

---

# Dinner Menu



# Nora Cucina

~ trattoria con mercato ~

ようこそ! Nora Cucinaへ

皆様が今いらっしゃる「豊栄」はトマトの出荷量が新潟県  
No.1なんです! ナスの出荷量も県内トップクラス。  
そんな豊栄の地で採れる食材「農業=野良(Nora)」を、  
いつもと違う料理(Cucina)で召し上がっていただきたい  
...そんな思いを込め開いたお店が「Nora Cucina」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「食ること」。豊栄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

¥ 4,700

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名様のご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

¥ 7,050

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

\*表示価格はすべて税込価格です

## 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 豊栄旬野菜と明太子のクリームソース
- 3 釜揚げシラスと豊栄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 豊栄旬野菜と自家製燻製モッツアレラとベーコン  
豊栄産旬野菜・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



豊栄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           | 10 ホットコーヒー     |
| 2 グラスワイン [ 赤・白 ]   | 11 アイスコーヒー     |
| 3 豊栄産ひとみ人参ジュース     | 12 村上富士美園 雪国紅茶 |
| 4 豊栄産トマトジュース       | 13 アイスティー      |
| 5 ブラッドオレンジジュース     | 14 エスプレッソ      |
| 6 100%オレンジジュース     | 15 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 ウーロン茶            |                |



\*表示価格はすべて税込価格です

# 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



採れたて野菜を一升ます盛りで!

## ノラ風バーニャカウダ ¥ 1,050

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~

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

### 豊栄季節野菜のシーザーサラダ

¥ 800

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豊栄季節野菜のサラダ

¥ 950

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

¥ 1,250

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込価格です

# Pasta パスタ

Nora Cucina の定番パスタメニュー。  
たっぷりの豊栄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

¥ 1,490

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” ¥ 1,100

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

豊栄旬野菜と明太子のクリームソース ¥ 1,100

明太子のクリーミーなソースと旬の豊栄野菜がベストマッチ

こだわり卵の濃厚カルボナーラ ¥ 1,350

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] ¥ 1,690

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] ¥ 1,690

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込価格です

# 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 ¥ 1,650

トマトソース・トマト・バジル・モッツアレラ

### モルタデッラ

¥ 1,650

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

¥ 1,650

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

### 豊栄旬野菜と自家製燻製モッツアレラとベーコン

豊栄産旬野菜・燻製モッツアレラ・ベーコン・チーズ

¥ 1,650

### 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

¥ 1,650

### 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

¥ 1,650



#### 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込価格です

## 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! ￥850

### ボローニャ風ラザニア ￥950

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 ￥950

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



### 県産3種キノコの クリームリゾット ￥1,100

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 ￥500～

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 ￥900

### シェフのおまかせドルチェ盛り合わせ ￥1,100

★ 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込価格です



## 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、苦勞して運び入れた思い出のあるもの。Nora Cucinaは、そんな苦勞の末の「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』をボナベティート!