
Dinner Menu



Nora Cucina abumi

ようこそ! Nora Cucina Abumiへ

新潟市はトマトとナスの出荷量が「新潟県内No.1」
なんです! ご存知でしたか? 新潟の畑や田んぼ
「野良(ノラ)」から生み出される豊かな食材を「おい
しい料理(クチーナ)」にしてご提供したい。Nora
Cucina Abumiはそんな思いの詰まったトラットリア
(食堂)です。ごゆっくりお楽しみください



Dinner Set

選べるパスタ・ピッツアに前菜、ドルチェ、ドリンクが付いた
お得でボリューム満点のセットです



おすすめ



マンジャーレとは「食べること」。新潟イタリアンをたっぷりと楽しめます

マンジャーレセット

¥ 4,320

2名様分

前菜盛り合わせ

パスタ・ピッツア 2種

ドルチェ×2

ドリンク×2

3名様のごグループにおすすめ!パスタかピッツア3種選べるチェーナ(夕食)セットです

チェーナセット

¥ 6,480

3名様分

前菜盛り合わせ

パスタ・ピッツア 3種

ドルチェ×3

ドリンク×3

各セットのパスタ・ピッツア・ドリンクは右ページからお選びください

*表示価格はすべて税抜価格です

Pasta

セットのパスタは下記のリストからお選びください

*大盛は+¥200となります

- 1 玉ねぎとベーコンのトマトソース “アマトリチャーナ”
- 2 新潟旬野菜と明太子のクリームソース
- 3 釜揚げシラスと新潟旬野菜のペペロンチーノ
- 4 渡り蟹のトマトクリーム “グランキオ” [+¥200]



アマトリチャーナ

Pizza

セットのピッツァは下記のリストからお選びください

*ハーフ&ハーフは+¥200となります

- 1 モルタデッラ
トマトソース・モルタデッラ(イタリア産ソーセージ)・サラミ・チーズ
- 2 豊栄桃太郎トマトのマルゲリータ [+¥200]
トマトソース・桃太郎トマト・バジル・モッツアレラ
- 3 新潟旬野菜と自家製燻製モッツアレラとベーコン
新潟産旬野菜・燻製モッツアレラ・ベーコン・チーズ
- 4 県内産3種キノコとたっぷりチーズ
キノコソース・まいたけ・しめじ・エリンギ・チーズ
- 5 シーフード “漁師風”
トマトソース・シーフード・ケッパー・玉ねぎ・チーズ・オレガノ



新潟旬野菜と自家製燻製モッツアレラとベーコン

Drink

セットのドリンクは下記のリストからお選びください

- | | |
|--------------------|----------------|
| 1 グラスビール | 11 ホットコーヒー |
| 2 グラスワイン [赤・白] | 12 アイスコーヒー |
| 3 豊栄産ひとみ人参ジュース | 13 村上富士美園 雪国紅茶 |
| 4 豊栄産トマトジュース | 14 アイスティー |
| 5 ブラッドオレンジジュース | 15 エスプレッソ |
| 6 100%オレンジジュース | 16 カプチーノ |
| 7 100%グレープフルーツジュース | |
| 8 100%アップルジュース | |
| 9 赤ブドウジュース | |
| 10 ウーロン茶 | |



Antipasto 前菜

まずは Nora Cucina 自慢の前菜から。
旬の新潟野菜や厳選したイタリア食材をお楽しみください



おすすめ



採れたて野菜を一升ます盛りで!

ノラ風バーニャカウダ ￥950

人気 No.1 メニュー! 濃厚な自家製アンチョビソースが野菜の味わいを引き立てます

前菜盛り合わせ	小 ￥1,000
色々食べたい方にオススメ! 旬の食材を使った種類豊富なプレート	大 ￥2,000
新潟季節野菜のシーザーサラダ	￥600
自家製のドレッシングを使った野菜たっぷりのサラダ	
イタリア産生ハムと新潟季節野菜のサラダ	￥850
イタリア直送の生ハムと自家製トマトドレッシングのサラダです	
イタリア産生ハムとチーズの盛り合わせ	￥900
ワインにもぴったりの生ハム・チーズ・サラミの盛り合わせ	

★ 本日のおすすめメニューもご覧ください

*表示価格はすべて税抜価格です

Pasta パスタ

Nora Cucina の定番パスタメニュー。
たっぷりの新潟野菜とアツアツのパスタをご賞味ください



釜揚げシラスが
一升ますにたっぷり
入ってます



おすすめ



新鮮な釜揚げシラスをかけ放題!

釜揚げシラスと新潟旬野菜の ペペロンチーノ

¥ 1,200

山盛りシラスのうま味とオイルソースのパスタの相性も抜群です

*大盛は+¥200となります

玉ねぎとベーコンのトマトソース “アマトリチャーナ” ¥ 1,000

ローマの伝統料理。トマトと玉ねぎの甘みも感じるシンプルなトマトソースパスタ

新潟旬野菜と明太子のクリームソース ¥ 1,200

明太子のクリーミーなソースと旬の新潟野菜がベストマッチ

こだわり卵の濃厚カルボナーラ ¥ 1,470

新鮮な卵とベーコンの濃厚な味わい。お子様にも人気のパスタです

渡り蟹のトマトクリーム “グランキオ” [リングイネ] ¥ 1,500

大人気メニュー。カニのうま味たっぷりのソースをからみやすいリングイネで

漁師風魚介のトマトソース “ペスカトーレ” [リングイネ] ¥ 1,500

ムール貝やエビなどの魚介がお皿の中に満載! 笑顔になれる漁師風パスタです

★ 本日のおすすめメニューもご覧ください

*表示価格はすべて税抜価格です

Pizza ピッツァ

pizzaiolo (ピッツァイオーロ・ピザ職人) が石窯で1枚ずつ焼き上げます。

小麦の甘みと新潟野菜のおいしさをお楽しみください



おすすめ



豊栄産のフレッシュトマトを使用

桃太郎トマトのマルゲリータ ¥ 1,500

トマトソース・桃太郎トマト・バジル・モッツアレラ

モルタデッラ

¥ 1,500

トマトソース・モルタデッラ (イタリア産ソーセージ)・サラミ・チーズ

クアトロ・フォルマッジ

¥ 1,500

トマトソース・ゴルゴンゾーラ・グラナパダーノ・ミックスチーズ・モッツアレラ

新潟旬野菜と自家製燻製モッツアレラとベーコン

新潟産旬野菜・燻製モッツアレラ・ベーコン・チーズ

¥ 1,500

フンギ(県内産3種のキノコ)

キノコソース・まいたけ・しめじ・エリンギ・チーズ

¥ 1,500

シーフード“漁師風”

トマトソース・シーフード・ケッパー・玉ねぎ・チーズ・オレガノ

¥ 1,500



ピザ釜

本場イタリア直送の石釜です。
釜の中の温度は約450℃！
ピザ職人がすばやく丁寧に
焼き上げます。

★ 本日のおすすめメニューもご覧ください

*表示価格はすべて税抜価格です

Forno オーブン料理



ふわふわ玉子と 丸ごとトマトのオーブン焼き

地元産卵のふわふわ生地の中には丸ごとトマトが! ￥650

ボローニャ風ラザニア ￥850

じっくり煮込んだ自慢のボロネーゼソース

あつあつ海老ドリア ￥850

クリーミーなホワイトソースとエビがたっぷり。
お子様にも人気です

Risotto リゾット *大盛は+¥200となります



県内産3種キノコの クリームリゾット ￥850

まいたけ・しめじ・エリンギの香り豊かな
濃厚クリームリゾット

Dolce ドルチェ



本日のドルチェ ￥450~

日替わりドルチェ。スタッフにお尋ねください

ジェラート4種盛り合わせ ￥800

シェフのおまかせドルチェ盛り合わせ ￥1,000

★ 本日のおすすめメニューもご覧ください

*表示価格はすべて税抜価格です



Nora Cucinaの建物

この建物は、三川村(現在の阿賀町)の若松街道にあった旅籠(はたご)でした。約150年前に建てられ、昭和40年代にこの場所に移築されました。長年飲食店として使われてきましたが空き家となり、取り壊される寸前のところを、太い梁や柱、雪国特有の屋根の形状を活かす難工事の末「Nora Cucina Abumi」へと生まれ変わりました。太い梁や古い建具は、雪国の暮らしが偲ばれます。また、自慢の石窯も、これまた苦勞して修理、運搬した、そんな苦勞の末のお店です。遠慮なさらず、あちこち眺めてください。



Niigata Vegetables

新潟市は海と山、川という自然に育まれた特産物がたくさんあります。中でも野菜の種類が豊富で、県内一の生産量を誇るトマトは、「桃太郎」や「シシリアン・ルーージュ」など多品種を契約農家より仕入れている他、ナスも「やきなす」や「十全なす」などを、その特徴に合わせて調理しています。ほかにも、地元養鶏業者から仕入れる鮮度抜群、安心安全の卵を使用するなど、生産者とのつながりを大切に、心を込めて「新潟イタリアン」をご提供いたします。



ナポリピッツァについて

イタリアのナポリで生まれ、世界中で愛されているナポリピッツァ。ナポリの人々は焼き立てのピッツァが運ばれると、脇目もふらず熱いうちに食べるほど大好き！ピッツァは、約450°Cにもなる高温の石窯で一気に焼くことで小麦の甘みを引き出すもっちりとした食感が楽しめます。ピッツァを焼くのは熟練のピッツァイオーロ(ピザ職人)。窯の中のベストポジションを見極めてピッツァを入れます。焼き上がりまでは1分少々。新潟産の食材やチーズをたっぷりのせた『ノラ・クチーナのナポリピッツァ』をボナペティート！