

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 6

mei 2011

nummer 5

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt de Bellini nieuwsbrief van mei 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. Het mooie weer blijft ons verrassen. Dat betekent natuurlijk dat u bij mooi weer op ons zonnige terras kunt genieten van onze originele Italiaanse specialiteiten.



*Op Moederdag is Bellini geopend. Alle moeders worden door ons op Moederdag op romantische wijze in het zonnetje gezet en ontvangen een prachtige roos!*

## BOLOGNA LA GRASSA

Bologna ligt in de gelijknamige provincie en in de regio Emilia-Romagna en is tevens de hoofdstad van beide. Tot voor de tweede wereldoorlog was Bologna een van de best bewaarde middeleeuwse steden van Europa. Ondanks de zware bombardementen is er nog zeer veel authentieke architectuur bewaard gebleven. Bologna is een cultuurstad met een prachtige historische kern en haar universiteit de drijfveer achter de harmonisatie van de Europese hogeschool en universiteitsopleidingen.



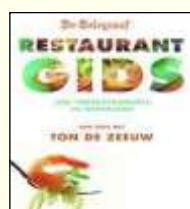
Het symbool van de stad zijn de twee torens Asinelli en Garisenda. Nabij Bologna ligt Modena, de thuisstad van het Italiaanse volbloedmerk : Ferrari. In Bologna kan je dus wel al eens een Ferrari zien rijden en tevens Vespa's. Bologna is tevens een goede uitvalsbasis voor een bezoek aan de Apennijnen of de Po-delta of de marmergroeven van Ferrara.



De streek rond Bologna is de meest welvarende van Italië en er bestaat een politieke beweging om deze te laten afscheuren van de rest van Italië.

**Bologna la Grassa** (de vette) omwille van uitgebreide gastronomie in de stad, Bologna is zowat het culinaire centrum van Italië. Trattoria's, osteria's, pasticceria's en andere -ia's weten zowel de Italiaan te verleiden als de toerist. Spaghetti Bolognese kan je overal ter wereld verkrijgen behalve in Bologna zelf, daar is het gewoon spaghetti.

*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:



## Fiano di Avellino "Gaudium" D.O.C.G. 2009

<b>Land van herkomst</b>	: Italië
<b>Regio</b>	: Campania
<b>Producent</b>	: Azienda Agricola I Capitani (Torre le Nocelle)
<b>Appellatie</b>	: Fiano di Avellino D.O.C.G.
<b>Lieu-dit (wijngaard)</b>	: Wijngaarden in de buurt van Avellino
<b>Druivenras(sen)</b>	: 100% Fiano
<b>Bodemsoort</b>	: Kalkrijk in combinatie met klei
<b>Rijping</b>	: Cuves Inox
<b>Jaargang</b>	: 2009
<b>Kleur</b>	: Helder goudgeel met groene reflexen
<b>Geur</b>	: Decente en fruitige geur van groene appel, meloen, peer, perzik, hazelnoot, hooizaad en acaciabloemen
<b>Smaak</b>	: Zeer frisse en fruitige wijn met zachte zuren. Heerlijk strak met een aangename mineraliteit. In de afdronk een hint van noten en amandel.
<b>Wijn-spijs</b>	: Zeer geschikt bij visgerechten, zo puur mogelijk bereid zonder al te veel sauzen en bij schaal- en schelpdieren.
<b>Serveertemperatuur</b>	: 8-10° Celsius

---

---

## Rosso del Veronese "Mezzacosta" I.G.T. 2007

<b>Land van herkomst</b>	: Italië
<b>Regio</b>	: Veneto
<b>Producent</b>	: Azienda Agricola Antonio Menegotti
<b>Appellatie</b>	: Rosso del Veronese I.G.T.
<b>Lieu-dit (wijngaard)</b>	: Mengeling van meerdere wijngaarden
<b>Druivenras(sen)</b>	: Merlot 70% en Cabernet Sauvignon 30%
<b>Bodemsoort</b>	: Glaciale afzetting, kleileem, zand en zwerfkeien
<b>Rijping</b>	: Cuves Inox (80%) en barrique (20%) gedurende 6 maanden. Daarna nog eens 6 maanden rijping op fles.
<b>Jaargang</b>	: 2007
<b>Kleur</b>	: Intens robijnrood
<b>Geur</b>	: Een mix van rijpe bosvruchten, zoals bosbessen en bramen met decente specerijen (frisse groene peper en vanille).
<b>Smaak</b>	: Harmonieuze wijn met een frisse en fruitige aanhef. Zalvend en zacht in de mond, aangename tannines, breed smaakpalet, donkerrood fruit, cacao, decente specerijen. Intense en zachte afdronk.
<b>Wijn-spijs</b>	: Perfecte wijn in combinatie met gegrilde vleesgerechten en in het bijzonder bij wild.
<b>Serveertemperatuur</b>	: 18° Celsius



# Lunch

## Business lunchmenu Mei 2011

€ 24.50

### **Mozzarella alla caprese.**

*Buffelmozzarella, pomodoro en basilicum*

Of

### **Asparagi gratinata.**

*Witte asperges gegratineerd met taleggio kaas.*

Of

### **Carne salata.**

*Flinterdun gesneden ossenhaas, Grana kaas en een zachte olijfolie.*

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 mei 2011

€ 39.50

### **Fagotto Emigliano.(Emilia Romagna)**

*Pasta gevuld met salsiccia, broccoli, spinazie en Grana kaas.*

€ 18.50

### **Medaglioni di sogliola alla Ferrarese.(Emilia Romagna)**

*Tongfilet bereid in een saus van tomaten, rode uien en groene paprika*

€ 29.50

of

### **Cotecchino in Galera.(Emilia Romagna)**

*Kalfsrolletjes gevuld met Cotecchino, bereid in een saus van parma ham en droge lambrusco.*

€ 29.50

### **Piramide di mascarpone.**

*Piramide van mascarpone ijs gegarneerd met aardbeien.*

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

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