

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 6 juni 2011

nummer 6

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt de Bellini nieuwsbrief van juni 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. Natuurlijk dat u bij mooi weer op ons zonnige terras te genieten van onze originele Italiaanse specialiteiten.



Op Vaderdag is Bellini geopend. Laat uw kinderen u op Vaderdag 19 juni trakteren bij Bellini en ontvang tevens een leuk Vaderdag cadeautje.

Lambrusco

Lambrusco is een Italiaanse wijn uit de districten Emilia-Romagna en Lombardije. De wijn is vernoemd naar de Lambrusco-druif.

De wijn kan zowel rood, wit dan wel rosé zijn. Er zijn zoete en drogere varianten. Ze zijn ook licht mousserend. Dit komt doordat bij de vinificatie de tweede gisting in een gesloten tank heeft plaatsgevonden.

Lambrusco kan - afhankelijk de gebruikte Lambrusco-druivenvariëteit - onder verschillende benamingen op de markt gebracht worden zoals, *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro*, *Lambrusco Marani*, *Lambrusco Maestri*, *Lambrusco Montericco*, *Lambrusco Salamino* en *Lambrusco di Sorbara*.

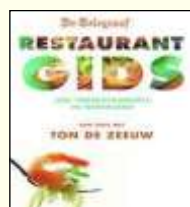
Lambrusco is een lichte verfrissende wijn. Ze is in staat om zowel zware/vette maaltijden te begeleiden als wel als zomerwijn bij bijvoorbeeld een picknick.

De druif

De Lambrusco-druif is een blauwe druivensoort - behorend tot de *vitis vinifera* - die gebruikt wordt voor de hier genoemde Lambrusco-wijn, maar soms ook voor Balsamico en Grappa. Van oorsprong komt de druif uit Emilia-Romagna. Bij de Etrusken was zij al bekend onder de naam Lambrusca.



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:



Cantine Argiolas. (wit)

Productie gebied:	Heuvels dichtbij Suelli
Classificatie:	Vermentino di Sardegna D.O.C.
Wijngaard:	Vermentino
Druif:	Vermentino 100%
Kleur:	Strogeel met lichte groene reflexen
Geur:	Zacht, intens, delicaat en een mooi aroma
Smaak:	Fris en droog
Alcohol perc.:	13.5%
Te serveren bij:	Wit vlees, vis en pasta

Primitivo. (rood)

Productie gebied	Leverano
Classificatie	Primitivo rosso I.G.T.
Wijngaard	Leverano
Druif	Primitivo 100%
Kleur	Intens robijn rood
Geur	vol, rond en pruimen
Smaak	droog, warm in balans
Alcohol perc.	14%
Te serveren bij	rood/wit vlees, kaas en pasta



Lunch

Business lunchmenu juni 2011

€ 24.50

Carpaccio del pescatore.

Dun gesneden zalm, tonijn en zwaardvis.

Of

Asparagi gratinata.

Witte asperges gegratineerd met taleggio kaas.

Of

Antipasti all'Italiana.

Combinatie van fijne Italiaanse vleeswaren.

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 juni 2011

€ 39.50

Bavette alle vongole e zucchini.(Campania)

Pasta met venusschelpen, courgette en basilicum

€ 18.50

Pesce spada in salsa. (Sicilia)

Zwaardvis filet, celderijbladeren, groene olijven, tomaten en citroen.

€ 29.50

of

Costine di agnello alla Calabrese. (Calabria)

Lamscarreé, rode uien en kappertjes.

€ 29.50

Torta di fragole.

Aarbeien bavarois-taart.

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

De gerechten zijn ook afzonderlijk te bestellen.

(zie eenheidsprijs.)