



# BELLEZZA

DIVINE DINING

NL

The sixth sense



**Bellezza, Divine Dining neemt je mee op een zintuiglijke reis.**

Een immersive restaurant waar alle zintuigen met elkaar in verbinding staan. Samen met de andere gasten en het Bellezza-team vier je het leven in een gastronomisch restaurant dat meer is dan een plek om te dineren; een plek om te beleven.



# Het hart van **AMSTERDAM**

**Bellezza Divine Dining is gevestigd in een oud pakhuis.**

De locatie van het restaurant is in het midden van de buurt waar de kleurrijke stad Amsterdam begon, het oudste deel van de stad.

Hier kun je de diverse en levendige cultuur van Amsterdam ervaren, de mix van traditie en moderniteit, de vrijheid en tolerantie die Amsterdam uniek maken.

Bellezza Divine Dining, het restaurant dat klopt met de polsslag van de stad.



# HEMELS DINEREN

**Bellezza is de perfecte plek om onvergetelijke momenten te creëren met de mensen die het meest voor je betekenen.**

Of het nu gaat om een bedrijfsdiner, een privéfeest, een vrijgezellenfeest of een bijeenkomst met familie en vrienden, onze warme ambiance en verfijnde keuken vormen het decor voor een onvergetelijke avond. Het is zelfs mogelijk om het videoprogramma aan te passen aan jouw wensen, met jouw eigen beelden.

**Bij Bellezza is elke maaltijd meer dan alleen dineren, het is een ervaring om te koesteren.**



# Chef **DAVY VAN WEZEL**

Bellezza is gezegend met Davy. Een chef die professionele kwaliteit en creativiteit combineert tot een 'divine' en kleurrijk menu. Davy heeft gewerkt bij verschillende Michelinsterrenrestaurants. Bellezza bood hem een nieuwe uitdaging: 'Een menu creëren samen met een kunstenaar, in een restaurant waar alle zintuigen worden geprikkeld, is een geweldige ervaring en haalt het beste in mij naar boven.'



# Keuken-chef & Sommelier

## **TIJN GAARMAN**

Een sous-chef én sommelier die zijn hobby omzette in zijn beroep en daarmee beide werelden samenbrengt. Voor Tijn draait alles om smaak die verrast en zintuigen prikkelt. Zijn dubbele rol geeft hem een uniek perspectief: wie de keuken begrijpt, begrijpt ook de wijn die erbij past. Elke nieuwe creatie, in samenwerking met chef Davy, inspireert hem opnieuw om spanning en balans te vinden in zowel glas als gerecht.



## The Sixth Sense

Ga met ons mee op een reis voorbij het zichtbare. Geleid door de zintuigen—voelen, proeven, horen en ruiken—ontvouwt zich een verhaal waarin elk gerecht een karakter draagt.

Van het tastbare tot het vluchtige, van stilte tot geur: elke gang is met zorg gecreëerd om de grenzen van waarneming te verkennen en je intuïtie te prikkelen.

Deze gastronomische creaties worden vergezeld door speciaal gemaakte audiovisuele ervaringen, die aansluiten bij de thema's en gasten onderdompelen in de schoonheid van de kleurrijke wereld.

# Wine Pairing

Vijf wijnen zorgvuldig geselecteerd door sous-chef en sommelier Tijn Gaarman in samenwerking met Chef Davy van Wezel, om de smaken en intensiteit van de gerechten te versterken en in balans te brengen.

## VOELEN

Kellerei Eisacktal  
Isaras Weiss - müller thurgau, kerner,  
silvaner  
Italië, Alto Adige

## PROEVEN

Florent Rouve  
Aligoté, vieilles vignes  
Frankrijk, Bourgogne

## HOREN

Gebrüder Mathis  
Spätburgunder kalkbödele  
Duitsland, Baden

## RUIKEN

CA' del BAIO  
Langhe Nebbiolo, Bricdelbaio  
Italië, Piëmont

## DE HEMEL

Joostenberg  
Chenin blanc, noble  
late harvest  
Zuid-Afrika, Paarl

Pairing €58

# The sixth sense

## ZIEN

Een oog dat opent voor de zintuigen die volgen

## VOELEN, DE KONING

*Heerser van het onzichtbare, waar kracht en zachtheid  
samenkomen in elke aanraking.*

Pulpo, groene curry, avocado, wasabi en karnemelk

*Zuurdesem brood met Bellezza boter.*

## PROEVEN, DE NON

*Toegewijd aan puurheid, waar smaak zich toont in stilte,  
precies en onmiskenbaar.*

Kabeljauw, mosselen, daslook, doperwten, zeewier, Meiknol,  
Zuring en appel

*Supplement 10 gram Osietra-kaviaar €24 euro.*

## HOREN, MARIA

*Zij die hoorde vóór ze sprak, een fluistering van aandacht,  
gelaagd en in harmonie.*

Witte asperge, risotto, Remeker kaas, lamsnek, knolselderij,  
koffie, boekweit

## RUIKEN, DE ENGEL

*Een aanwezigheid die neerdaalt zonder geluid, voelbaar in  
de lucht, als een zachte belofte.*

Kwartel filet, mais, sumac, bloedworst, paddenstoelen

*Supplement 70 gram Wagyu entrecote A5 €35.*

*Hemelse verfrissing*

## DE HEMEL

Mango, thaise basilcium, kokos, passievrucht, rode peper



# DE THEMA'S van Bellezza

Bellezza Divine Dining verandert elk seizoen van thema, waardoor Chef Davy de mogelijkheid krijgt om verschillende keukens, kunst en perspectieven te verkennen, terwijl hij experimenteert met nieuwe smaken en artistieke uitingen.

The Sixth Sense is geïnspireerd door wat zich niet direct laat verklaren, maar wel wordt ervaren.

Een wereld waarin voelen, proeven, horen en ruiken samenkomen in iets dat dieper gaat dan het zichtbare.

Elk gerecht belichaamt een karakter, een aanwezigheid die één van de zintuigen vertegenwoordigt en de ervaring richting geeft.

Van het tastbare tot het intuïtieve ontvouwt zich een reis waarin waarneming en verbeelding in elkaar overlopen.

Een creatie die exclusief tot leven komt bij Bellezza, Divine Dining.

# Over de makers



**CHAN** verwerkt persoonlijke en maatschappelijke thema's in haar werk, variërend van draagbare kunstwerken tot fotografie. Ze haalt inspiratie uit elk thema dat ze tegenkomt, waarbij het design van Bellezza en met name Davy's gerechten een diepe bron van creativiteit voor haar vormen.

**THIJMEN VAN HAREN** is 3D-animator en AI-specialist. Hij gebruikte beide technieken om het werk van CHAN een extra dimensie te geven.

Creative Director: CHAN ART

Edit / Sound/ Animation: Thijmen van Haren

Edit / Film: Wouter Brink

Light: Michiel Fischer

Shoot Location: Studio34x

Jewellery / Crown: Baroqco

Make-up / Hair: Anke ter Heide

Post production: Hugo van Haren

Menu Designer: Abby de Wind

Actors:

Diessika Del Cruz

Remy Tilburg

Charlotte Beijer

The Countess



# BELLEZZA

DIVINE DINING



Bellezza is bijzonder geschikt voor partijen, groepsdiners  
en speciale presentaties.

Als je hierover vragen of ideeën hebt, neem dan vooral contact  
met ons op.

Bereikbaarheid:

Bellezza Divine Dining is gevestigd op een binnenplaats.

Adres: Oudezijds Achterburgwal 99

Mail: [info@restaurantbellezza.nl](mailto:info@restaurantbellezza.nl)

Tel.: +31 20 205 2642

Website: [restaurantbellezza.nl](http://restaurantbellezza.nl)

Instagram: [@restaurantbellezza](https://www.instagram.com/restaurantbellezza)

Tiktok: [@restaurantbellezza](https://www.tiktok.com/@restaurantbellezza)

Bellezza Divine Dining is een concept van, en gerealiseerd door:

Melcher de Wind [melcher@localworld.nl](mailto:melcher@localworld.nl)