



Nora Cucina abumi



新潟鑑店

Take Out Menu

PIZZA

窯焼きピザ

ピザ職人が1枚1枚ていねいに焼き上げます。
5種類のピッツァからお選びください。

全品 1,700円

お得

2枚目が1,200円!!



A 県産トマトの
マルゲリータ



B 県産旬野菜と自家製燻製
モッツアレラとベーコン



C 県産3種キノコと
たっぷりチーズ



D クアトロ・フォルマッジ
(4種のチーズ)
トマトベース or チーズベース



E モルタデッラ(イタリアハム)
とサラミ

お料理

県産野菜たっぷりのサラダに
濃厚ソースの Pasta やラザニアから
ていねいに手作りするスイーツまで
定番のおすすめ商品です!



F シーザーサラダ 700円



G 生ハムサラダ 900円



H ノラ風バーニカウダー 1,000円



I ペンネ・ボロネーゼ 850円



J カルボ風クリームペンネ 850円



K ぷりぷり海老ドリア 750円



L ボローニャ風ラザニア 750円



M キャラメルナッツケーキ 800円



N スフレチーズケーキ 800円



O マカロン 200円



P フィナンシェ 200円

お弁当

要予約

※4つからご注文承ります。

基本のイタリア料理をベースに、県産野菜などの新潟食材に
こだわったお弁当。どのお弁当もシェフのこだわりが詰まっています。



Q BENTO BUONO (ベント ブオノ)
お手軽イタリアン弁当
1,300円



R BENTO CENTRO (ベント チェントロ)
ナチュラルビーフや生ハムのパニーノ
ティエッラなどボリューム満点のお弁当
2,200円



S BENTO PIENO
(ベント ピエーノ)
県産牛やオマール海老!
前菜からメインさらに
ドルチェまで入った
イタリアコース弁当
5,000円

ご注文は、お電話または店舗にて承ります。商品名と数量をスタッフにお伝えください。※写真はイメージです ※仕入れ状況により内容産地等が変更になる場合があります

税込み表示



ご予約・お問い合わせ

トラットリア ノラ・クチーナ 新潟鑑店

tel.025-282-5122

www.noracucina-abumi.com

新潟市中央区南笹口1-2-19

lunch 11:00-14:30(LO) dinner 17:00-22:00(21:00 LO)

駐車場に限りがございます。満車の場合は周辺の有料駐車場のご利用をお願いします



ホームページ

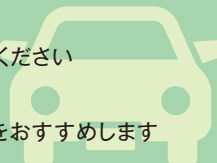


Instagram



TAXI DELI タクシーでお届けします!

TAXI



配達料 配達可能エリア内 700円

※店舗より約5km圏内まで配達可能です。詳しい位置や料金はお問い合わせください

配達時間 11:30~20:30

○予約・営業状況によりお受けできない場合がございます。前日までのご予約をおすすめします
○道路状況によりご希望の時間にお届けできない場合がございます

Nora Cucina
abumi

新潟 鐙店

オードブル | 4人前 | ① 6,950円

ノラ・クチーナの人気メニュー満載のオードブル。

Menu (※一例)

- 県産ほうれん草とベーコンのキッシュ
- 自家製スモークモッツアレラチーズ
- 県産野菜と鶏肉のパテ
- 自家製ハム ●チョリソーサラミ
- 県産野菜のピクルス
- 季節のフリッタータ ●ツナと豆のサラダ
- スモークサーモン ●アランチーニ
- 有頭海老のボイル カクテルソース
- 越乃黄金豚のチョリソーソーセージ
- 越乃黄金豚のミラノ風カツ
- ナチュラルビーフのタリアータ
- マカロン ●キャラメルナッツケーキ

要予約



※前日までにご予約ください
※季節・仕入れ状況により一部内容が変更になります



オードブル | 2人前 | ② 4,950円

ノラ・クチーナメニューを少人数で楽しめるお得なオードブル。

Menu (※一例)

上段

- 県産野菜のピクルス・越乃黄金豚のコトレッタ
- 越乃鶏のコンフィ・県産野菜と鶏肉のパテ
- 生ハム・トリュフ入りボロニアソーセージ
- モルタデッラ・ソーセージ・チョリソーサラミ
- ソフトサラミ・オリーブマリネ
- マカロンと日替わりドルチェ

下段

- 県産ほうれん草のキッシュ・アランチーニ
- 日替わり前菜・有頭海老のスチーム
- スモークサーモン・スモークモッツアレラチーズ
- カマンベールチーズ・牛タンスモーク
- イタリア風シーフードサラダ
- フォアグラのレバームース

要予約

CARNE | お肉料理

肉汁あふれるジューシーなサルシッチャや越乃鶏。しっとりやわらかに仕上げた県産牛や新潟黒毛和牛。素材にもこだわった肉料理を種類豊富に揃えました。



③

深雪ポークの
サルシッチャ
(ソーセージ)
2本 1,500円



④

越の鶏骨付き
もも肉のコンフィ
1,600円



⑤

県産牛ランプ肉の
タリアータ
約200g~
3,300円



⑥

新潟県産黒毛和牛の
タリアータ
約200g~
4,200円

ご注文は、お電話または店舗にて承ります。商品名と数量をスタッフにお伝えください。※写真はイメージです ※仕入れ状況により内容産地等が変更になる場合があります

税込み表示



ご予約・お問い合わせ
トラットリア ノラ・クチーナ 新潟 鐙店
tel.025-282-5122

www.noracucina-abumi.com

新潟市中央区南笹口1-2-19
lunch 11:00-14:30(LO) dinner 17:00-22:00 (21:00LO)
駐車場に限りがございます。満車の場合は周辺の有料駐車場のご利用をお願いします



ホームページ



Instagram