



BELLEZZA

DIVINE DINING

NL

The Dutch Masters



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 Keuken-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 background of the entire page is a reproduction of the painting 'The Starry Night' by Vincent van Gogh. It features a turbulent, swirling blue sky filled with bright, glowing yellow stars and a crescent moon. Below the sky, a dark, silhouetted landscape with a small village and a church spire is visible. The overall style is characterized by thick, expressive brushstrokes and a rich, textured appearance.

The Dutch Masters

Ga met ons mee op een culinaire reis door de Nederlandse kunstgeschiedenis.

Geïnspireerd door de werken van Vermeer, Rembrandt, Van Gogh en Mondriaan vertelt elke gang het verhaal van een Hollandse meester.

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 keuken-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.

HOLLANDS LANDSCHAP

Coto de Gomariz
Albariño, Treixadura, Godello
Spanje, Ribeiro

HOLLANDS WATER

Clemensbusch
Rotenschiefer - Riesling
Duitsland, Mosel

REMBRANDT

Natte Valleij
Coastal Cinsault
Zuid-Afrika, Paarl, Swartland

VAN GOGH

Famille Alary
L'exclus D'Alary, Counoise
Frankrijk, Rhone

MONDRIAAN

Azienda Agricola Caudrina
La Caudrina Moscato D'asti
Italië, Piemonte

Pairing €58

The Dutch Masters

Chef's menu

VERMEER

Zoals Vermeer schoonheid vond in het alledaagse, verheft deze amuse oer-Hollandse smaken tot iets bijzonders.

Stroopwafel, old amsterdam kaas, gezouten karamel

HOLLANDS LANDSCHAP

Een ode aan het Nederlandse landschap, waarin de tulp al eeuwenlang kleur geeft aan onze horizon.

Kingfish, wasabi, shiso green, lavas, sojasaus

Zuurdesembrood met Bellezza boter.

HOLLANDS WATER

Het water vormde de ziel van de Republiek; dit gerecht vangt de smaken van rivieren, zeeën en handelsroutes.

Snoekbaars, paling, waterkers, aardappel, rode kool

Supplement 10 gram Osietra-kaviaar €24 euro.

REMBRANDT

Net als Rembrandt speelt dit gerecht met contrast: rijk en krachtig, verfijnd door licht en frisheid.

Amsterdamse ui, kalf, appelstroop, mosterd, sambai

VAN GOGH

Geïnspireerd door Van Goghs liefde voor kleur, zonlicht en de schoonheid van het eenvoudige leven.

Graan gevoerde sucade, Gezouten abrikozen, Peterselie

Provencaalse saus met olijf

Venkel, Oregano

Supplement 70 gram Wagyu entrecote A5 €35.

HEMELSE VERFRISSING

Een kleine hemelse verfrissing

MONDRIAAN

Aardbei, frambozen, Dragon parfait, Sinasappel saffraan cake



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 Dutch Masters is geïnspireerd door de kunstenaars die Nederland wereldwijd op de kaart hebben gezet.

Een wereld waarin kunst, geschiedenis en gastronomie samenkomen en de meesterwerken van Vermeer, Rembrandt, Van Gogh en Mondriaan tot leven worden gebracht.

Elk gerecht vormt een culinaire interpretatie van een kunstenaar, een landschap of een tijdperk. Van de verstilde schoonheid van Vermeer tot de krachtige contrasten van Rembrandt, van de kleurrijke verbeelding van Van Gogh tot de pure harmonie van Mondriaan ontvouwt zich een reis door de Nederlandse kunstgeschiedenis.

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



Over de makers

The Dutch Masters is bedacht en ontwikkeld door **Melcher de Wind**, eigenaar van Restaurant Bellezza.

Vanuit zijn passie voor storytelling en beleving creëerde hij een culinaire reis langs de grootste kunstenaars uit de Nederlandse geschiedenis. Ook de videoproducties die tijdens de ervaring worden getoond, zijn door hem ontwikkeld.

De technische productie en uitvoering worden verzorgd door **Hugo van Haren**, die ervoor zorgt dat beeld, geluid en techniek naadloos samenkomen en de wereld van de Hollandse meesters tot leven komt binnen Bellezza.



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

Tel.: +31 20 205 2642

Website: 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