

# MENÙ DI NONNA'S CUCINA

SETTIMANA 1		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
ZUPPA	<b>ZUPPA DEL GIORNO</b>	<b>Pollo e verdure</b> Selezione di verdure tritate con il nostro saporito brodo di pollo fatto in casa.	<b>Cipollotti e verdure</b> Una sostanziosa zuppa di verdure miste con minestra, arricchita da cipollotti freschi.	<b>Patate dolci e porri</b> Una zuppa cremosa e vellutata fatta con patate dolci e porri ridotti in una deliziosa purea.	<b>Pollo e mais</b> Una combinazione di dadini pollo e mais dal sapore delicato accompagnati da un salutare brodo di pollo.	<b>Minestrone</b> Una combinazione saporita e nutriente di verdure fresche e fagioli.
	PIATTI PRINCIPALI	<b>NONNA</b>	<b>Risotto con broccoli e salsicce di maiale</b> Tradizionali salsicce italiane di maiale e finocchio aggiunte ad un cremoso risotto arricchito da broccoli del Sud Australia.	<b>Pollo alla Cacciatora</b> Un piatto rustico tipico della cucina italiana. Filetto di pollo grigliato, guarnito con pomodoro, peperoni, zucchine e melanzane e cotto in vino bianco. Servito con riso al vapore.	<b>Lasagne di carne</b> Le nostre lasagne sono fatte con pasta fresca, condite con ragù al pomodoro e carne macinata di maiale e vitello e tanto formaggio filante.	<b>Agnello arrosto</b> Un arrosto di agnello tradizionale servito con patate al forno, zucca e salsa gravy.
<b>GRANDMA</b>		<b>Manzo arrosto</b> Un arrosto tradizionale servito con patate al forno, zucca e salsa gravy.	<b>Frittata di verdure</b> Frittata dorata al forno fatta con di uova di galline ruspanti con patate tagliate a mano, zucchine, spinaci e parmigiano grattugiato.	<b>Medaglione di prosciutto cotto con ananas e formaggio</b> Medaglione di prosciutto cotto al forno come una volta, con ananas e formaggio fuso, accompagnato da patate novelle e piselli.	<b>Pesce impanato</b> Filetto di pesce leggermente impanato e cotto a l forno, con salsa tartara e accompagnato da purè di patate e fagioli.	<b>Stufato di carne macinata</b> Un classico della cucina australiana. Magro di manzo macinato, cotto in una saporita salsa fatta in casa e servito con cremoso purè di patate e carote.
DESSERT	<b>NONNA</b>	<b>Semolino alla frutta</b> Un dolce semplice ma sostanzioso fatto con semolino, latte e un tocco di vaniglia in una gelatina di frutta.	<b>Torta agli agrumi</b> La torta tradizionale di Nonna fatta con limone e arancia e una guarnizione di glassa di zucchero a velo.	<b>Macedonia</b> Melone, cocomero, ananas, arancia, kiwi e uva tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Tiramisù</b> Un dolce tipico italiano rivisitato secondo la ricetta di Nonna. Savoardi alternati a mascarpone, marsala e cacao.	<b>Torta al caffè</b> Pan di Spagna guarnito con cremosa glassa al caffè.
	<b>GRANDMA</b>	<b>Gelatina di ananas</b> Fettine di ananas bollite in gelatina di ananas.	<b>Crema di sago</b> Cremosa vellutata di sago servita con frutta cotta.	<b>Budino di pane e burro</b> Fettine di pane a strati farcite con burro, marmellata e uvetta in crema pasticcera.	<b>Millefoglie alla vaniglia</b> Dorata pasta sfoglia farcita con crema alla vaniglia e guarnita con glassa di vaniglia e cocco.	<b>Macedonia</b> Melone, cocomero, 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

# MENÙ DI NONNA'S CUCINA

SETTIMANA 2		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
ZUPPA	<b>ZUPPA DEL GIORNO</b>	<b>Crema di pollo</b> Una purea cremosa e ricca di nutrienti dal sapore delicato.	<b>Manzo e verdure</b> Selezione di verdure tritate con un ricco brodo di manzo.	<b>Prosciutto e piselli</b> Una zuppa saporita e gustosa con pezzetti di prosciutto e purea di piselli.	<b>Verdure in brodo</b> Una zuppa nutriente e ricca di sapore con tante verdure di stagione in brodo.	<b>Zucca</b> Una vellutata di zucca delicata e confortante.
	PIATTI PRINCIPALI	<b>NONNA</b>	<b>Pasta con polpette</b> Tradizionali polpette di carne macinata di maiale e vitello, cotte a fuoco lento in una salsa di pomodoro e basilico e servite con pasta e parmigiano.	<b>Pollo arrosto</b> Coscio di pollo ruspante croccante, marinato e arrotolato, servito con patate alle spezie, broccoli al vapore e salsa gravy.	<b>Scaloppine di vitello</b> Un piatto tradizionale italiano. Medaglioni di vitello con prosciutto cotto e formaggio accompagnati da un cremoso purè di patate e carote al vapore.	<b>Pasta alla panna</b> Pasta corta condita con dadini di pancetta affumicata, funghi champignon del Sud Australia e una salsa di vino bianco e panna.
<b>GRANDMA</b>		<b>Pesce impanato</b> Filetto di pesce leggermente impanato e cotto a l forno, con salsa tartara e accompagnato da purè di patate e fagioli.	<b>Pasticcio di carne e patate</b> Simbolo della cucina Australiana. Un tradizionale pasticcio fatto con macinato di manzo saltato e verdure, guarnito con purè di patate gratinato.	<b>Agnello arrosto</b> Un arrosto tradizionale servito con patate al forno, zucca e salsa gravy.	<b>Hamburger di manzo</b> Hamburger di carne macinata di manzo magra con riso, carote, pangrattato e formaggio, cotti al forno e serviti con salsa gravy, carote e piselli.	<b>Sformato di verdure</b> Una delle nostre ricette preferite realizzate con pasta sfoglia croccante farcita con cipolla, sedano, carote e patate e accompagnata da una salsa al pomodoro.
DESSERT	<b>NONNA</b>	<b>Macedonia</b> Melone, cocomero, ananas, arancia, kiwi e uva tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Torta alla crema di cocco</b> Tradizionale torta al burro al delicato sapore di vaniglia, guarnita con una deliziosa crema al cocco.	<b>Cheesecake alla ricotta</b> La famosa cheesecake di Nonna's Cucina con ricotta fresca impreziosita da un pizzico di scorzette d'arancia.	<b>Torta al cioccolato</b> Una soffice e ricca torta al cioccolato ricoperta da una golosa glassa al cioccolato.	<b>Torta di riso e arancia</b> Una ricetta napoletana molto amata. Riso cotto in crema pasticcera con un pizzico di arancia e vaniglia.
	<b>GRANDMA</b>	<b>Torta alle carote</b> Una torta soffice fatta con carote grattugiate e noci e guarnita con la famosa glassa cremosa al formaggio di Nonna's Cucina.	<b>Mousse al cioccolato su base di biscotti</b> Spumosa mousse al cioccolato al latte su un ricco letto di biscotti al burro sbriciolati.	<b>Macedonia</b> Melone, cocomero, ananas, arancia, kiwi e uva tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Crema di riso</b> Una crema di riso deliziosa al sapore di cannella e vaniglia.	<b>Torta al cioccolato fondente</b> Una soffice e ricca torta al cioccolato ricoperta di una golosa glassa al cioccolato.

**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

# MENÙ DI NONNA'S CUCINA

SETTIMANA 3		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
ZUPPA	<b>ZUPPA DEL GIORNO</b>	<b>Uova e parmigiano</b> Il nostro tradizionale brodo di pollo arricchito con polpette di uova e parmigiano.	<b>Brodo di pollo e verdure</b> Selezione di verdure tritate e pezzetti di pollo con un ricco brodo di pollo.	<b>Minestrone</b> Una combinazione saporita e nutriente di verdure fresche e fagioli.	<b>Cavolfiori e porri</b> Una vellutata e cremosa purea di cavolfiori e porri con un sapore intenso di verdure fresche.	<b>Manzo e orzo</b> Selezione di verdure tritate con un ricco brodo di manzo arricchito da un profumato orzo perlato.
	PIATTI PRINCIPALI	<b>NONNA</b>	<b>Pollo alla parmigiana</b> Pollo impanato e cotto al forno con salsa di pomodoro e basilico e mozzarella e servito con carote e fagiolini saltati.	<b>Frittata di pancetta e patate</b> Frittata con pancetta affumicata e patate tagliate a mano con spinaci e parmigiano.	<b>Involtoni di cavolo</b> Involtoni di cavolo con macinato di vitello e maiale, riso, prezzemolo e formaggio, cotti in salsa di pomodoro e basilico.	<b>Pasta e fagioli</b> Pasta e fagioli cannellini cotti in salsa di pomodoro e basilico e serviti con parmigiano. Un classico della cucina italiana!
<b>GRANDMA</b>		<b>Salsicce con purè di patate</b> Salsicce di manzo con un cremoso purè di patate, salsa gravy alla cipolla e piselli al vapore.	<b>Stufato di pollo</b> Classico stufato fatto con dadini di pollo, pomodoro, funghi e peperoni, su un letto di riso.	<b>Sformato di tonno</b> Un tradizionale piatto al tonno, patate e formaggio, cotto al forno in salsa di besciamella.	<b>Cotoletta di pollo</b> Petto di pollo leggermente impanato servito con salsa gravy, carotine e fagioli.	<b>Girello di manzo</b> Girello bollito con cipolle, sedano e carote, tagliato a fette e guarnito con salsa. Servito con purè di patate e carote.
DESSERT	<b>NONNA</b>	<b>Crema al caramello</b> Una vellutata crema pasticcera servita con salsa al caramello fatta in casa.	<b>Macedonia</b> Melone, cocomero, ananas, arancia, kiwi e uva tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Torta alla banana</b> Una torta gustosa fatta con banane fresche e guarnita con una glassa alla crema di banane.	<b>Gelatina di frutta</b> Fettine di mela bollite in gelatina di frutta.	<b>Cheesecake al limone</b> Una cheesecake cremosa al sapore di limone fresco.
	<b>GRANDMA</b>	<b>Gelatina di frutta</b> Fettine di mela bollite in gelatina di frutta.	<b>Pesche con panna</b> Pesche leggermente cotte al forno con miele e impasto sbriciolato servite con la panna.	<b>Cheesecake ai frutti di bosco</b> Una cheesecake cremosa con frutti di bosco freschi.	<b>Macedonia</b> Melone, cocomero, ananas, arancia, kiwi e uva tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Torta al limone</b> Una torta leggera con scorzette di limone e una spolverata di zucchero a velo.

**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

# MENÙ DI NONNA'S CUCINA

SETTIMANA 4		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
ZUPPA	<b>ZUPPA DEL GIORNO</b>	<b>Zucchine e pancetta</b> Una sostanziosa e nutriente zuppa con pezzi di pancetta in un brodo di zucchine e verdure.	<b>Fagioli cannellini</b> Una combinazione saporita e nutriente di verdure fresche e fagioli cannellini.	<b>Patate dolci e porri</b> Una zuppa cremosa e vellutata fatta con patate dolci e porri ridotti a deliziosa purea.	<b>Lenticchie e verdure</b> Una zuppa nutriente e ricca di sapore con tante verdure fresche in un brodo di verdure con lenticchie.	<b>Noodle al pollo</b> Selezione di verdure tritate e pezzetti di pollo con un ricco brodo di pollo e noodle.
	PIATTI PRINCIPALI	<b>NONNA</b>	<b>Pasta al ragù</b> Tradizionale pasta con tipico ragù italiano fatto con macinato di pollo, vitello e maiale, guarnita con parmigiano.	<b>Porchetta</b> Maiale marinato con finocchio, limone e erbe fresche, servito con patate novelle e fagioli.	<b>Lasagne con ricotta, spinaci e zucca</b> Sfoglie di pasta fresca disposte a strati, farcite con zucca, spinaci e ricotta in una ricca salsa di pomodoro e basilico.	<b>Risotta all'ortolana</b> Risotto cremoso tradizionale con verdure di stagione di zucchine, piselli, cipolla, carote, spinaci e zucca con parmigiano.
<b>GRANDMA</b>		<b>Pasticcio di pollo e porri</b> Gustoso pollo a dadini cotto con porri freschi e guarnito con un cremoso purè di patate.	<b>Pesce impanato</b> Filetto di pesce leggermente impanato, cotto al forno, con salsa tartara, patate novelle e carote al vapore.	<b>Chilli con carne alla messicana (leggermente piccante)</b> Patata cotta al forno guarnita con manzo, pomodoro e mix di fagioli piccanti e ricoperta di formaggio filante.	<b>Maiale saltato in padella</b> Straccetti di maiale con verdure e salsa di soia serviti con riso.	<b>Manzo arrosto</b> Un arrosto tradizionale servito con patate al forno, piselli e salsa gravy.
DESSERT	<b>NONNA</b>	<b>Crumble di mele</b> Mele leggermente speziate guarnite con una sbriciolata all'italiana e servite con panna.	<b>Torta di frutta all'italiana</b> Una torta deliziosa fatta con uvetta, scorzette di frutta e servita con crema pasticcera.	<b>Macedonia</b> Melone, cocomero, ananas, arancia, kiwi e uva tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Millefoglie alla crema</b> Crema pasticcera all'italiana al forno con frutta cotta.	<b>Torta marmorizzata al cioccolato</b> Un soffice pan di Spagna alla vaniglia con un vortice di cioccolato e glassa al cioccolato.
	<b>GRANDMA</b>	<b>Macedonia</b> Melone, cocomero, ananas, arancia, kiwi e uva tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Torta alla cannella</b> Torta alla vaniglia con burro e una spolverata di zucchero alla cannella.	<b>Trifle</b> Un tradizionale dessert a tre strati con biscotti, crema e gelatina.	<b>Gelatina di frutta</b> Pesche bollite in gelatina di frutta.	<b>Sticky Date Pudding</b> La ricetta preferita di Grandma con datteri, cotta al forno e guarnita con salsa butterscotch.

**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

# MENÙ DI NONNA'S CUCINA

SETTIMANA 5		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
ZUPPA	<b>ZUPPA DEL GIORNO</b>	<b>Ceci e verdure</b> Una zuppa salutare, nutriente e ricca di sapore con tante verdure fresche e ceci in brodo.	<b>Zucca</b> Una vellutata di zucca delicata e confortante.	<b>Fagioli all'italiana</b> Una combinazione saporita e nutriente di verdure fresche e fagioli.	<b>Minestra di pollo</b> Selezione di verdure tritate e pezzetti di pollo con un ricco brodo di pollo e pastina.	<b>Patate, broccoli e parmigiano</b> Una vellutata e cremosa purea di patate e broccoli con un sapore intenso di verdure fresche e parmigiano.
	PIATTI PRINCIPALI	<b>NONNA</b>	<b>Pasta al forno</b> Pasta al ragù di carne alla bolognese con funghi e piselli e parmigiano.	<b>Salsicce di maiale all'italiana</b> Salsicce di maiale e finocchio, specialità dello chef, servite con peperonata di peperoni, patate, zucchine, cipolle e pomodoro.	<b>Involtini di pollo con spinaci e formaggio</b> Involtini di pollo farciti con spinaci freschi e formaggio, cotti al forno e serviti con un cremoso purè di patate e fagioli.	<b>Ravioli con salsa alla napoletana</b> Ravioli di manzo in una ricca salsa al pomodoro e basilico guarniti con parmigiano.
<b>GRANDMA</b>		<b>Brasato di agnello</b> Agnello brasato lentamente con verdure tagliate a mano e servito con patate al vapore.	<b>Pesce impanato</b> Filetto di pesce leggermente impanato e cotto al forno, con salsa tartara e accompagnato da fagioli e carote al vapore.	<b>Maiale arrosto</b> Un arrosto tradizionale servito con patate al forno, zucca e salsa gravy.	<b>Stufato di salsicce</b> Salsicce di manzo tradizionali cotte con verdure in una ricca salsa di manzo e serviti con un cremoso purè di patate.	<b>Polpettone</b> Rotolo di macinato di manzo e verdure con formaggio e erbe aromatiche, servito con un cremoso purè di patate, piselli e salsa gravy.
DESSERT	<b>NONNA</b>	<b>Gelatina di frutta</b> Albicocche bollite in gelatina di frutta.	<b>Frutta e crema</b> Frutta cotta con crema pasticcera.	<b>Macedonia</b> Melone, cocomero, ananas, arancia, kiwi e uva tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Panna cotta</b> Un dolce delicato tipico italiano fatto con latte e panna e guarnito con salsa ai frutti di bosco.	<b>Pan di Spagna alla vaniglia</b> Il famoso pan di Spagna alla vaniglia con una spolverata di zucchero a velo.
	<b>GRANDMA</b>	<b>Macedonia</b> Melone, cocomero, ananas, arancia, kiwi e uva tagliati a mano nella nostra cucina.	<b>Crumble di pesche</b> Pesche a fettine, leggermente speziate guarnite con una classica sbriciolata e servite con panna.	<b>Torta all'arancia</b> Pan di Spagna agli agrumi fatto con scorzette di arancia e guarnito con glassa alla crema di burro.	<b>Gelatina di frutta</b> Albicocche bollite in gelatina di frutta.	<b>Crema di Sago</b> Cremosa vellutata di sago servita con frutta cotta.

**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