

Nieuwsbrief

Nieuwsbrief Bellini

Jaargang 9

december 2014

nummer 12

Geachte relatie,

Met gepaste trots presenteren wij u de nieuwsbrief van december 2014, de laatste van dit jaar.

In deze nieuwsbrief weer veel wetenswaardigheden en speciaal voor u geselecteerde heerlijke wijnen en gerechten.

Lombardijs Zoetwatervis

In Lombardije zijn veel meren en rivieren o.a. Lago d' Iseo, Lago di Varese en Lago di Como staan niet alleen in het middelpunt van toeristische belangstelling, maar bieden ook een grote keus aan zoetwatervis. Trota (forel) Coregone, lavarello (meerforel) Pesce Persico (rivierbaars, Temolo (vlagzalm), Storione (steur) etc ... Omdat het natuurlijke aanbod niet aan de vraag kan voldoen wordt er sinds enige tijd vis gekweekt. Zo is er in de provincie Brescia een bedrijf dat naast een kweekstation voor BISA (paling) maar ook voor de Storione (steur). Dat heeft de productie van kleine, maar fijne kaviaarproducten mogelijk maakt.



Bellini Catering

Ook tijdens de aankomende feestdagen kunt u gebruik maken van onze Catering. Voor privé of zakelijke gelegenheden verzorgt Bellini graag de catering. Betaalbaar en kwaliteit zoals u in ons restaurant gewend bent.

Informeer vrijblijvend naar de vele mogelijkheden. (triolo@xs4all.nl).

Kerst- en Eindejaarsdiner

Het eind van het jaar nadert weer snel. Vele relaties sluiten het jaar af met een eindejaarsdiner. Wilt u uw eindejaarsdiner laten plaatsvinden in ons restaurant? Boek tijdig uw groepsreservering en geniet zoals elk jaar van een gratis feestelijk Italiaans kerstpresentje.

December feestmaand

Over enkele dagen staan de gezellige feestdagen weer voor de deur. 24 december zijn wij met de lunch en avond geopend. 1^e en 2^e kerstdag (25 en 26 december) zijn wij de gehele dag gesloten. Oudejaarsavond (31 december) zijn wij de gehele dag gesloten. Nieuwjaarsdag zijn wij vanaf 17.00 uur geopend. U wordt ontvangen met een gratis glaasje Prosecco.

Verlenging Restaurant spaaractie

Wegens groot succes is de Albert Heijn restaurant spaaractie verlengd tot en met 14 januari 2015. U kunt nog t/m 14 januari gebruik maken van de Albert Heijn Restaurant spaarzegels.

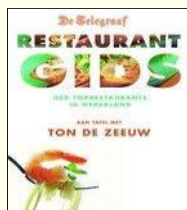
Reserveer via internet voor een heerlijk diner bij Bellini.



Bij restaurant Bellini kunt u als gast gratis gebruik maken van onze WiFi verbinding.



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,

zaterdag: geen lunch zondag: gesloten

E-mail: triolo@xs4all.nl

Een stukje Italië in Nederland! www.bellini.nl

Maand Wijnen:



Rocca dei Leoni Aglianico

Land van herkomst :	Italië.
Regio :	Campanie.
Producent :	Villa Matilde.
Appellatie :	D.O.C.G.
Wijnstokken :	35 jaar oud.
Hoogst :	September.
Aantal flessen :	150.000
Streek :	Midden Campanie.
Druivenras :	Aglianico 100%
Bodemsoort :	Klei, kalk.
Productie techniek :	Lichte persing, gevolgd door een lange maceratie proces bij staal silo's.
Temperatuur :	16/18° C
Jaargang :	2010
Kleur :	Robijnrood.
Geur :	Intens en persistent, zeer fruitige rode vruchten, kersen en pruimen.
Smaak :	Droog, zacht en fluweel.
Wijn-spijs :	rijpe kazen, rood vlees en gerechten met een dominante smaak

Villa Matilde Rocca dei Leoni Falanghina

Land van Herkomst :	Italië.
Regio :	Campanie.
Producent :	Villa Matilde.
Appellatie :	D.O.C.G.
Wijnstokken :	35 jaar oud.
Aantal flessen :	100.000
Streek :	Midden Campanie.
Druivenras :	100% Falanghina.
Bodemsoort :	Klei, kalk.
Productie Techniek :	Lichte persing, koude maceratie langzame fermentatie, en 3 maanden rijping op stalen silo's.
Temperatuur :	10° C
Jaargang :	2011
Kleur :	Strogeel.
Geur :	Intens, zacht, bloemig, tonen van banaan en exotische vruchten.
Smaak :	gebalanceerd, vol, persistent bij afdrank.
Wijn-spijs :	Wit vlees, vis, en pasta's.



Lunch

Business lunchmenu december 2014

€ 24.50 (koffie/thee)

€ 29.50 (*Torta polenta)

Prosciutto S.Daniele e mozzarella di bufala con crema di aceto balsamico.

Buffel mozzarella gegarneerd met S Daniele ham en een crème van balsamico.

Of

Parmigiana di melanzane.

Gegratineerde aubergines, mozzarella en tomatensaus.

Of

Bruschette con funghi trifolati.

Italiaans krokant brood gegarneerd met gebakken paddenstoelen, gegratineerd met kaas.

Of

Zuppa di pomodoro.

Italiaanse tomatensoep, basilicum en room.

* * * * *

Vis van de dag.

Geserveerd met seizoen groenten en rozeval aardappelen uit de oven.

Or

Vlees van de dag.

Geserveerd met seizoen groenten en rozeval aardappelen uit de oven.

Or

Pasta van de dag.

U kunt kiezen uit vegetarisch, vlees of vis.

* * * * *

***Torta polenta.**

Romig chocolade taartje.

Illy coffee geserveerd met Italiaanse bonbons en dinner mints.

U kunt tijdens de lunch natuurlijk ook gebruik maken van onze menukaart!

Maandmenu

Maandmenu december 2014

€ 37.50

Risotto con radicchio di Treviso. (Veneto)

Risotto met radicchio, pancetta en witte wijn.

€ 17.50

Baccala dorato con i bisi. Veneto)

Kabeljauwfilet bereid in een saus van witte wijn en doperwten.

€ 27.50

of

Scaloppine alla Lombarda. (Lombardia)

Dun gesneden kalfszadel bereid in een saus van taleggio kaas, walnoten, Franciacorte wijn en rucola.

€29.50

Torta polenta.

Romige chocolade taart.

€ 9.50

€ 37,50 per persoon excl. wijn

De gerechten zijn ook afzonderlijk te bestellen. (zie eenheidsprijs.)

Dining City Wildmenu

Wild Weken

2014

15 okt t/m 31 jan



Antipasti di selvaggina.

Koude combinatie van wilde duif, eendenborst en ree-pistache paté

€ 18.50

Cervo con vino rosso, rosmarino e bacche di ginepro.

Hertenbiefstuk bereid in een saus van rode wijn en rozemarijn.

€ 29.50

Flow flow.

Parfait, afgewerkt met meringue, frambozen en slagroom.

€ 9.50

