Dinner Set

選べるパスタ・ピッツァに前菜、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

¥ 4,980（税込￥5,478）　2名様分

パスタ・ピッツァ 2種　前菜盛り合わせ　ドルチェ×2　ドリンク×2

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

チェーナセット

¥ 7,470（税込￥8,217）　3名様分

パスタ・ピッツァ 3種　前菜盛り合わせ　ドルチェ×3　ドリンク×3

各セットのパスタ・ピッツァ・ドリンクは右ページからお選びください

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
（税込￥220）

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　新潟野菜と明太子のクリームソース

3　釜揚げシラスと新潟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］
（税込￥220）



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＋¥181となります
（税込￥200）

1　モルタデッラ
トマトソース・越乃黄金豚モルタデッラ・サラミ・チーズ

2　地場産トマトとバジルのマルゲリータ［＋¥200］
（税込￥220）
トマトソース・地場産トマト・バジル・モッツァレラ

3　豊栄野菜と自家製燻製モッツァレラとベーコン
豊栄産野菜・燻製モッツァレラ・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



豊栄野菜と自家製燻製モッツァレラとベーコン

ブラックペッパー、唐辛子は抜くことも可能です。お気軽にお申し付けください

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　ピルスナービール ＋¥550
2　グラスワイン［ 赤・白 ］＋¥330
3　豊栄産みのり人参ジュース
4　豊栄産トマトジュース
5　ブラッドオレンジジュース
6　100％オレンジジュース
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　ウーロン茶
10　ホットコーヒー
11　アイスコーヒー
12　村上冨士美園 雪国紅茶
13　アイスティー
14　エスプレッソ
15　カプチーノ ＋¥110

オリジナルカクテル（アルコール）

16　豊栄ロッソーレ ＋¥330
17　ノンアルコールワイン［ 赤・白 ］＋¥330



Antipasto 前菜

まずは Nora Cucina 自慢の前菜から。
旬の豊栄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

数量限定

採れたて野菜を一升ます盛りで!

ノラ風バーニャカウダ ¥ 1,200（税込¥ 1,320）

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

1名様~ ¥ 700~（税込¥ 770）

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

豊栄野菜のシーザーサラダ

¥ 790（税込¥ 869）

自家製のドレッシングを使った野菜たっぷりのサラダ

生ハムと豊栄野菜のサラダ

¥ 1,000（税込¥ 1,100）

生ハムと自家製トマトドレッシングのサラダです

生ハムとチーズの盛り合わせ

¥ 1,250（税込¥ 1,375）

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

ブラックペッパー、唐辛子は抜くことも可能です。お気軽にお申し付けください

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



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野菜のペペロンチーノ

¥ 1,450（税込￥1,595）

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（税込￥220）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”

¥ 1,250（税込￥1,375）

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

新潟野菜と明太子のクリームソース

¥ 1,250（税込￥1,375）

明太子のクリーミーなソースと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

¥ 1,500（税込￥1,650）

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 ］

¥ 1,800（税込￥1,980）

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 ］

¥ 1,800（税込￥1,980）

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

ブラックペッパー、唐辛子は抜くことも可能です。お気軽にお申し付けください

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。
小麦の甘みと豊栄野菜のおいしさをお楽しみください



おすすめ

トマトとバジリコのマルゲリータ

トマトソース・トマト・バジル・モッツァレラ

¥ 1,750（税込￥1,925）

モルタデッラ

トマトソース・モルタデッラ（魚沼妻有ポークソーセージ）・サラミ・チーズ

¥ 1,750（税込￥1,925）

クアトロ・フォルマッジ

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・モッツァレラ

¥ 1,750（税込￥1,925）

豊栄野菜と自家製燻製モッツァレラとベーコン

豊栄産野菜・燻製モッツァレラ・ベーコン・チーズ

¥ 1,750（税込￥1,925）

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

¥ 1,750（税込￥1,925）

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

¥ 1,750（税込￥1,925）



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

ブラックペッパー、唐辛子は抜くことも可能です。お気軽にお申し付けください

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！

¥ 950（税込¥ 1,045）

ボローニャ風ラザニア

じっくり煮込んだ自慢のボロネーゼソース

¥ 990（税込¥ 1,089）

あつあつ海老ドリア

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

¥ 990（税込¥ 1,089）

Risotto リゾット

＊大盛は＋¥200となります（税込¥220）

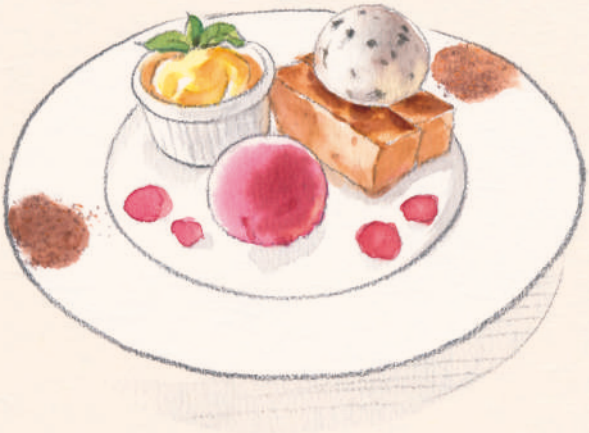


県内産3種キノコのクリームリゾット

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

¥ 1,250（税込¥ 1,375）

Dolce ドルチェ



本日のドルチェ

日替わりドルチェ。スタッフにお尋ねください

¥ 600~（税込¥ 660）

ジェラート4種盛り合わせ

¥ 890（税込¥ 979）

シェフのおまかせドルチェ盛り合わせ

¥ 1,100（税込¥ 1,210）

★ 本日のおすすめメニューもご覧ください

ブラックペッパー、唐辛子は抜くことも可能です。お気軽にお申し付けください



Nora Cucinaの建物

この建物は、豊栄で100年以上続いた割烹料亭の大広間でした。老朽化のため取り壊される寸前のところを、古木のある庭や趣のある造作はそのまま活かす難工事の末「Nora Cucina」へと生まれ変わりました。店内に張り巡らされる太い梁や古家具などは、五泉の古民家のものです。ナポリピッツァを焼く自慢のイタリア製石窯も、苦労して運び入れた思い入れのあるもの。Nora Cucinaは、そんな苦労の末の「作品」です。皆様遠慮なさらず、あちこちジロジロ眺めてください。



豊栄の台所・葛塚市

葛塚市場は、お店前の通りで毎月1・5・10・15・20・25日に開かれる六斎市です。なんと江戸時代から250年以上続く歴史がある市場で、開市日ともなると多くの露天が並び、買い物客でにぎわいます。地元で採れる新鮮な野菜や旬の魚はもちろん、花や乾物なども並び、見ているだけで楽しくなります。お店の人とのやりとりも楽しく、思いがけないオマケがついてくることも…開市日にはぜひお立ち寄りください。



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℃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。豊栄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！