



Menu februari 2021

Voorgerecht

Antipasto Italiano voor 2 personen €12,00
Een plateau van drie verschillende Italiaanse kazen met carasau brood uit Sardinië, gedroogde cacciatorino worst, zwarte olijven tapenade & artisjokken tapenade met truffel
We maken dit plateau ook voor 4 ,6 of 8 personen.Heerlijk voor bij de borrel of een glaasje wijn.

Lasagnes en Risotto

Nonna's lasagne €11,00
Huisgemaakte Italiaanse lasagne, naar traditioneel familie recept, met gehakt en tomatensaus, gratineerde Parmezaanse- en mozzarellakaas.

Lasagne groene pesto €11,00
Heerlijke groene variant van de traditionele lasagne, met groen pesto, bechamelsaus , rookkaas en mozzarella.

Lasagne zucca e spek €11,00
Lasagne uit de oven met pompoencrème , mozzarella , Parmezaanse kaas, bechamelsaus en geroosterde spek.

Risotto ai funghi €9,50
Risotto met boschampignons
Roomzachte risotto met boschampignons , Parmezaanse kaas en peterselie.

Hoofdgerechten

Polpette di tonno con patate al prezzemolo €14,50
Huisgemaakte balletjes van Tonijn aardappel, ei en paneermeel , met in roomboter gebakken krielaardappeltjes en peterselie.

Porchetta con funghi trifolati €14,50
Langzaam gegaarde varkensrollade met Italiaanse kruiden, gebakken champignons peterselie en knoflook.

Polpette al sugo con fagioli €14,50
Huisgemaakte rundergehakt balletjes met peterselie, knoflook, parmezaanse kaas en een bonenstoofpot met tomatensaus en knoflook.

Polenta con spezzatino €14,50
Crèmige polenta met parmeggiano reggiano en een stoofpot van langzaam gegaard stoofvlees, ui , bleekselderij en knoflook in tomatensaus.



Bijgerechten

Als extra te bestellen bij elk hoofdgerecht, risotto of Lasagne

- Geglaceerd uitjes in zoetzure saus €4,00
- Tuinbonen met munt en knoflook €4,00
- Sperziebonen met basilicum pesto €5,00
- Artisjokken met peterselie en knoflook €4,00
- Geroosterde krieltjes met rode paprika €5,00

Zoet voor Na

Nonna's Klassieke Tiramisú/ Tiramisú Traditionale €5,50

Tiramisu uit eigen keuken gemaakt van verse mascarpone, espresso koffie, savoiardikoekjes (langevingers) en cacao poeder

Tiramisú met Aardbeien €5,50

Ook gemaakt in onze eigen keuken net als de traditionel Tiramisu maar dan met Aardbeien.

Amaretto Tiramisú €5,50

Huisgemaakte tiramisú met amaretto koekjes en luchtige crème met mascarpone, slagroom, monchou en Nutella

Panna cotta met munt en chocolade € 4.00

Huisgemaakte panna cotta met munt en chocolade decoratie

Luchtige kastanje crème met slagroom en kastanjes € 4.00

Huisgemaakte kastanje crème met slagroom en geglaceerd kastanje

Wijn erbij:

Wie aan Italiaanse wijn denkt, denkt aan een Chianti, Valpolicella of misschien een Barolo. Maar wie kent de Passarella, de Pecorino of de Esperanto? Deze laatste drie zijn van het steeds populairder wordende wijnhuis Ciù Ciù. Azië, Canada en de VS hebben het wijnhuis al ontdekt en ook in Nederland groeit de populariteit van deze traditionele en biologische wijnmakerij.

Rosato (Rosé), Bianco (Wit), Rosso (Rood) per fles €9,95

Wijnhuis Ciù Ciù



Ons menu voor thuis

Bestel snel en reserveer al vast vooruit. Alle gerechten zijn per persoon.

- Bestellingen kunnen dagelijks opgehaald worden van 15:00 tot 17.30 bij het secretariaat van het klooster: [Hoogeweg 65, Heiloo](#)
- Geef op de bestelpagina bij 'extra informatie/bestelnotities' aan de exacte tijd dat je de bestelling komt ophalen.
- Bestellingen tot 12:00 kunnen dezelfde dag opgehaald worden.
- Alleen bestellingen via onze website zijn mogelijk.
- Niet in de gelegenheid om te komen afhalen? In overleg kunnen wij het ook gratis bezorgen.
- Wij houden ons uiteraard aan de RIVM-richtlijnen.
- Minimaal 1,5 meter afstand.
- Maximaal 3 gasten tegelijk ophalen bij het secretariaat.
- Onze menu staat op de website en facebook.
- Let goed op jezelf, kom alleen langs als je klachtenvrij bent.
- Na ontvangst verzoeken wij je direct naar buiten te gaan.
- Smakelijk eten en tot snel.