

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 6 november 2011 nummer 11

Geachte gewaardeerde relatie,

Voor u ligt alweer de 11e nieuwsbrief van Restaurant Bellini in 2011.

De klok is verzet naar de wintertijd dus het einde van het jaar nadert alweer snel.

Ook in dit herfstseizoen hebben wij weer vele smaakvolle specialiteiten op onze menukaart staan.

Natuurlijk verzorgt Bellini ook uw eindejaar lunch, diner of catering voor zowel zakelijk als privé; Reserveer tijdig!

Sagre

Het vieren van de *sagre* is een echt Italiaans gebruik

Het is moeilijk om de *sagre* (of *fiere*, of *feste* zoals ze ook wel genoemd worden) met een Nederlands gebruik te vergelijken. Het woord *sagra* komt van het Latijnse woord *sacra*, wat 'heilig' of 'gewijd' betekent. De *sagre* waren oorspronkelijk de jaarlijks terugkerende feestdagen waarop men de wijding van de dorpskerk herdacht. In de loop der tijd groeiden deze ceremonies uit tot heuse buurtfeesten waarin het religieuze aspect nauwelijks nog een rol speelde, maar het accent meer en meer kwam te liggen op het samen eten en drinken.

De *sagre* zijn dan ook meestal gewijd aan een lokale specialiteit. Elke buurt en elk dorp heeft zo wel zijn eigen jaarlijks terugkerende feesten, afhankelijk van het seizoen en van de regio.

Het programma van de *sagra* is voor een breed publiek, van jong tot oud : van muziek- tot dansoptredens, van kinderspelletjes tot tentoonstellingen, van demo's van lokale kunsten/producten tot allerlei plaatselijke bijzonderheden.

Een *sagra* heeft meestal de naam van het product: *sagra del cinghiale* (wilde zwijnfeest), *sagra del prosciutto* (hamfeest), *sagra delle arance* (sinaasappelfeest), *sagra delle fragole* (aardbeienfeest), *sagra delle castagne* (kastanje-feest), *sagra dei frutti di bosco* (bosvruchtenfeest), *sagra degli asparagi* (aspergefeest) enz.

De bekendsten van Italië zijn:

Sagra delle Castagne di Soriano nel Cimino (VT)

Sagra dell'uva di Marino

Sagra del pesce di Camogli,

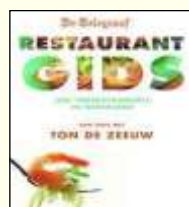
Sagra delle rane di Usago

Corsa dei Ceri di Gubbio

Sagra del Fungo Porcino di Oriolo Romano



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:

Fiano di Avellino "Gaudium" D.O.C.G. 2008



Land van herkomst	: Italië
Regio	: Campania
Producent	: Azienda Agricola I Capitani (Torre le Nocelle)
Appellatie	: Fiano di Avellino D.O.C.G.
Lieu-dit (wijngaard)	: Wijngaarden in de buurt van Avellino
Druivenras(sen)	: 100% Fiano
Bodemsoort	: Kalkrijk in combinatie met klei
Rijping	: Cuves Inox gedurende circa 6-8 maanden
Jaargang	: 2008
Kleur	: Helder goudgeel met groene reflexen
Geur	: Decente en fruitige geur van groene appel, meloen, peer, perzik, hazelnoot, hooizaad en acaciabloemen
Smaak	: Stevige wijn, licht kruidig, diepte, rijp wit fruit met een mooie minerale ondertoon. In de afdronk een hint van noten en amandel.
Wijn-spijs	: Pasta met zeevruchten, knoflook en tomaat; stevige vissoorten als zeeuivel en zwaardvis of wit vlees met een smaakvolle garnering
Serveertemperatuur	: 8-10° Celsius
Referentie	: 90/100 punten Wine Enthusiast (top 3 beste witte wijnen uit Campania)

"Jumara" Irpinia Aglianico Campi Taurasini D.O.C. 2006

Land van herkomst	: Italië
Regio	: Campania
Producent	: Azienda Agricola I Capitani (Torre le Nocelle)
Appellatie	: Irpinia Aglianico Campi Taurasini D.O.C.
Lieu-dit (wijngaard)	: Mengeling van meerdere percelen;
Druivenras(sen)	: 100% Aglianico
Bodemsoort	: Kalk en klei
Rijping	: Gemiddeld 6-8 maanden op eikenhouten vaten; daarna 3 maanden rijping op fles
Jaargang	: 2006
Kleur	: Robijnrood
Geur	: Aalbessen en zwarte kersen, licht vanille,
Smaak	: Frisse en fruitige aanhef, sappig, rijp fruit, zachte tannines
Wijn-spijs	: Gegrilde vleesgerechten met aardse tonen (truffel); pittige kazen
Serveertemperatuur	: 16-18° Celsius



Business lunchmenu november 2011

€ 24.50

Mozzarella caprese.

Buffel mozzarella, tomaat en basilicum.

Of

Vitello tonnato.

Kalfsmuis, bedekt met een huisgemaakte tonijnsaus en kappertjes.

Of

Panzarotti alla Veneziana.

Flensje gevuld met ricotta en wilde spinazie, gegratineerd in de oven.

Of

Bruschetta alla Parmiggiana.

Bruschetta, geroosterde aubergines, tomaat, granakaas en pesto.

* * * * *

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 november 2011

€ 39.50

Gnocchi con pesto di rucola e radicchio (Veneto)

Gnocchi, radicchio bereid in een pesto van rucola.

€ 19.50

Quaglia alle mandorle (Lazio)

Filet van kwartel, witte druiven, pancetta en amandelen.

€ 29.50

of

Lepre al Ginepro (Trentino)

Hazenrug filet, sjalotjes en rode wijn.

€ 29.50

Semifreddo al Gianduia

Italiaans nougat ijsje, Pan forte, karamelsaus en slagroom.

€ 9.50

€ 39,50 per persoon excl. wijn

De gerechten zijn ook afzonderlijk te bestellen.

(zie eenheidsprijs.)