

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 6

augustus 2011

nummer 8

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 8e nieuwsbrief van Restaurant Bellini in 2011.

Ieder jaar staat u voor de keuze, vieren we onze vakantie in Nederland, of gaan we een ander land verkennen. Veel Nederlanders kiezen ervoor hun vakantie in het mooie Italië door te brengen. Voor diegene die niet in de gelegenheid zijn, naar Italië af te reizen, haalt Bellini de Italiaanse vakantiesfeer naar Nederland.

Op ons zonnige terras of binnen in ons sfeervolle restaurant kunt u volop genieten van de overheerlijke originele Italiaanse wijnen en specialiteiten.

Natuurlijk zijn wij de gehele zomer geopend!  
Wij wensen u een plezierige zomervakantie.

## Bravio delle botti

*Quando?* De laatste zondag van augustus

*Dove?* Montepulciano

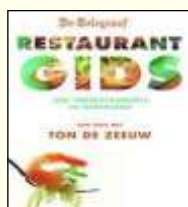
Op de laatste zondag van augustus wordt in het Toscaanse Montepulciano de *Palio delle Botti* gehouden, ook wel de *Palio delle Contrade di Montepulciano* genoemd. Tijdens de Palio strijden de acht *contrade*, wijken, om de *bravio*: een beschilderde doek waarop een afbeelding van de patroonheilige van de stad, San Giovanni Decollato, is afgebeeld. Bij deze bijzondere Palio rollen twee *spingitori* van elke *contrade* een 80 kg zwaar vat over een afstand van 1800 meter.



Wat de race nog een tikje moeilijker maakt, is dat de gehele route bergop gaat...

Wie het eerste bij de *Duomo* op Piazza Grande arriveert, heeft gewonnen. De *Palio delle Contrade di Montepulciano* wordt al meer dan 600 jaar gehouden, alleen was het oorspronkelijk een paardenrace. In 1974 kwam priester don Marcello Del Balio met het originele idee om de antieke race in een nieuw jasje te steken door de paarden in te ruilen voor *botti*, houten vaten. Voorafgaande aan de race worden er vanaf 9 uur 's ochtends allerlei ceremonies op Piazza Grande gehouden. De daadwerkelijke wedstrijd begint pas om zeven uur 's avonds, na afloop is het natuurlijk groot feest in de stad. Je kunt dus een volle dag uittrekken om dit feest bij te wonen

**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:



## Soave DOC "Mito" 2010

Producent	: Azienda Agricola Monte Tondo, Soave (Veneto)
Wijn	: Soave DOC
Wijngaard	: Wijngaard nabij Soave
Bodemgesteldheid	: Kalkhoudend; zeer geschikt voor structuurrijke en minerale wijnen.
Druivenras	: 100% Garganega
Jaargang	: 2010
Oogst	: Eind september/ begin oktober; handgeplukt
Vinificatie	: Zeer geleidelijke maceratie (weking van schillen in sap) bij koude temperatuur (10-12° C). Gisting in roestvrijstalen tanks.
Rijping	: Circa 3 maanden in stalen tanks; verdere rijping op fles
Kleur	: Lichtgeel met groene reflecties
Geur	: Decente neus van witte bloemen, citrus en grapefruit
Smaak	: Zeer sappige wijn met aangename frisse zuren, harmonieus, dorstlessend, aangenaam droog en mineraal, echte zomerwijn
Wijn-spijs	: Als aperitief – wekt smaakpapillen op; zeer geschikt bij vis-gerechten, schelpdieren en wit vlees. Ook heel goed als aperitief te drinken.
Serveertemperatuur	: 10 - 12 graden celsius

---

---

## Bardolino Classico D.O.C. 2009

Land van herkomst	: Italië
Regio	: Veneto
Producent	: Azienda Agricola Antonio Menegotti
Appellatie	: Bardolino Classico D.O.C.
Lieu-dit (wijngaard)	: Wijngaarden in de heuvels rondom Sommacampagna en Valeggio, ten zuidoosten van het Gardameer.
Druivenras(sen)	: Corvina 50%, Rondinella 30%, Molinara 10% en Sangiovese 10%
Bodemsoort	: Glaciale afzetting, kleileem, zand en zwerfkeien
Jaargang	: 2009
Rijping	: Cuves Inox, gedurende 3 maanden
Kleur	: Kersenrood, licht transparant
Geur	: Delicate en fruitige neus met impressie van zwarte kersen, aardbei en decente specerijen
Smaak	: Accent op het fruit, lekker sappig, zacht met ronde tannines, harmonieus en elegant, frisse zuren met een aangename kruidigheid
Wijn-spijs	: Zeer smakelijke wijn bij antipasti en gegrilde vleesgerechten.
Serveertemperatuur	: 16-18° Celsius



## Business lunchmenu augustus 2011

€ 24.50

**Prosciutto di melone.**

*Zoete meloen bedekt met S.Daniele ham.*

Of

**Carne salata.**

*Luxe carpaccio van rundvlees.*

Of

**Spinaci gratinati.**

*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 augustus 2011

€ 39.50

**Fusili alla Silana. (Calabria)**

*Pasta bereid in een saus van gerookte ham en kleine berg champignons. (Calabria)*

€ 18.50

**Orata alla Marinara. (Sicilia)**

*Dorada, kappertjes, marsala en tomaat.*

€ 29.50

of

**Scaloppine con menta e miele. (Basilicata)**

*Kalfsmedaillon, honing, pijnboompitten en munt.*

€ 29.50

**Gelato di sorbetto.**

*Combinatie van 3 soorten sorbetijs.*

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

De gerechten zijn ook afzonderlijk te bestellen.

(zie eenheidsprijs.)