

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 6 oktober 2011 nummer 10

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 10e nieuwsbrief van Restaurant Bellini in 2011.

Het laatste kwartaal van het jaar is aangebroken.

De laatste maanden van het jaar zijn de wildspecialiteiten weer volop aanwezig.

Wij serveren u deze maanden de exclusieve geheime familierecepten met veel wild, gevogelte en verschillende paddestoelen; o.a. de Funghi Porcini.

Zelfs in deze periode met een schaars zonnetje of gure herfstdagen, kunt u heerlijk genieten van de Zuid-Europese sferen bij Bellini.

‘Castagne’



Kastanjes zijn nog steeds heel populair in Italië en worden op allerlei wijze verwerkt en gegeten.

Hoewel de boerenbevolking vroeger ongetwijfeld wel eens een gepofte kastanje at, was dat niet de meest gebruikelijke verwerking. In de eerste plaats werden de kastanjes gedroogd om ze te conserveren voor de rest van de winter. Ze konden dan later worden gekookt en verwerkt in allerlei gerechten. Maar een groot deel werd vermalen en gebruikt als meel om pasta, polenta, gnocchi of zelfs brood van te maken.

In Italië komt de kastanje in het najaar vaak op tafel, als puree bij gebraden vlees of wild, maar ook heel dikwijls als nagerecht.

Er worden 2 soorten kastanjes bereid :

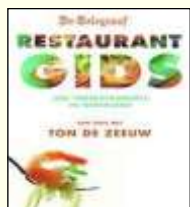
De gewone tamme kastanje (castagna) is de kleine platte kastanje, zoals wij die ook kennen. Daarnaast heb je nog de marrone. Die is groter en bolliger. Deze soort is ook sappiger en zoeter. Rond Kerstmis zie je ze vaak te koop aangeboden als ‘marroni canditi’ (marrons glacés). Ze zijn vaak erg duur omdat men enkel de onbeschadigde exemplaren kan gebruiken en er tijdens het verwerken veel kapot gaan.

In Italië gebruikt men ook heel dikwijls kastanjemeel voor de nagerechten. Dit meel is niet lang houdbaar en moet dus tamelijk vlug verwerkt worden.

Tijdens de oktobermaand worden er overal in Italië oogstfeesten van de kastanjes gegeven, de zogenaamde “feste delle castagne”



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

Maand Wijnen:



Soave D.O.C. Classico “Cassette Foscarin” 2008

Land van herkomst	: Italië
Regio	: Veneto (noordelijk gedeelte Soave)
Producent	: Azienda Agricola Monte Tondo
Appellatie	: Soave Classico D.O.C.
Lieu-dit (wijngaard)	: Cassette Foscarin (aan de voet van de Monte Foscarin)
Druivenras(sen)	: 90% Gargangea, 10% Trebbiano
Bodemsoort	: Vulkanische ondergrond met veel kalk
Vinificatie/rijping	: Opvoeding gedurende 6 maanden op barrique en 5 hl. houten vaten (3 – 4 jaar oud), waarna de wijn zich gedurende 4 maanden verder op fles ontwikkelde
Jaargang	: 2008
Kleur	: Strogeel met gouden reflecties
Geur	: Intens fruitig bouquet met impressies van honing, vanille, gedroogd fruit en minerale aroma's
Smaak	: Vol en rijk met een brede afdrank
Wijn-spijs	: Zeer geschikt bij visschotels met groenten, vissoepen en zachte, milde kazen
Serveertemperatuur	: 10-12 gr. Celsius

Rosso Piceno Superiore DOC 2008

Land van herkomst	: Italië
Regio	: Marche (zuidelijke deel, Piceno)
Producent	: Azienda Agricola Biologica Clara Marcelli - Castorano
Appellatie	: Rosso Piceno Superiore DOC
Lieu-dit (wijngaard)	: Wijngaarden gesitueerd op het zuid - zuidoosten
Druivenras(sen)	: 50% Montepulciano, 50% Sangiovese
Bodemsoort	: Klei met een ondergrond van kalk
Vinificatie	: Gisting op roestvrijstalen vaten (INOX), waarbij de schillen circa 15-20 weken in het sap
Rijping	: Circa 12 maanden Frans eikenhout, waarna nog 3 maanden op fles
Jaargang	: 2008
Kleur	: Donker robijnrood met zwarte reflexen
Geur	: Rijke aroma's van specerijen, leer tabak, zwarte kersen, bramen en bosbessen met een vleugje vanille
Smaak	: Krachtige aanhef, mooi rijp fruit, aangename zuren, frisheid en lengte
Wijn-spijs	: Goed te combineren met (gegrild) rood vlees, wild en gerijpte kazen
Serveertemperatuur	: 18-20° Celsius
Pers	: Perswijn 2011/06: **** = zeer goed



€ 24.50

Carpaccio di manzo.

Flinterdun gesneden rauwe ossenhaas, grana kaas en kappertjes.

Of

Vitello tonnato.

Kalfsmuis, bedekt met een huisgemaakte tonijnsaus.

Of

Scampi flambé.

Pikante gamba's in olijfolie.

Of

Bruschetta con funghi trifolata

Geroosterd Italiaans brood bedekt met gebakken paddenstoelen.

* * * * *

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 oktober 2011

Raviolaci con castagne e prosciutto di anatra.(Alto-Adige)

Pasta gevuld met kastanje bereid in muskaatwijn en eendenham.

€ 19.50

Coda di rospo con salsa porri e senape.(Veneto)

Zeeduivel bereid in een verfijnde prei –mosterdsaus.

€ 29.50

of

Cervo con lardo e mostarda di cremona.(Lombardia)

Herten biefstuk bereid in een typisch Italiaanse fruitmosterd.

€ 29.50

Bavarese ai frutti di bosco.

Bavarois gemaakt van bosvruchten.

€ 8.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

De gerechten zijn ook afzonderlijk te bestellen.

(zie eenheidsprijs.)