

# Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini Jaargang 6 december 2011 nummer 12



Geachte gewaardeerde relatie,

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

Het jaar 2011 sluiten we traditioneel af met de aankomende feestdagen. Nog even en we vieren de gezellige Sinterklaas-avond, Kerstmis, Oudejaarsavond en Nieuwjaarsdag.

*In de decembermaand zijn onze openingstijden gewijzigd;*

**24 december zijn wij geopend maar 1e, 2e kerstdag en oudejaarsdag zijn wij gesloten.**

Om de kerstdagen feestelijk te beginnen kunt u bij Bellini alvast in de sfeer komen; Op 24 december kunt u 's middags gebruik maken van onze lunches en 's avonds van een van onze feestelijke gerechten met bij het afscheid een kerst verrassing. Op 1 januari 2012 wordt u bij het dinner een glas prosecco wordt aangeboden om te klinken op het nieuwe jaar.

**Het team van Bellini wenst u en uw familie bijzonder fijne feestdagen toe, en een goede gezondheid voor 2012!**



## Caffè

Met de komst van de Arabieren in de 15e eeuw kwam ook de koffie Italië binnen: in grote hoeveelheden werd deze van de Arabische wereld naar de Christelijke wereld verscheept. Noord-Italiaanse kooplieden ontdekten al snel de marktwaarde van de koffieboon en lieten enorme ladingen aan de Venetiaanse *Riva degli Schiavoni*, de kade van de slaven, en in Trieste lossen. In Trieste staat nog steeds de belangrijkste koffiebranderij van Italië (en ver daarbuiten): Illy.

In heel Italië wordt espresso eenvoudig *caffè* genoemd. Espresso wordt op elk moment van de dag gedronken. De Italianen beginnen er 's morgens vroeg mee en zelfs laat op de avond wordt hij na een overvloedige maaltijd als digestief gebruikt (al dan niet gevolgd door een alcoholisch digestief). Een goede *caffè* wordt heel heet uit een klein voorverwarmd kopje gedronken, vaak met veel suiker. Een mooi gezegde is '*Il caffè deve essere nero come il diavolo, bollente come l'inferno e dolce come l'amore.*' Dit gezegde geeft precies aan hoe je de koffie moet drinken: 'De koffie moet zo zwart zijn als de duivel, zo heet als de hel en zo zoet als de liefde'.

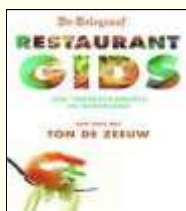
Italiaanse koffie heeft de naam erg sterk te zijn, maar het tegengestelde is vaak het geval. In werkelijkheid worden de bonen voor de Italiaanse markt alleen langer geroosterd dan de soorten die bijvoorbeeld in Nederland worden verkocht. Er worden in Italië zeven verschillende koffiesoorten gebruikt waarvan de Arabica de belangrijkste soort is. Door de speciale roostertechniek wordt de smaak van de Italiaanse Arabica maling weliswaar sterker, maar tegelijkertijd onttrekt het proces ook het grootste gedeelte van de cafeïne aan de bonen. De Italiaanse *caffè* kan dus ook 's avonds worden genuttigd.

Vraag ons gerust naar een overheerlijk kopje originele Italiaanse Illy koffie.

***Bij restaurant Bellini kunt u gebruik maken van de gratis WiFi aansluiting.***



U vindt ons in:



## 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)

# De laatste ontwikkelingen bij Bellini.

## JOHANNES VAN DAM

Verheugd laten wij u weten in de afgelopen maand opnieuw zijn vermeld in de Gastronomische gids 2012 "Lekker Amsterdam" geschreven door de Nederlands bekendste Culinair recensent Johannes van Dam.



## SPECIAL BITE

In het glossy Magazine Special Bite editie 2012, waarin de 501 meest bijzondere restaurants van Nederland vermeld staan, is een mooi recensie geschreven over ons restaurant.

Meer hierover vindt u [hier](#)

## BY THE GRAPE

Een prachtig artikel "Borden vol liefde" over Bellini van maar liefst 5 pagina's. Geschreven door Sabina Posthumus en gefotografeerd door fotograaf Peter Casell.

De gastredacteur is Eet en wijnschrijver Onno Kleyn.

*"De kortste weg naar La Dolce vita?"*

*Makkelijk! Neem op de A10 de afslag Buitenveldert. Bij de rotonde rechts, bij de Chinees links en Italië doet de deur voor u open. Welkom, welkom!"*  
(by the grape #4 2011)

Meer hierover vindt u [hier](#)



## HAPPZY AWARD

Ons restaurant behoort tot de selectie van Happyzy en is dus één van de beste restaurants in zijn prijsklasse. Een fantastische prestatie, want de selectie is 100% objectief.

Van de 5137 restaurants in Amsterdam zijn slechts 329 restaurants met de Happyzy award beloond.

Iets om trots op te zijn!

# Maand Wijnen:

## Merlot Colutta



De Colutta Gianpaolo boerderij produceert kwaliteitswijnen, DOC Colli orientali del Friuli, in de wijngaarden van Buttrio, Manzano en Premariacco, met een totale oppervlakte van ongeveer 30 hectare.

Het familie, van een nobele afkomst, kan bogen op 1000 jaar in de landbouw. De meest traditionele en strenge cultiveren technieken zijn van essentieel belang, bijvoorbeeld, plantaardige systemen, rigoureuus snoeien, bemesten, enz. Dit resulteert in een zeer lage productie per hectare die uiteraard gunstig is voor de concentratie van aroma's en smaak. In feite, de druiven bepalen, bijna volledig, de uiteindelijke kwaliteit van het product: wijn is geboren in het land!

<b>Druivenras:</b>	Merlot 100%
<b>Smaak:</b>	Het is een rode wijn met typisch van Noor Oost Italië. De neus ruikt naar frambozen en bramen. Droge, sterke smaak met een harmonieus lichaam.
<b>Word gereserveerd bij:</b>	Serveren op 18°C Werkt goed samen met rood vlees en gegrild gevogelte.
<b>Bodemgesteldheid:</b>	De Eocenic oorsprong, het microklimaat en de expositie van de oostelijke heuvels van Friuli, zijn allemaal bepalende factoren voor diversiteit van dit afgeschermd gebied van de regio. De productie van grote wijnen, bekendheid over de hele wereld, is het resultaat van de roeping van deze DOC gebied.
<b>Oogst:</b>	midden september.
<b>Vinificatie:</b>	in RVS
<b>Productie:</b>	circa 65.000 flessen.
<b>Temperatuur:</b>	18°C
<b>Alcohol:</b>	13,0%
<b>Bewaar potentieel:</b>	tot en met 2016

---

---

## Soave Alba

De Alba wijngaard, opgericht in 1976, maakt wijnen met klasse. Het is een zeer klein bedrijf met allen 8 ha grond. Toch is hun Soave een zeer gewaardeerde wijn in Noord Italië.

<b>Druivenras:</b>	Garganeca 100%
<b>Smaak:</b>	Het is een wijn om jong te drinken binnen de eerste 2 jaar. De kleur is strogeel met groene reflecties, intense en delicate aroma's die doen denken aan bloemen, vlier en kersen. Heeft een droge smaak, licht bitter, zachte body.
<b>Word gereserveerd bij:</b>	Hij gaat goed samen met lichte gerechten en in het bijzonder met gekookte of gegrild witte vlees, onovertroffen met zeevruchten menu's, uitstekend als aperitief.
<b>Oogst:</b>	handmatig in eind september met zachte persing.
<b>Vinificatie:</b>	in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur.
<b>Productie:</b>	circa 40.000 flessen.
<b>Temperatuur:</b>	12°C
<b>Alcohol:</b>	11,5%
<b>Bewaar potentieel:</b>	tot en met 2013.



## Business lunchmenu december 2011

€ 24.50

### **Carne salata.**

*Flinterdun gesneden ossenhaas, Granakaas en een zachte olijfolie.*

Of

### **Vitello tonnato.**

*Kalfsmuis, bedekt met een huisgemaakte tonijnsaus.*

Of

### **Spidini di pesce con timo e pomodori crudi.**

*Luxe visspies bereid met een vleugje knoflook, tijm en verse tomaat.*

Of

### **Parmiggiana di melanzane.**

*Gegratineerde aubergines, mozzarella en tomatensaus.*

\* \* \* \* \*

### **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 december 2011

€ 39.50

### **Calamaretti in salsa al burra e prezzemolo.(Veneto)**

*In olijfolie gebakken inktvis, witte uien en platte peterselie.*

€ 19.50

### **Ragout di cervo con miele.(Trentino)**

*Hertenragout, appels, rode wijn en polenta.*

€ 29.50

of

### **Agnello con crema di melanzana.(Campania)**

*Lamsbiefstuk op bedje van auberginecrème.*

€ 29.50

### **Torta di mele.**

*Appelspeculaas taartje, geserveerd met boeren roomijs.*

€ 9.50

**€ 39,50 per persoon excl. wijn**

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

**(zie eenheidsprijs.)**