

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 6 september 2011 nummer 9

Geachte gewaardeerde relatie,

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

Na de vakantieperiode nodigen wij u van harte uit om nog even te komen nagenieten van de originele Italiaanse specialiteiten in ons sfeervolle restaurant. Zolang het weer nog mooi is kunt u uiteraard ook gebruik maken van ons grote gezellige terras.

## Diningcity Restaurantweek 2011

Geniet in de week van 26 september t/m 2 oktober van een driegangendiner voor € 27,50 en een drieganglunch voor € 22,50 bij Bellini. (De 1.000 beste restaurants van Nederland)



**Nieuw dit jaar** is de optie direct te reserveren voor een **viergangendiner à € 35.-**

## Chianti

De Chianti is niet alleen een van de oudste, maar vooral ook een van de meest geproduceerde Italiaanse kwaliteitswijnen.

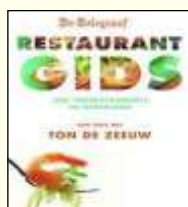
In goede jaren wordt er bijna 1 miljoen hectoliter in flessen gedaan en over de hele wereld getransporteerd. De verschillende soorten Chianti worden in verschillende delen van Toscane geproduceerd. Het mooiste en gerenommeerde, ook door een speciale wet beschermde stuk van Chianti, is Chianti Classico. Het historische kerngebied van Toscane tussen Florence in het noorden en Siena in het zuiden. Meer dan 150 jaar geleden ontwikkelde baron Ricasoli hier op het castello di Brolio zijn receptuur voor Chianti. Hij legde vast dat de wijn uit 70%



Sangiovese, 15% Canaiolo Nero, 10% witte Trebbiano Toscana en Malvesia del Chianti en 5% andere druiven moest worden gebotteld.

Moderne goed gemaakte Chianti Cassico kenmerkt zich vooral door de finesse en elegantie met kracht en de eigenschap om lang bewaard te kunnen worden. Hij past niet alleen uitstekend bij bij de meeste Toscaanse gerechten, maar beslist ook bij de keukens van andere landen. Ook wanneer de namen en de gebruikte druivensoorten dezelfde zijn, vallen de producten uit de per wet gedefinieerde zones van het grote Chianti-gebied voor een deel heel verschillend uit. De gerenommeerde is de Chianti Rufina uit een klein wijnbouwgebied ten oosten van Florence.

***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)

# Maand Wijnen:



## Serai Le Morette

Frisse witte wijn gemaakt van een blend van drie druivensorten Trebbiano, Pinot bianco, en Chardonnay.

Deze wijn is goed structureerd zeer aromatisch en aangenaam smaak. Licht geel kleur met groene reflexen is bloemig en fruitig met tonen van appel, peer, en abrikoos.

Ideaal als aperitief, en bij vis en antipasti gerechten.

---

---

## Cabernet Sauvignon

Deze cabernet sauvignon afkomstig uit Garda Meer heeft een intense robijnrode kleur gerijpt minste 6 maanden in houten vaten.

Een stevige rood wijn, goed gebalanceerd zowel in kleur en smaak heeft veel fruit tonen (Kersen) door de rijping in eiken heeft bij de afdronk een duidelijke vanille smaak accent.

Past goed bij de gerijpte kazen wild en vlees gerechten.



## lunchmenu september 2011

€ 24.50

**Mozzarella caprese.**

Buffelmozzarella, pomodoro en basilicum.

Of

**Vitello tonnato.**

Kalfsmuis, bedekt met een huisgemaakte tonijnsaus.

Of

**Parmigiana di melanzane.**

Gegratineerde aubergines, mozzarella, basilicum, tomaat en Grana kaas..

Of

**Crespelle al salmone.**

Gegratineerd flensje gevuld met een zachte ragout van zalm.

\* \* \* \* \*

**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

### **Tagliatelle al sugo di coniglio. (Toscana)**

*Pasta bereid in een ragout van konijn en rode chianti wijn.*

€ 19.50

### **Sogliole alla Fiorentina (Toscana)**

*Tongfilet op Florentijnse wijze bereid met spinazie en bechamel.*

€ 28.50

of

### **Piccata al limone. (Lombardia)**

*Kalfsmedaillon, citroen, witte wijn en kippenbouillon.*

€ 28.50

### **Torta gelato al gusto d'Amaretto.**

*Amaretto-browny ijstaartje gegarneerd met Pan forte.*

€ 9.50

**€ 39,50 per persoon excl. wijn**

**De gerechten zijn ook afzonderlijk te bestellen.**

**(zie eenheidsprijs.)**