

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 7 februari 2012

nummer 2

Geachte gewaardeerde relatie,

De eerste drukke maand van het jaar is alweer snel voorbij gegaan. Ook in februari is ons restaurant weer zeer actief voor haar gasten, zo hebben we een speciaal Valentijn menu, en bent u tijdens de DiningCity.com Restaurantweek natuurlijk van harte welkom. Reserveer tijdig voor Valentijnsdag, want vol is helaas vol!

In deze nieuwsbrief treft u zoals gebruikelijk weer leuke artikelen aan en een greep uit de meest smaakvolle gerechten en wijnen welke Restaurant Bellini u deze maand te bieden heeft.

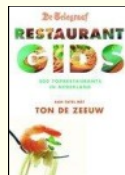
Alto Adige

Langs de wijnroute in Alto Adige rijgen de wijndorpjes zich aaneen. De namen klinken vertrouwd: Appiano, Termeno, Giralano, Caldaro, Cortaccia en Magre. Het gebied langs de wijnroute schijnt al sinds eeuwen bewoond te zijn. Oeroude rituelen en gebruiken worden hier nog steeds in ere gehouden. Naast de talrijke wijnfeesten is ook de vastenperiode erg belangrijk. Zo wordt er op de dinsdag van carnaval een grote optocht door de straten van Termeno gehouden. De angstaanjagende gestalten met maskers die tussen de praalwagens de boel op stelten zetten, herinneren aan verkleedpartijen van de vroegere vastenavond. De Aleman-optocht, zoals hij in Alto Adige genoemd wordt, heeft van oorsprong een serieuze achtergrond. Hij gaat terug op een heidens vruchtbaarheidsritueel dat jaarlijks met verschillende rituelen en luid gejoel de winter verdreef terwijl er voor een goed oogst- en wijnjaar werd gebeden.



14 februari: VALENTIJNSDAG

Natuurlijk kunt u op Valentijnsdag uw geliefde verrassen met een romantisch diner. Het speciaal samengestelde Valentijnsmenu vindt u op pagina 5 van deze



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:



Wijn wit :

Terresinis

Druivenras

Vernaccia 85% Vermentino 15%

Geur

fruit gemengd met een blend van hout.

Word geserveerd bij

12 c pasta, vis en wit vlees.

Gerijpt

op eiken vaten 18/20 c

Kleur

Strogeel

Smaak

droog, zacht, blijft lang hangen in de mond.

Wijn rood:

Nieddera valle del Tirso

Herkomst

Dal van Tirso (Sardinië)

Druivenras

Nieddera.

Geur

rood fruit en getoost hout.

Word geserveerd bij

alle vleessoorten en pasta.

Gerijpt

de jonge wijn wordt overgeplaatst enkele maanden na de oogst en blijft 8 tot 10 maanden bewaard op Frans houten vaten op een temperatuur van 18 c. Daarna gebotteld waarna hij van 60 tot 80 dagen wordt verkocht.



Lunch

Business lunchmenu februari 2012

€ 24.50

Carpaccio di salmone.

Flinterdun gesneden zalm, dile, bieslook en een citroenolijfolie.

Of

Vitello tonnato.

Kalfsmuis, bedekt met een huisgemaakte tonijnsaus.

Of

Panzerotti alla Veneziana.

Flensje gevuld met ricotta en spinazie.

Of

Risotto ai funghi.

Risotto met gemengde paddenstoelen en Grana kaas.

* * * * *

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 februari 2012

€ 37.50

Risotto alla Maranese. (Friuli)

Risotto gevuld met inktvis en mosselen bereid in een groentebouillon.

€ 19.50

Salmone con Senape e Scalogna. (Lombardia)

Op de huid gebakken zalmfilet bereid in een marinade van mosterd, gekaramelliseerde sjalotjes, geserveerd op een bedje van rucola.

€ 27.50

of

Scaloppine con erba cipollina. (Friuli)

Dun gesneden kalfsmedallion bereid in een saus van pijnboompitten, bieslook bedekt met gesmolten kaas en San Daniele ham.

€ 29.50

Torta Limone.

Zachte romige citroentaart geserveerd met slagroom en scroppino ijs.

€ 9.50

€ 37,50 per persoon excl. wijn

De gerechten zijn ook afzonderlijk te bestellen.

(zie eenheidsprijs.)



Menu di San Valentino.

€ 37.50

Cuori alla "Casanova"

Verse hartvormige pasta gevuld met vier soorten kaas.

Pesce spada alla Giulietta e Romeo.

In olijfolie gebakken zalmfilet bereid met tomaten, prei en avocado.

of

Scaloppine alla "Eros."

Gebakken kalfsvlees bereid in een saus van prosecco, radicchio en crème fraiche.

Cuore di gelato "Cupido."

Frambozen ijs geserveerd met slagroom en een vleugje balsamico, geserveerd met een glaasje aardbeien prosecco.