



RICETTE

Della Nonna

Family Classics



*Nonna's
aperitivo!*



*Welcome
Benvenuti
a casa nostra!*



Scansione



Scan here for the menu in English



Scan pour le menu en français



Our honeymoon!



Just Married!



Fresh



Delicious Spaghetti!

Wat ontzettend fijn dat u er bent!

Welkom in het provinciale zuiden van Italië, waar eten heel belangrijk is in het dagelijks leven.

Typisch Italiaans! Nonna's (Italiaans voor Oma) is niet zomaar een Pizza en Pasta restaurant, het is vooral 't huis van Nonna en haar familie. Nonna heet u dan ook persoonlijk van harte welkom!

Heeft u een allergie? Meld het bij onze medewerkers, zodat wij hiermee rekening houden bij de bereiding van uw gerecht. De samenstelling van producten en gerechten kan wijzigen. Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten. Vraag onze medewerker naar allergeneninformatie.

Zuppa!



Gentili Signore e Signori,

Mag ik me even voorstellen: ik ben Nonna. Wij zijn 'n gewoon Italiaans gezin en leiden een eenvoudig leven. We bereiden hier verse pizzas en pasta's zoals ik dat van mijn moeder geleerd heb. Ricette di famiglia! Met liefde dus!

Normaal, is dit ons thuis. We eten hier samen, we doen de was en we slapen in het bed dat aan het plafond hangt. Voordat we gasten ontvangen hijsen we het bed omhoog, zo staat het niet in de weg.

Giuseppe (Peppe) en ik wonen sinds ons trouwen in dit huis. De Bambini (kinderen) zijn hier geboren en getogen. Ik ben dol op Bambini! Ik moet ze gewoon knuffelen....

De Piaggio hier in huis is een dierbare herinnering aan Peppe. Kinderen kunnen na het eten een hoorntje schepijs bestellen en komen halen bij Peppe's Piaggio. Delizioso Gelato!

In mijn schrift vindt u alles wat we met liefde voor u klaar maken. Trouwens, in de keuken kijken mag altijd! La mia casa è la tua casa!

Onze pizza's en pasta's zijn natuurlijk gemaakt van vers deeg... zoals het hoort!

Buon appetito!

La Nonna è familia

P.S. Hey, go Peppers Way!

Dat zijn de onbetwiste lievelingsgerechten van mijn lieve Peppe!



**Aperitivo
Della Nonna**

Enjoy together!

Wie schön dass Sie da sind!

Herzlich Willkommen im ländlichen Süditalien, wo das Essen im täglichen Leben eine zentrale Rolle spielt. Typisch Italienisch! Nonna's (italienisch für Oma) ist nicht irgendein Pizza- und Pastarestaurant, es ist vor allem das Haus von Nonna und ihrer Familie. Nonna heißt Sie herzlich Willkommen!

Haben Sie eine Allergie? Bitte sprechen Sie uns an, damit wir dies bei der Zubereitung Ihres Gerichts berücksichtigen können. Die Zusammensetzung der Produkte und Gerichte kann sich ändern. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass unsere Gerichte Allergene enthalten. Fragen Sie unseren Mitarbeiter nach Allergeninformationen.



tiramisu
perfecto



Gentili Signore e Signori,

Ich möchte mich gerne vorstellen: Ich bin Nonna. Wir sind eine ganz normale italienische Familie und führen ein einfaches Leben. Wir bereiten frische Pizzen und Nudelgerichte zu, wie ich es von meiner Mutter gelernt habe. Ricette di famiglia! Mit Liebe zubereitet!

Normalerweise ist dies unser Haus. Wir essen hier zusammen, wir waschen hier und wir schlafen in dem Bett, das an der Decke hängt. Bevor wir Gäste empfangen, ziehen wir das Bett nach oben, sodass es nicht im Weg steht.

Giuseppe (Peppe) und ich wohnen seit unserer Hochzeit in diesem Haus. Die Bambini (Kinder) wurden hier geboren und sind in diesem Haus aufgewachsen. Ich liebe Bambini! Ich muss sie einfach immer knuddeln....

Der Piaggio hier im Haus ist eine schöne Erinnerung an Peppe. Kinder können nach dem Essen eine Eiswaffel bestellen und bei Peppe's Piaggio. Delizioso Gelato abholen!

In meinem Heft finden Sie alles, was wir mit Liebe für Sie zubereiten. Sie dürfen übrigens immer einen Blick in die Küche werfen! La mia casa è la tua casa!

Unsere Pizzen und Pastagerichte wurden natürlich aus frischem Teig hergestellt ... so wie es sich gehört!

Buon appetito!

La Nonna è familia

P.S. Hey, go *Peppies* Way!

Das sind die absoluten Lieblings-gerichte von meinem lieben Peppe!



Aperitivo Della Nonna

Enjoy together!

Mangiare!

Voorgerechten - Vorspeisen

Antipasti di Nonna

Always bread
on the table!!!



tipico

Pane di Mamma

7.25

Lekker knapperig ciabatta brood met kruidenboter en een heerlijk tomaten smeerseltje. In Italië is een diner niet compleet zonder brood!

Knuspriges Ciabatta-Brot mit Kräuterbutter und einem leckeren Tomatenaufstrich. In Italien ist ein Abendessen ohne Brot nicht komplett.



famiglia
perfetta



Antipasti Torre di Pisa

15.95 p.p.

(vanaf 2 personen / ab 2 Personen)

Een toren vol lekkernijen om met elkaar te delen. Parmaham, salami worst, reepjes Parmezaan, pesto en vijgenmarmelade, verschillende soorten bruchetta's, een klein tomatensoepje met mascarpone, ciabatta en kruidenboter.

Ein Turm voller Leckereien zum Teilen. Parmaschinken, Salami, Parmesanstreifen, Pesto und Feigenmarmelade, verschiedene Bruchetta-Sorten, Tomatensüppchen mit Mascarpone, Ciabatta und Kräuterbutter.



Fantastico!



Zuppa al Pomodoro con Crostini

8.25

Een lekkere en rijke kop tomatensoep. Hier proef je de zon die over de tomaten straalde! Met een lekkere krokante crostini voor 'n echte bite!

Eine leckere und reichhaltige Tasse Tomatensuppe. Hier schmeckt man die Sonne, die über die Tomaten schien! Mit einem köstlichen knusprigen Crostini mit echtem Biss!



pomodori

Super
fresh!

Carpaccio di Manzo

Originale! Deze lust echt tutti il mondo! Dun gesneden plakjes ossenhaas met rucola, pijnboompitten, geraspte Parmezaanse kaas en balsamicodressing (ook lekker op de Pizza).

Originale! Dieser schmeckt wirklich tutto il mondo! Dünn geschnittene Rinderfiletscheiben mit Rucola, Pinienkernen, geriebenem Parmesan und Balsamico-Dressing (auch lecker auf der Pizza).



13.95

Fresh Mozzarella!



Caprese di Burrata

10.50

Burrata, basilicum, zoete tomaatjes, balsamico en extra vergine olijfolie.

Burrata, Basilikum, süße Tomaten, Balsamico-Essig und natives Olivenöl extra.

Hey, go Peppies Way!



Insalata per Me

7.95

Een salade voor jou en doorjou! Je kunt het net zo gek & lekker maken als jezelf wilt! Kies een topping naar keuze.

Ein Salat für Sie und von Ihnen! Stellen Sie sich ganz nach Ihren Wünschen einen Salat zusammen! Wählen Sie ein Dressing nach Wahl.

Salad * toppings

Volare! Make it Fly

4.25

met gegrilde kip / mit gegrilltem Hähnchen

Di terra! (van de grond)

3.95

met Parmaham en salami / mit Parmaschinken und Salami

Del Mare (uit de zee / aus dem Meer)

3.95

met gerookte zalm / mit Räucherlachs

Monastero

3.95

met geitenkaasjes en honing / mit Ziegenkäse und Honig



Pasta, pasta Basta!!!

Eccezionale!

Hoofdgerechten - Hauptspeisen

Pasta di Nonna

*Made with
Love!!*



Pick your own pasta!

Bij Nonna's worden de pasta's dagelijks vers gemaakt van bloem, verse eieren en water.
O ja.. bij Nonna's komt de pasta in 'n pan...

Pick your own pasta:

kies je favoriete pasta (tagliatelle, spaghetti of penne) en combineer deze met één van de vier sauzen.

Bei Nonna werden die Nudeln täglich frisch aus Mehl, frischen Eiern und Wasser zubereitet.
Oh ja ... bei Nonna kommt die Pasta in den Topf...

Pick your own pasta:

wählen Sie Ihre Lieblingsnudelsorte aus (Tagliatelle, Spaghetti oder Penne) und kombinieren Sie diese mit einer der vier Saßen.

Sugo di Nonna: Molto importante!

De saus is nog belangrijker dan de pasta in Italië. Welke vind jij het lekkerst?

Molte Importante! Die Soße ist in Italien wichtiger als die Nudeln.

Delicious sauce!

I recommend spaghetti!



Sugo Bolognese 18.50

Si Si Nonna's trots! Traditionele saus uit Bologna met plantaardig gehakt en geraspte Parmezaanse kaas.

Si Si Nonna's ganzer Stolz! Traditionelle Sauce Bolognese mit vegetarischem Hackfleisch und geriebenem Parmesankäse.

I recommend Penne pasta!



Sugo Carbonara 18.95

Un Suggo Particolare! Lekkere romige pastasaus van kaas met krokant gebakken spek en geraspte Parmezaanse kaas.

Pasta mit köstlicher Käse-Sahne-Sauce mit knusprig gebratenem Speck und geriebenem Parmesan.

Sugo Salmone 20.50

Prefferitto di tutti! Iedereen die van vis houdt maakt een omweg voor deze bijzondere pastasaus van room, dun gesneden gerookte zalm, verse basilicum en geraspte Parmezaanse kaas.

Prefferitto di tutti! Jeder, der Fisch mag, macht einen Umweg für diese besondere Pastasauce aus Sahne, dünn geschnittenem Räucherlachs, frischem Dill und gerapseltem Parmesan.

I recommend tagliatelle!



Sugo Quattro Fromaggi 18.95

Perfezionismo! De favoriet van Giuseppe! Volromige saus van vier soorten kaas, Gorgonzola, sud'n'sol tomaatjes en Parmezaanse kaas.

Perfezionismo! Der Favorit von Giuseppe! Sahnesauce aus vier Käsesorten, Gorgonzola, Sud'n'sol Tomaten und Parmesan.

Peppie's favorite!





So easy to make!!

Piadini With Prosciutto, Tomatoes, And Arugula

When I make piadini bread, I usually make a double batch and once the bread has cooled I freeze what I do not plan to use immediately in individual bags.

Next time I am in the mood for a panini I can pull out my piadini bread from the freezer, thaw and use it with any fillings I am craving at the time.

This particular sandwich is probably our favorite and we use these ingredients together for other sandwiches also, as well as to top our pizza.



take a picture!

Buon Appetito!

~~secret~~ recipe!



Magnifico!

Hoofdgerechten - Hauptspeisen

Forno di Nonna



Lasagne 18.95

Mamma Mia! Lasagne zoals die hoort te zijn: oven heet! Bolognesesaus, bechamelsaus, verse pesto en gegratineerd met mozzarella.

Mamma Mia! Lasagne so wie sie sein muss: heißer aus dem Ofen! Bolognesesoße, Bechamelsoße, frische Pesto und mit Mozzarella überbacken.

Hey, go Peppers Way!



Vega Cannelloni 18.50

Evviva! De befaamde deegrolletjes uit de oven! Gevuld met spinazie, romige ricotta en tomatensaus, gegratineerd met mozzarella, geserveerd met rucola en pijnboompitten. Vlees is hier overbodig!

Evviva! Die berühmten Teigröllchen aus dem Ofen! Gefüllt mit Spinat, sahnigem Ricotta und Tomatensoße, überbacken mit Mozzarella, serviert mit Rucola und Pinienkernen. Fleisch ist hier überflüssig!



Made with Love!!

Vega Extra: Insalata Basta 6.50

Attenzione! Het is echt waar, sla eten is goed voor u! Lekker fris en knapperig. Gewoon doen... Basta!

Attenzione! Es stimmt wirklich, Salat essen ist gut für Sie! Lecker frisch und knackig. Einfach essen... Basta!

Delicious and healthy!

Vega Extra: Verdure alla Griglia 4.95

Een ratatouille van verschillende warme groente met pesto.

Ein Ratatouille aus verschiedenem warmem Gemüse mit Pesto.

Delizioso

Hoofdgerechten - Hauptspeisen

Griglia di Nonna

Omdat je soms iets
anders wilt
dan pizza of pasta!

Gerechten van de grill met een Italiaanse slag!

Gerichte vom Grill mit einer italienischen Note!

Hey, go **Peppies Way!*



Bistecca Fiorentina

39.50

Tebnera e Morbida! Heerlijke malse biefstuk.

Tebnera e Morbida! Köstliche zartes Rindersteak.



Salmone con Limone & Risotto

28.50

Neusje van de zalm! Geroosterde zalm met groene
kruidenkorst en smeugige risotto.

Das Beste vom Lachs! Gebratener Lachs mit grüner
Kräuterkruste und cremigem Risotto.



Pepper



Famiglia



Precious
memories...

Classic tomato risotto.

Serves 4

- 500g of carnaroli rice 2 onions 3 cloves of garlic
- 400g of tomato fondue
(available at Nonna's Mercato)
- Vegetable stock
- 250ml of white wine (Nonna's Verduzza)
- 150g of marscarpone
- 100g of butter
- 150g of Nonna's basil pesto
- Salt and pepper to taste

1. Dice the onion finely and crush the garlic while gently bringing the vegetable stock to the boil.
2. Add a little oil and half the butter to a thick bottomed pan, heat the pan slightly and then add the diced onion and garlic to it. Cook until tender, without colouring.
3. Add the rice and stir to coat every grain. At this point, season the rice well and add the white wine.
4. Keep stirring to help release the starch from the rice and begin to add the hot stock a ladle at time. The key to a good risotto is constant stirring!
5. Turn the heat down a little and cook the rice until al dente.

6. Finish the risotto by adding the tomato fondue, allowing enough time to heat it through. Add the marscarpone and the remaining butter to produce a smooth texture.

7. Season to taste, serve in a large bowl and drizzle with Nonna's basil pesto.

Buon appetito!



take a photo!





Hey, go  Way!

Value deal!

Family Pizza 43.95

Pizza voor de hele familie! Kies twee normale pizza's en twee kinderpizza's uit het gehele assortiment (extra's zijn uitgezonderd).

Pizza für die ganze Familie! Wählen Sie zwei normale Pizzen und zwei Kinderpizzen aus dem gesamten Sortiment (ausgenommen die Extras).

Pizza di Nonna!

Bellissima ✨



De bodem is van vers deeg, vers gedraaid, vers belegd en dan in de houtoven.

Der Boden ist aus frischem Teig hergestellt, frisch gedreht, frisch belegt und dann geht es in den Holzofen.

Fresh!!



Pizza Margherita

13.50

Semplice! De klassieker met tomatensaus, mozzarella en verse basilicum.

Semplice! Der Klassiker mit Tomatensoße, Mozzarella und frischem Basilikum.



Pizza Margherita con Carpaccio!

Extra 6.95

Margherita maar dan met onze heerlijke Carpaccio erop.

Margherita, aber dann mit unserem leckeren Carpaccio belegt.

Pizza Salmone

22.50

Il Mare! Lekker met gerookte zalmknippers, kappertjes, tomatensaus, mozzarella en rucola.

Il Mare! lecker mit Räucherlachsstückchen, Kapern, Tomatensoße, Mozzarella und Rucola.



Pizza Shoarma (Vega)

19.50

Nonna's enige reis was naar Egypte en wat bracht ze mee?

Shoarmareepjes, mozzarella, tomatensaus en knoflooksaus.

Nonna's einzige Reise ging nach Ägypten und was hat sie mitgebracht?

Schoarma-Streifen, Mozzarella, Tomatensoße und Knoblauchsoße.



Capra



Pizza di Capri Gitta

18.75

Nonna's Geit heet Gitta. Pizza met geitenkaas, sud'n'sol-tomaatjes, pijnboompitten, honing, tomatensaus, mozzarella en pittige rucola.

Nonna's Ziege heißt Gitta. Pizza mit Ziegenkäse, Sud'n'sol-Tomaten, Pinienkerne, Honig, Tomatensoße, Mozzarella und würzige Rucola.



Pizza NoPepperoni



18.75

Hiervoor komen de mannen uit het dorp naar Nonna's... NoPepperoni of salami worst, rode ui, tomatensaus en mozzarella.

Dafür kommen die Männer aus dem Dorf zu Nonna... NoPepperoni oder Salami, rote Zwiebeln, Tomatensauce und Mozzarella.

Nice and spicy!

!!!! Attenzione Condimento Intenso, Piccante, Piccante!

Extra 3.50

Maak het zo Picante als jezelf wilt! Met: Jalapeño pepers, gemarineerde champignons, paprika en olijven.

Machen Sie es so Picante wie Sie wollen! mit: Jalapeno -Paprika, marinierten Champignons, Paprika und Oliven.

Maybe too hot? Woecha!

Pizza Tonno



18.50

Tonijn, kappertjes, rode ui, tomatensaus, mozzarella en ansjovis. Zonder ansjovis? No Problemo!

Thunfisch, Kapern, rote Zwiebeln, Tomatensoße und Mozzarella und Anchovis. Ohne Anchovis? No Problemo!

Precious memories...



Vega

Pizza Quattro Formaggi

18.95

Grandioso!.....mozzarella, geitenkaas, gorgonzola, brie, verse basilicum en tomatensaus.

Grandioso!.....Mozzarella, Ziegenkäse, Gorgonzola, Brie, frisches Basilikum und Tomatensoße.



^{ua} Pizza ~~Quattro~~ stagioni: Segreto della Cucina! (keukengeheim)

18.95

Nonna's best bewaarde geheim! Pizza met alle smaken: gemarineerde champignons, artisjok, ham, zwarte olijven, paprika, pepperoni, rode uien, tomatensaus en mozzarella.

Nonna's am besten gehütetes Geheimnis! Pizza mit allen Zutaten: marinierte Champignons, Artischocke, Schinken, schwarze Oliven, Paprika, Pepperoni, rote Zwiebeln, Tomatensoße und Mozzarella.



Pizza Hawai

16.95

Nonna's droombestemming! Tomatensaus, verse ananas, ham en mozzarella.

Nonna's Traum-Reiseziel! Tomatensoße, frische Ananas, Schinken, Mozzarella.

Pizza Hawai con Pollo al Sole (beetje spicy)

Extra 4.25

Kip en jalapeño / Hähnchen und Jalapeno-Paprika.

Hey, go Peppies Way!

Nonna's Kidsmenu

15.95

Stel je eigen 3-gangenmenu samen uit alle voor-, hoofd- en nagerechten!

Stellen Sie sich Ihr persönliches 3-Gänge-Menü aus allen Vor-, Haupt- und Nachspeisen zusammen!

Voorgerechten - Vorspeisen

Tomato Soup	5.50
Caprese Salad	5.25
Antipasti kids	6.50



Hoofdgerechten -

Pizza Salami 8.50

met salami, tomatensaus en kaas
mit Salami, Tomatensauce und Käse



Vega Pizza Margherita 7.50

met tomatensaus en kaas
mit Tomatensauce und Käse

Pizza Hawaiï 8.50

met ham, verse ananas, tomatensaus en kaas
mit Tomatensauce, frische Ananas, Schinken und Mozzarella

Mac & Cheese 7.95

kleurige macaroni met romige kaassaus
farbige Makkaroni mit cremiger Käsesoße

Vega Spaghetti 9.25

met een tomatensaus met plantaardig gehakt
mit einer Tomatensauce mit vegetarischem Hackfleisch

Hauptspeisen

Wist u dat voor de allerkleinste ook babyvoeding beschikbaar is?
Onze medewerkers warmen het graag voor u op.
Wussten Sie, dass wir für die Allerkleinsten auch Babynahrung zur Verfügung stellen? Unsere Mitarbeiter wärmen sie gerne für sie auf.



From America!

Desserts Surprise dessert 6.95

Aardbeien roomijs met een cake verrassing
Erdbeereis mit Kuchenüberraschung

Tiramisu 5.00

Italiaanse room met lange vingers, aardbeiensaus en vanille ijs
italienische Creme mit Löffelbiskuits, Erdbeer-Sauce und Vanilleeis

Mini Pizza Nutella 6.95

Een kleine pizza met heerlijke chocoladepasta en poedersuiker. Mmmmm...
Eine kleine Pizza mit herrlicher Schokoladenpasta und Puderzucker. Mmmmm...



grandioso!!

Giuseppe's Gelati

Bekijk de desserts in de fotolijstjes die Nonna speciaal voor u heeft opgehangen!

Schauen Sie sich die Desserts in den Fotorahmen an, die Nonna speziell für Sie aufgehängt hat!



tutte bambini!

Peppe's Gelati Piaggio

Je hebt altijd nog wel een plekje voor een hoorntje ijs toch? Toevallig kun je zo een ijsje krijgen in het oude autootje van Giuseppe.

Misschien moet je even aan je pappa en mamma vragen of je nog 'n hoorntje mag!

Mag het? 1 of 2 bolletjes?

Ja? Loop dan naar het karretje dan maken wij een lekkere ijsco voor je! Tot zo!

Ga naar Peppe's Piaggio voor een lekker ijsje! 2.50

Für ein Eis ist immer Platz oder nicht? In dem alten Auto von Giuseppe kannst du dir eine Eiswaffel holen.

Vielleicht solltest du Papa oder Mama fragen, ob du noch ein Eis darfst?

Du darfst?! 1 oder 2 Kugeln?

Ja?! Lauf dann zu dem Auto und dann bekommst du von uns ein leckeres Eis! Bis gleich!

Hol dir bei Peppe's Piaggio ein leckeres Eis! 2.50





Grazie e arrivederci!