business lunchmenu april 2011

€ 24.50

Calamaretti piccantino.

Inktvis geserveerd in een licht pikante kerriesaus.

Of

Asparagi gratinata.

Witte asperges gegratineerd met taleggio kaas.

Of

Prosciutto San Daniele e melone.

Geselecteerde luxe ham gedrapeerd op zoete meloen.

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 pepermunt.

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

Maandmenu

Maandmenu april 2011

Risotto con radicchio e asparagi.(Veneto)

Risotto, radicchio en asperges.

€ 18.50

Medaglioni di sogliola con burrida di pesce.(Liguria)

Tongrolletjes gevuld met zalm, geserveerd met stukjes scampi, calamari en polipo.

€ 29.50

of

Tomaxelle.(Liguria)

Kalfzadel gevuld met spinazie, Grana kaas en pijnboompitten.

€ 29.50

Bavarese al caramello.

Bavarois gemaakt van zachte karamel.

€ 8.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

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