

# NONNA'S CUCINA MENU

(EFFECTIVE July - December 2024)

WEEK 1		MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
NONNAS COURSES	SOUP	<b>Pollo e Verdura</b> Una selezione di verdure tritate finemente nel nostro ricco brodo di pollo.	<b>Verdura italiana e Pastina</b> Una sostanziosa zuppa verde italiana di verdure miste e pasta piccola, arricchita con erbe fresche e cipolline.	<b>Patate E Porro</b> Una deliziosa purea di patate e porri mescolata ad una zuppa cremosa e liscia.	<b>Pollo e mais dolce</b> Una zuppa genuina e dal sapore delicato di pezzi di pollo con cipollotto fresco e mais dolce.	<b>Minestrone</b> Una combinazione nutriente e sostanziosa di verdure fresche e fagioli.
	MAIN	<b>Bistecca Alla Pizzaiola</b> Manzo cotto lentamente in salsa di pomodori, capperi, olive ed erbe aromatiche, servito con patate al forno e fagiolini.	<b>Pollo con Salsa alla cacciatora</b> Piatto rustico italiano di pollo arrosto con pomodoro, peperoni, zucchine e melanzane, cotto in salsa al vino bianco servito con riso al vapore.	<b>Lasagne di carne</b> Le lasagne di carne della nonna sono fatte con sfoglie di pasta fresca, condite con sugo di maiale e vitello e abbondante formaggio, cotte fino a doratura.	<b>Frittata Di Verdure</b> Verdure arrostate con uova di galline ruspanti e parmigiano, cotte fino a doratura e servite con carote e broccoli arrosto.	<b>Orecchiette Tonno E Pomodoro</b> Pomodoro a grappolo maturo, cucinato con tonno, acciughe, capperi e servito con orecchiette.
GRANDMAS COURSES	DESSERT	<b>Stufato di mele e yogurt con muesli</b> Mele composte abbinare a granola croccante e yogurt cremoso.	<b>Torta agli agrumi</b> La tradizionale torta da tè della nonna a base di limone e arancia con zucchero a velo per guarnire.	<b>Macedonia fresca</b> Melata, anguria, ananas, arancia, kiwi e uva, tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Tiramisu</b> Uno dei preferiti italiani fatto per La ricetta della nonna. Biscotti savoiardi ricoperti di panna, marsala e cacao.	<b>Torta al caffè</b> Il nostro morbido pan di Spagna con glassa cremosa al caffè.
	MAIN	<b>Pasta Rose'</b> Una pasta tradizionale a base di pollo e funghi cotti in una cremosa salsa rosata di pomodoro, servita con parmigiano.	<b>Pasticcio Di Verdure</b> Uno dei nostri preferiti, una combinazione di cipolla, sedano, carota, zucca e patate in pasta frolla. Servito con salsa di pomodoro.	<b>Bistecca di prosciutto con ananas e formaggio</b> Bistecca di prosciutto al forno vecchio stile con ananas e formaggio fuso. Servito con patate cocktail, carote e piselli.	<b>Pesce in Crosta</b> Filetto di pesce al forno leggermente impanato e salsa tartara. Servito con purè di patate, carote e piselli.	<b>Casseruola salata di carne macinata</b> Un classico australiano di manzo magro tritato cotto in un ricco sugo fatto in casa servito con patate al forno, carote e piselli.
NONNAS COURSES	DESSERT	<b>Frutta e gelatina</b> Pezzi di frutta affogati in gelatina aromatizzata.	<b>Sago alla crema</b> Un cremoso sago di tapioca con crema pasticcera con frutta cotta.	<b>Torta di carote</b> Una torta umida a base di carote e noci grattugiate, guarnita con la nostra famosa glassa.	<b>Crostata Di Crema Di Mele</b> Crostata cotta al forno, farcita con deliziose mele e crema pasticcera crème brûlée.	<b>Macedonia fresca</b> Melata, anguria, ananas, arancia, kiwi e uva, tagliati a mano nella nostra cucina.

**Nonna's Cucina – Made with Love, Shared with Joy**

**Address** 12 Hardy Street, Royal Park SA 5014

**Phone** (08) 8240 3491

**Email** reception@nonnascucina.com.au

**Website** www.nonnascucina.com.au



# NONNA'S CUCINA MENU

(EFFECTIVE July - December 2024)

**Nonna's Cucina – Made with Love, Shared with Joy**

**Address** 12 Hardy Street, Royal Park SA 5014

**Phone** (08) 8240 3491

**Email** [reception@nonnascucina.com.au](mailto:reception@nonnascucina.com.au)

**Website** [www.nonnascucina.com.au](http://www.nonnascucina.com.au)



# NONNA'S CUCINA MENU

(EFFECTIVE July - December 2024)

	WEEK 2	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
SOUP	SOUP OF THE DAY	<b>Crema di pollo</b> Questa purea cremosa offre sapori delicati ricchi di nutrimento.	<b>Manzo e verdure</b> Una selezione di verdure e zucchine tritate finemente in un ricco brodo di manzo.	<b>Verdura densa</b> Zuppa nutriente e saporita, ricca di verdure di stagione in un abbondante brodo.	<b>Piselli e Prosciutto</b> Una zuppa sostanziosa e calda con prosciutto grattugiato e purea di piselli spezzati.	<b>Zucca</b> Una purea vellutata di zuppa di zucca.
		<b>Pasta Con Polpette</b> Polpette tradizionali di maiale e vitello, condite e cotte delicatamente in una salsa di pomodoro e basilico fatta in casa, servite con pasta fresca e parmigiano.	<b>Pollo arrosto</b> Succulento filetto di coscia di pollo marinato e arrosto con pelle croccante, servito con patate alle erbe e broccoli al vapore.	<b>Risotto all'Ortolana</b> Tradizionale risotto cremoso con verdure di stagione di piselli, zucchine, cipolla, carote, spinaci e zucca con parmigiano.	<b>Scaloppine Di Pollo</b> Pollo tenero condito con prosciutto e formaggio fuso. Servito con purè cremoso di patate e zucca.	<b>Pesce In Crosta</b> Filetto di pesce al forno leggermente impanato e salsa tartara. Servito con un cremoso al forno di patate, carote e piselli.
NONNAS COURSES	MAIN	<b>Macedonia fresca</b> Melata, anguria, ananas, arancia, kiwi e uva, tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Torta Umida Al Cioccolato</b> Torta umida al cioccolato ricca con una deliziosa glassa al cioccolato.	<b>Cheesecake al forno</b> La deliziosa cheesecake al forno di Nonna's Cucina con un pizzico di scorza di arancia e limone, guarnita con lemon curd.	<b>Torta alla crema di cocco italiana</b> Tradizionale torta al burro italiana con un tocco in più. Delicatamente aromatizzato alla vaniglia e ricoperto da una deliziosa crema al cocco.	<b>Torta Di Riso E Arancia</b> Questa è una ricetta molto amata dai napoletani. Riso cotto in crema pasticcera all'uovo con un pizzico di arancia e vaniglia.
		<b>DESSERT</b>	<b>Polpette Di Pollo</b> Polpette di pollo tritato e formaggio al forno. Servito con broccoli, carote e un sugo di pollo liscio.	<b>Torta di cottage</b> Tradizionale torta rustica a base di carne macinata di manzo e verdure saltate. Condito con purè di patate gratinato, servito con zucca e fagioli.	<b>Quiche di verdure</b> Una combinazione di patate tagliate a mano, zucchine, spinaci e parmigiano, con pasta dorata al forno, servita con patate dolci e fagioli.	<b>Pesce In Crosta</b> Filetto di pesce al forno leggermente impanato e salsa tartara. Servito con purè di patate, carote e piselli.
GRANDMA COURSES	MAIN	<b>Budino Di Pane E Burro</b> Pane a fette ricoperto di burro, marmellata e uva sultanina, adagiato in una crema pasticcera all'uovo.	<b>Lamington</b> Pan di spagna ricoperto da uno strato di cioccolato e avvolto nel cocco.	<b>Macedonia fresca</b> Melata, anguria, ananas, arancia, kiwi e uva, tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Stufata di mele e yogurt con muesli</b> Mele composte abbinate a granola croccante e yogurt cremoso.	<b>Torta Colibri</b> Torta colibri fatta in casa con banane, ananas e deliziose spezie. Condita con glassa di crema di formaggio e noci pecan.
		<b>DESSERT</b>				

**Nonna's Cucina – Made with Love, Shared with Joy**

**Address** 12 Hardy Street, Royal Park SA 5014

**Phone** (08) 8240 3491

**Email** reception@nonnascucina.com.au

**Website** www.nonnascucina.com.au



# NONNA'S CUCINA MENU

(EFFECTIVE July - December 2024)

WEEK 3		MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
SOUP	SOUP OF THE DAY	<b>Zuppa di pasta, uova e parmigiano</b> Questo è il nostro tradizionale pollo e brodo arricchito con uova, parmigiano e pastina.	<b>Pollo &amp; Brodo vegetale</b> Una selezione di verdure tritate finemente e pezzi di pollo in un ricco brodo di pollo ed erbe aromatiche.	<b>Minestrone</b> Questa è una combinazione nutriente e sostanziosa di verdure fresche e fagioli in un brodo di pomodoro.	<b>Cavolfiore &amp; Porro</b> Una zuppa di purea di cavolfiore e porro dalla consistenza morbida e dai sapori ben sviluppati di verdure fresche.	<b>Manzo &amp; Orzo</b> Una selezione di verdure tritate finemente in un ricco brodo di manzo arricchito con spinaci e orzo perlato.
		<b>Parmigiana di pollo</b> Petto di pollo panato al forno condito con salsa di pomodoro, basilico e mozzarella. Servito con patate cocktail, fagiolini e carote.	<b>Frittata Di Pancetta E Patate</b> Pancetta affumicata e patate tagliate a mano con spinaci, uova di galline ruspanti e parmigiano. Servito con broccoli e zucca.	<b>Pasta Napolitana</b> Pasta fresca fatta in casa servita con una tradizionale salsa di pomodoro e basilico, condita con parmigiano.	<b>Involcini di cavolo</b> Foglie di cavolo arrotolate a mano ripiene di carne macinata di maiale e vitello, riso, prezzemolo e formaggio cotte in salsa di pomodoro e basilico.	<b>Pesce In Crosta Di Erbe</b> Filetto di pesce al forno condito con una crosta alle erbe di scorza di limone, basilico fresco e prezzemolo. Servito con patate condite, carote, fagioli e salsa tartara.
NONNAS COURSES	MAIN	<b>Crème Caramel</b> Una crema pasticcera cremosa, servita con una salsa al caramello fatta in casa.	<b>Macedonia fresca</b> Melata, anguria, ananas, arancia, kiwi e uva, tagliati a mano la nostra cucina.	<b>Gelatina con Frutta</b> Pezzi di frutta affogati in gelatina aromatizzata.	<b>Torta alla banana</b> Una ricca torta fatta con banane fresche e guarnita con glassa alla banana.	<b>Cheesecake alla fragola</b> Cheesecake cremoso fatto con un pizzico di limone fresco condito con coulis di fragole.
	DESSERT	<b>Mornay di Tonno e Mais</b> Un piatto tradizionale di tonno, mais, patate e formaggio, cotto al forno in salsa besciamella, servito con piselli e carote.	<b>Pollo in casseruola</b> Un classico pollo in casseruola con verdure a dadini e funghi servito su un letto di riso al vapore.	<b>Salsicce Di Manzo</b> Salsicce di manzo servite con purè cremoso di patate, carote, piselli e una deliziosa salsa di cipolle.	<b>Pesce In Crosta</b> Filetto di pesce leggermente sbriciolato, cotto al forno, servito con un mix di carote, cavolfiori e broccoli e salsa tartara.	<b>Corned Beef</b> Contorno affogato con cipolle, sedano e carote, affettato e condito con una besciamella. Servito con purè di patate e carota.
GRANDMA COURSES	MAIN	<b>Frutta e gelatina</b> Pezzi di frutta affogati in gelatina aromatizzata.	<b>Pesche &amp; Panna</b> Pesche leggermente cotte con miele e mix di crumble, servite con panna.	<b>Torta Di Ciliegie Alla Vaniglia</b> Una ricca torta alla vaniglia e ciliegie servita con crema pasticcera liscia	<b>Macedonia fresca</b> Melata, anguria, ananas, arancia, kiwi e uva, tagliati a mano la nostra cucina.	<b>Crostata Di Mele</b> Un leggero guscio di crostata ripieno di mele e uva sultaniana speziate, guarnito con pasta dorata. Servito con panna.
	DESSERT					

**Nonna's Cucina – Made with Love, Shared with Joy**

**Address** 12 Hardy Street, Royal Park SA 5014

**Phone** (08) 8240 3491

**Email** reception@nonnascucina.com.au

**Website** www.nonnascucina.com.au

# NONNA'S CUCINA MENU

(EFFECTIVE July - December 2024)

WEEK 4		MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
SOUP	SOUP OF THE DAY	<b>Zucchine &amp; Pancetta</b> Una sostanziosa crema di zucchine e pancetta.	<b>Fagioli Cannellini</b> Zuppa nutriente combinata di verdure fresche e fagioli cannellini.	<b>Patata dolce</b> Una deliziosa e saporita purea di patate dolci e patate fusa in una zuppa cremosa e liscia.	<b>Lentil &amp; Vegetable</b> This soup offers nutrition and flavour with lots of fresh vegetables in a vegetable broth with lentils.	<b>Noodle al pollo</b> Una selezione di verdure tagliate finemente in un ricco brodo di pollo con noodles.
		<b>Pasta Ragù</b> Una ricca salsa tradizionale italiana a base di pollo, vitello e maiale, servita con pasta fresca fatta in casa e parmigiano.	<b>Risotto con salsiccia di maiale e broccoli</b> Tradizionale salsiccia italiana di maiale e finocchio insieme ai broccoli SA in un risotto cremoso e parmigiano.	<b>Lasagne con zucca, spinaci e ricotta</b> Sfoglia di pasta fresca fatta in casa, con zucca, spinaci e ricotta, in un ricco sugo di pomodoro e basilico. Servito con broccoli e cavolfiori.	<b>Osso Bucco</b> Lightly seared veal shin, stewed until tender in a tomato and white wine sauce. Served on a bed of saffron rice & peas.	<b>Pesce In Crosta</b> Filetto di pesce al forno leggermente sbriciolato, servito con patate al vapore, broccoli, carote e salsa tartara.
NONNA COURSES	MAIN	<b>Crumble di mele speziato</b> Mele leggermente speziate con copertura sbriciolata all'italiana, servite con panna.	<b>Torta Di Frutta Italiana</b> Una torta particolarmente deliziosa a base di uva sultanina, scorza di frutta servita con crema pasticcera.	<b>Macedonia fresca</b> Melata, anguria, ananas, arancia, kiwi e uva, tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Torta Marmorizzata Al Cioccolato</b> Una torta leggera alla vaniglia e cioccolato ricoperta di glassa al cioccolato.	<b>Crema pasticcera italiana</b> Crema pasticcera al forno italiana con frutta affogata.
	DESSERTS	<b>Torta Di Pollo E Porri</b> Teneri dadini di pollo cucinati con porro fresco e conditi con un purè di patate cremoso. Servito con carote e fagioli.	<b>Pesce Al Vapore Con Salsa Bianca</b> Filetto di pesce leggermente condito, servito con patate cocktail, fagioli e zucca, rifinito con salsa bianca alle erbe fresche.	<b>Chilli messicano Con Carne (leggero)</b> Manzo macinato, leggermente condito e servito su patate al forno condite con formaggio fuso e fagioli misti.	<b>Frittura di verdure</b> Verdure saltate in padella con verdure locali coltivate in Sudafrica condite con una delicata salsa di peperoncino dolce e soia. Servito con riso al vapore.	<b>Arrostto di manzo</b> Un arrosto tradizionale servito con patate al forno, zucca e piselli serviti con salsa.
GRANDMACOURSES	MAIN	<b>Macedonia fresca</b> Melata, anguria, ananas, arancia, kiwi e uva, tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Yogurt alla vaniglia</b> Un tradizionale yogurt alla vaniglia condito con deliziosi frutti di bosco.	<b>Torta Alla Cannella</b> Torta alla vaniglia al forno con burro fuso e zucchero alla cannella.	<b>Frutta e gelatina</b> Pezzi di frutta affogati in gelatina aromatizzata.	<b>Budino di datteri</b> Un pan di spagna umido cotto con ricchi datteri appiccicosi, cotto al forno e servito con salsa al burro.
	DESSERTS					

Nonna's Cucina – Made with Love, Shared with Joy

Address 12 Hardy Street, Royal Park SA 5014

Phone (08) 8240 3491

Email reception@nonnascucina.com.au

Website www.nonnascucina.com.au



# NONNA'S CUCINA MENU

(EFFECTIVE July - December 2024)

WEEK 5		MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
SOUP	<b>SOUP OF THE DAY</b>	<b>Ceci e verdure</b> Tante verdure fresche e ceci in un brodo sano.	<b>Zucca</b> Una purea vellutata di zucca.	<b>Fagiolo italiano</b> Questa è una combinazione nutriente e sostanziosa di verdure fresche e fagioli.	<b>Pollo Con Pastina</b> Una selezione di verdure tagliate finemente e pezzi di pollo nel nostro brodo di pollo con aggiunta di pasta piccola.	<b>Patate, broccoli e parmigiano</b> Una zuppa di purea di patate e broccoli dalla consistenza morbida e sapori ben sviluppati di verdure fresche e parmigiano.
	NONNA COURSES	<b>MAIN</b>	<b>Pasta al Forno</b> Un carnoso ragù alla bolognese con funghi e piselli, mescolato alla pasta con formaggio fuso.	<b>Pollo Arrosto Ripieno Di Spinaci E Formaggio</b> Pollo arrotolato, ripieno di spinaci e formaggio, cotto al forno e servito con purè di patate cremoso, fagioli e salsa.	<b>Ravioli al sugo napoletano</b> Ravioli ripieni di manzo in una ricca salsa di pomodoro e basilico serviti con parmigiano.	<b>Stracotto Di Manzo Con Polenta</b> Manzo e verdure brasate lentamente nel vino rosso, servite con polenta liscia e vellutata e parmigiano
<b>DESSERTS</b>		<b>Torta Di Lamponi Al Limone</b> La torta al limone e lampone più amata dagli italiani, spolverata di zucchero a velo.	<b>Gelatina con Frutta</b> Pezzi di frutta affogati in gelatina aromatizzata.	<b>Macedonia fresca</b> Melata, anguria, ananas, arancia, kiwi e uva, tagliati a mano nella nostra cucina	<b>Panna Cotta</b> Un delicato dessert italiano a base di latte e panna, servito con salsa ai frutti di bosco.	<b>Fetta Di Cioccolato Italiano</b> Ricco dessert italiano con strati di pan di Spagna, ciliegie e una morbida mousse al cioccolato.
GANDMA COURSES	<b>MAIN</b>	<b>Hot pot di agnello</b> Agnello brasato lentamente con verdure e patate tagliate a mano, servito con zucca e cavoletti di Bruxelles.	<b>Pesce In Crosta</b> Filetto di pesce al forno leggermente impanato e salsa tartara. Servito con patate cocktail, zucchine e carote.	<b>Maiale arrosto</b> Un arrosto tradizionale servito con patate al forno, zucca, fagioli e salsa.	<b>Casseruola Di Salsiccia</b> Salsicce di manzo tradizionali cucinate con verdure in un ricco sugo di manzo, servite con purè di patate, zucca e piselli	<b>Polpettone Di Carne</b> Macinata di manzo arrotolata a mano e verdure con formaggio ed erbe aromatiche, servita con cavolfiore, broccoli, mix di carote e salsa.
	<b>DESSERT</b>	<b>Macedonia fresca</b> Melata, anguria, ananas, arancia, kiwi e uva, tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Brownie al cioccolato</b> Deliziosa fetta di brownie al cioccolato, ricca di sapore e servita con panna fresca montata.	<b>Torta alle arance</b> Un pan di spagna agli agrumi preparato con scorza d'arancia e ricoperto di glassa di crema al burro.	<b>Frutta e gelatina</b> Pezzi di frutta affogati in gelatina aromatizzata.	<b>Torta del taglialegna</b> Una torta di mele e datteri vecchio stile guarnita con cocco caramellato e avena. Servito con crema pasticcera.

**Nonna's Cucina – Made with Love, Shared with Joy**

**Address** 12 Hardy Street, Royal Park SA 5014

**Phone** (08) 8240 3491

**Email** reception@nonnascucina.com.au

**Website** www.nonnascucina.com.au

