
BELLEZZA
DIVINE DINING
NL
A World of wonder

Welcome to Bellezza

DIVINE DINING

In het hart van Amsterdam, verscholen in een historisch pakhuis in het oudste deel van de stad, vind je Restaurant Bellezza.
Een plek waar historie en vernieuwing samenkomen en waar gastronomie, kunst, muziek en technologie elkaar versterken.

Aan één lange, gouden tafel nemen we je mee op een bijzondere culinaire reis waarin alle zintuigen worden geprikkeld. Samen met andere gasten beleef je een avond die verder gaat dan alleen dineren.

Bellezza is een plek om samen te komen, het leven te vieren en onvergetelijke herinneringen te creëren. Of het nu gaat om een intiem diner of een bijzondere gelegenheid, bij Bellezza wordt iedere avond een unieke ervaring.

Bellezza, Divine Dining. Waar gastronomie en verwondering samenkomen.



A world of **WONDER**

Onze wereld zit vol wonderen die ons blijven verbazen. Van het betoverende noorderlicht dat de hemel laat dansen tot de mysterieuze diepten van de oceaan. Van de onzichtbare kracht die ons met de aarde verbindt tot illusies die onze werkelijkheid op de proef stellen.

Met A World of Wonder neemt Bellezza je mee op een reis langs deze bijzondere verschijnselen. Een wereld waarin niets is wat het lijkt, vertrouwde grenzen vervagen en de schoonheid van het onbekende tot leven komt.

Laat je verwonderen door een samenspel van gastronomie, kunst en technologie, waarin ieder gerecht een nieuw hoofdstuk vormt van een onvergetelijke ervaring.



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 WONDER OF THE NORTH

Zalm · dille · komkommer · spinazie · gerookte karnemelk
Zuurdesembrood met Bellezza boter.

Matthias Knebel
Trocken · Riesling
Mosel, Duitsland

Per glas €12 - Wine pairing €64

Wanneer de duisternis plotseling tot leven komt in kleur.
Ver in het noorden verandert de nachtelijke hemel in een dans van licht en kleur.
Een betoverend natuurverschijnsel waarin de duisternis plaatsmaakt voor onverwachte schoonheid.
Geïnspireerd door dit bijzondere schouwspel weerspiegelt ook het gerecht de sierlijke vormen en levendige kleuren van het noorderlicht.
Een samenspel van smaken, kleuren en verwondering.

THE WONDER OF THE OCEAN

Coquille · Argentijnse garnaal · zeewier · prei · yuzu

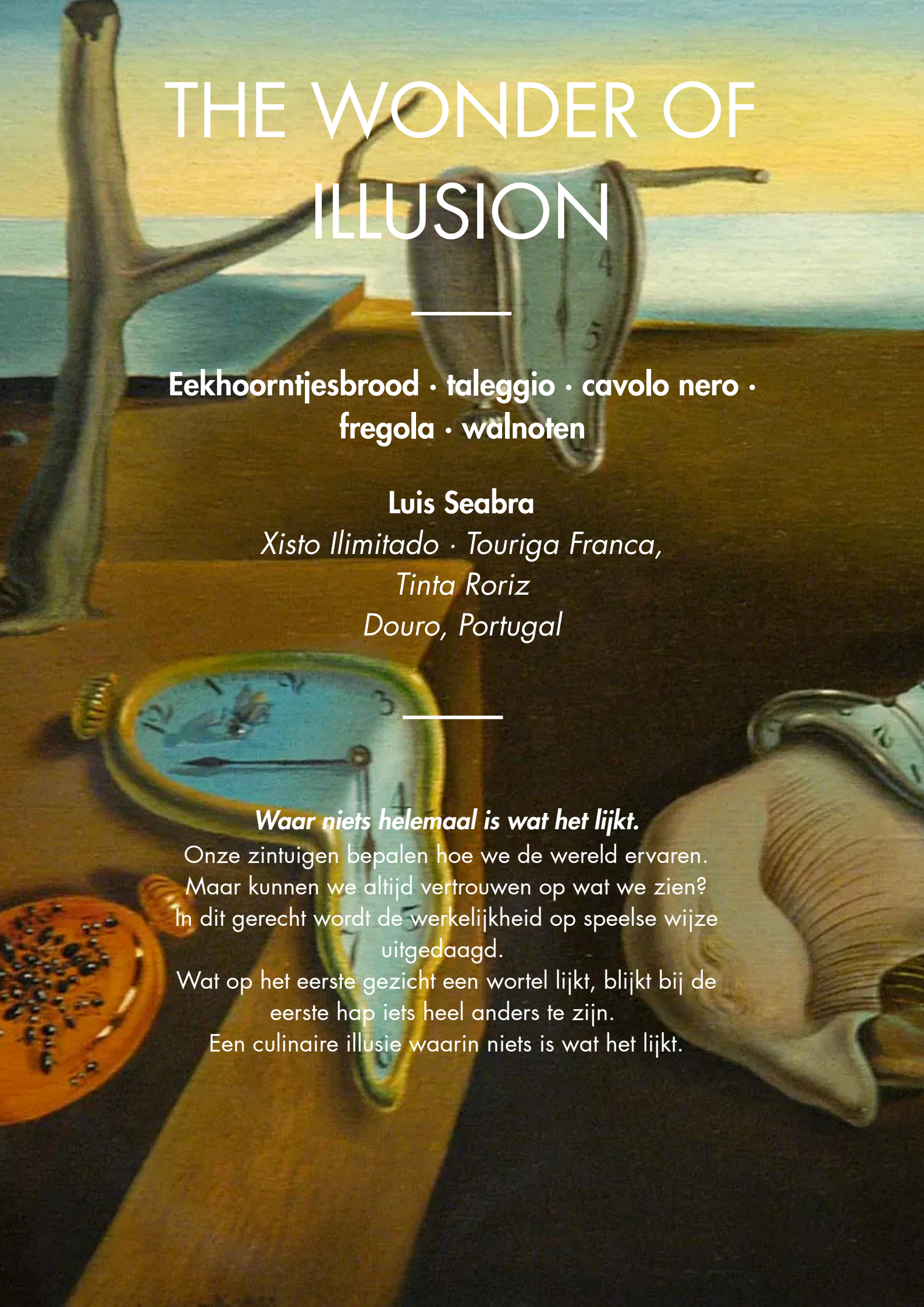
Supplement 10 gram Osietra-kaviaar €24 euro.

Fabien Duveau

Saumur Blanc, La Hunaudière ·
Chenin Blanc
Loire, Frankrijk

Onder het oppervlak ontvouwt zich een verborgen wereld.

De oceaan herbergt een wereld vol geheimen, waar schoonheid en het onbekende samenkomen.
Ook dit gerecht verbergt een bijzondere verrassing.
In het midden ligt een parel die wacht om ontdekt te worden.
Laat haar openbarsten en proef hoe de frisse smaken van yuzu tot leven komen.



THE WONDER OF ILLUSION

Eekhoorntjesbrood · taleggio · cavolo nero · fregola · walnoten

Luis Seabra
Xisto Ilimitado · Touriga Franca, Tinta Roriz
Douro, Portugal

Waar niets helemaal is wat het lijkt.
Onze zintuigen bepalen hoe we de wereld ervaren.
Maar kunnen we altijd vertrouwen op wat we zien?
In dit gerecht wordt de werkelijkheid op speelse wijze uitgedaagd.
Wat op het eerste gezicht een wortel lijkt, blijkt bij de eerste hap iets heel anders te zijn.
Een culinaire illusie waarin niets is wat het lijkt.



THE WONDER OF GRAVITY

Graangevoerde sucade · knolselderij · lardo · knoflook · ui

Supplement 70 gram Wagyu entrecote A5 €35.

Château La Cardonne

Médoc Cru Bourgeois

Supérieur · Merlot, Cabernet Sauvignon

Bordeaux, Frankrijk

Wat ondersteboven lijkt, hangt af van waar je staat.

Een onzichtbare kracht die onze wereld in balans houdt. Maar wat gebeurt er wanneer perspectieven verschuiven en het vertrouwde plotseling iets buitengewoons wordt?

Ook dit gerecht nodigt je uit om verder te kijken dan het vanzelfsprekende.

Want soms schuilt de grootste verrassing niet in wat je direct ziet, maar juist in wat verborgen blijft.

En wanneer je denkt dat alles voorbij is, blijkt er misschien nog iets te ontdekken...

THE WONDER OF HEAVEN

Pure chocolade · tonkaboon · pompoen · vanille · pompoenpit

Gutiérrez de la Vega
Casta Diva Cosecha Miel ·
Moscatel Romano
Alicante, Spanje

Waar werkelijkheid plaatsmaakt voor verbeelding.
Ergens tussen aarde en hemel vervagen de grenzen van de werkelijkheid.
Een laatste moment van verwondering, waarin de verbeelding de vrije loop krijgt en het buitengewone binnen handbereik lijkt.

VEGETARIAN MENU

THE WONDER OF THE NORTH

Groene asperge · dille · komkommer · spinazie · gerookte karnemelk

THE WONDER OF THE OCEAN

Prei · zeewier · yuzu · rijst · koolrabi

THE WONDER OF ILLUSION

Eekhoorntjesbrood · taleggio · cavolo nero · fregola · walnoten

THE WONDER OF GRAVITY

Polenta · knolselderij · knoflook · ui · haricots verts

MOCKTAIL PAIRING

THE WONDER OF THE NORTH

Komkommer · verjus · gember · kaffirlimoen

THE WONDER OF THE OCEAN

Yuzu · kombu · kombucha

THE WONDER OF ILLUSION

Koffie · walnoot · tonic

THE WONDER OF GRAVITY

Lapsang souchong · appel · rozemarijn

THE WONDER OF HEAVEN

Sinaasappel · kaneel · vanille

€47

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
Tiktok: @restaurantbellezza

Bellezza Divine Dining is een concept van, en gerealiseerd door:
Melcher de Wind melcher@localworld.nl