

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 6 juli 2011

nummer 7

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt de Bellini nieuwsbrief van juli 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 betekend natuurlijk dat u bij mooi weer op ons zonnige terras kunt genieten van onze traditionele en originele Italiaanse specialiteiten.

Molise.

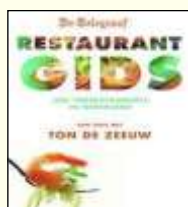
Het land en het dagelijkse leven van de mensen worden bepaald door veeteelt en akkerbouw. De culinaire traditie zijn dan ook geworteld in eigen bodem. Pasta groenten en vlees zijn de steunpilaren. Met deze weinige ingrediënten bereid men de smakelijkste gerechten. Molise is ook tot uitspattingen in staat. Bruiloften worden traditioneel en in grote stijl gevierd. Volgens oud gebruik brengen de gasten grote manden mee, waarin ze alles wat in de loop van het banket niet opgegeten word mee naar huis kunnen nemen. Hoe meer het gezelschap mee neemt hoe groter het compliment aan de kok.



Sepino.

Het kleine Sepino ligt in een bosrijke omgeving ten oosten van de Monti del Matese vlakbij de grens met de regio Campanië. Het hedendaagse Sepino is in de 11e eeuw ontstaan en telt vele nauwe steegjes. De kerk *Santa Cristina* is er het belangrijkste gebouw. Ten noorden van de plaats liggen de overblijfselen van de Romeinse stad **Saepinum**. Deze antieke stad is in de 3e eeuw voor Chr. ontstaan nabij de hoger gelegen Samnietische stad *Saipins* die in 293 v. Chr. door de Romeinen veroverd werd. Saepinum behoort tot de beter bewaarde Romeinse steden, de stadsstructuur is nog goed zichtbaar. In tegenstelling tot de archeologische gebieden in Latium en Campanië zijn hier nog maar weinig toeristen te vinden. Op het terrein zijn onder meer de resten van een theater, marktplaats, stadspoorten, thermen en tempels. Op het terrein is ook het *Museo Archeologico Vittoriano* gevestigd.

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.



Lugana D.O.C. 2010

Land van herkomst	: Italië
Regio	: Veneto
Producent	: Azienda Agricola Antonio Menegotti
Appellatie	: Lugana D.O.C.
Lieu-dit (wijngaard)	: De wijngaard grenst aan de zuidoever van het Gardameer
Druivenras(sen)	: 100% Trebbiano di Lugana
Bodemsoort	: Vrij rijke bodem van klei en zand
Rijping	: 100% Cuves Inox gedurende circa 6 maanden, daarna nog circa 1 maand op fles
Jaargang	: 2010
Kleur	: Intense goudgele kleur
Geur	: Expressieve neus van veel citrus, perzik, meloen en witte bloemen
Smaak	: Volle en intense aanhef, rijpe citrusvruchten, zelvend en fris tegelijk met mooie opwekkende zuren
Wijn-spijs	: Zeer geschikt met gegrilde of gepocheerde visgerechten (in het bijzonder bij zoetwatervis zoals forel), pasta met schaal en schelpdieren, krab en kreeft of bij risotto
Serveertemperatuur	: 8°-10° Celsius

Dolcetto d'Alba DOC "Sant'Anna" 2009

Land van herkomst	: Italië
Regio	: Piëmonte (Langhe)
Producent	: Azienda Agricola Ferdinando Principiano (Monforte d'Alba)
Appellatie	: Dolcetto d'Alba D.O.C.
Lieu-dit (wijngaard)	: Wijngaard in het district Sant'Anna nabij Monforte d'Alba
Bodemsoort	: Bovenlaag van kalk en witte mergel afgewisseld met rood-grijze zandsteen. In de bodem zitten mineralen als calciumcarbonaat en ijzer. Locaal ook wel aangeduid als "Formazione di Lequio".
Druivenras(sen)	: 100% Dolcetto (+40 jr.)
Vinificatie	: Op basis van natuurlijke gisting, gedurende 15-20 dagen
Rijping	: Cuves Inox gedurende 10 maanden
Jaargang	: 2009
Kleur	: Mooie paarsrode kleur
Geur	: Uitnodigend en geurig; fijn en geconcentreerd fruit met aroma's van pruim, framboos en balsamico.
Smaak	: Lekker fris en sappig met het accent op het fruit. Fijne en elegante structuur, rijp fruit, licht zoetje (bosvruchten confiture) met een aangename lengte en een heerlijke zuurtegraad.
Wijn-spijs	: Mooie wijn bij kalvlees, gevogelte, lamsvlees, pasta's met vleessaus.
Serveertemperatuur	: 15-18° Celsius



Lunch

Business lunchmenu juli 2011

€ 24.50

Bruschetta pomodoro.

Italiaans geroosterd brood, pomodoro, basilicum, olijfolie en rucola.

Of

Scampi flambé.

In olijfolie gebakken licht pikante garnalen.

Of

Spinaci gratinata.

Italiaanse wilde spinazie gegratineerd met Granakaas.

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 juli 2011

€ 39.50

Ravioloni di zucca e perle di melone. (Veneto)

Pasta gevuld met zoete pompoen, gegarneerd met stukjes meloen.

€ 17.50

Baccala con sedano alla Molisara. (Molise)

Kabeljauw, drie soorten selderie en groene olijven.

€ 27.50

of

Quaglie con pepe rosa e aromi. (Abruzzo)

In olijfolie gebakken kwarteltjes, roze peper en "bouquet garnis"

€ 27.50

Latte macchiato.

Mousse van koffie caramel en espresso.

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

De gerechten zijn ook afzonderlijk te bestellen.

(zie eenheidsprijs.)