前菜盛り合わせ

ロメインレタスの窯焼きシーザーサラダ

生ハム「ハモンセラーノ」と
ハーブミックスのたっぷりサラダ

ブッラータチーズと季節のフルーツ

自家製パテ・ド・カンパーニュ

寒鰤の炙りカルパッチョと
薪野菜のマリネ

農家直送旬野菜のサラダ

SALADS サラダ

ロメインレタスの窯焼き
シーザーサラダ 1,250
Kiln-grilled romaine lettuce
caesar salad

農家直送旬野菜のサラダ
(2名様分) 880
Seasonal vegetable salad (for 2 people)

おすすめ!
生ハム「ハモンセラーノ」と
ハーブミックスの
たっぷりサラダ 1,680
Plenty of salad with raw ham
"Jamon Serrano" and herb mix

APPETIZER 前菜

おすすめ!
前菜盛り合わせ(2人前より承ります)
お一人様 / 1,200
Assorted appetisers (for 2 or more people)

おすすめ!
寒鰤の炙りカルパッチョと
薪野菜のマリネ 1,780
Grilled cold winter yellowtail carpaccio
and Marinated firewood vegetables

自家製
パテ・ド・カンパーニュ 880
Homemade pate de campagne

ミックスオリーブ盛合せ 450
Assorted mixed olives

ブッラータチーズと
季節のフルーツ 1,850
Blatter cheese and seasonal fruit

3種チーズの盛り合わせ 1,680
Cheese platter

TOPPING トッピング
温前菜やピザに!お好きにトッピング!

- 粉チーズ Powdered cheese ¥150
- バルサミコソース Balsamic sauce ¥200
- オリーブオイル Olive oil ¥150
- 有機ハチミツ Organic honey ¥150

HOT APPETIZER 温前菜

おすすめ!
特製ガーリックトースト 6pcs / 680
Garlic toast

おすすめ!
トリュフ香るたっぷりフライドポテト 980
Truffle-scented french fries

おすすめ!
蟹みそとズワイガニがたっぷり入ったクリームコロッケ 2pcs / 1,200
Cream croquette filled with crabmeat and snow crab

おすすめ!
能登豚のミートボールトマト煮込み 4pcs / 850
Noto pork meatballs stewed in tomato sauce

自家製能登豚のソーセージ炭火焼き 1pc 100g / 1,200
Homemade Noto pork sausage grilled over charcoal

スパイス香る大仙地鶏のフライドチキン ハーフカット 2pcs / 980
Spiced Daisen chicken fried chicken

濃厚能登牡蠣のチーズブルスケッタ 2pcs / 1,350
Rich Noto oyster cheese bruschetta

特製ガーリックトースト

トリュフ香るたっぷりフライドポテト

スパイス香る大仙地鶏のフライドチキン

蟹みそとズワイガニがたっぷり入った
クリームコロッケ

自家製能登豚のソーセージ炭火焼き

濃厚能登牡蠣のチーズブルスケッタ

能登豚のミートボールトマト煮込み

加賀蓮根

金沢椎茸×大野煮切り醤油

加賀蓮根×ホタルイカ

五郎島金時

たけのこ

PIZZA ピッツァ

Size 10inches [約26cm]　Half & Half すべてハーフ＆ハーフにすることができます。
順番に出来立てを提供させていただきますので仕上がり時間にバラつきがあります。

KANAZAWA PIZZA 金澤ピッツァ

加賀野菜や地元食材の味わいをヘルシーかつダイレクトに感じていただける
CARLO CENTROオリジナルピッツァです。

加賀蓮根×ホタルイカ Kaga lotus root and firefly squid	2,200
おすすめ! 加賀蓮根 Kaga lotus root	1,850
金沢椎茸×大野煮切り醤油 Kanazawa Shiitake Mushroom, Ono Boiled Soy Sauce	2,400
おすすめ! 五郎島金時 "Gorojima Kintoki" Sweet potato	1,850
おすすめ! たけのこ Bamboo sprouts	2,300

SET セット

ご一緒にいかがですか？
おすすめの一品です！

- 特製ガーリックトースト　6pcs / ¥680
  Garlic toast
- トリュフ香るたっぷりフライドポテト ¥980
  Truffle-scented french fries
- 寒鰤の炙りカルパッチョと薪野菜のマリネ　¥1,780
  Grilled cold winter yellowtail carpaccio and Marinated firewood vegetables
- 農家直送旬野菜のサラダ　¥880
  Seasonal vegetable salad

STANDARD スタンダード

1 おすすめ!
自慢のマルゲリータ 1,700
Margherita
ナポリピッツァ王道「マルゲリータ」こだわりのトマトソースとモッツァレラチーズの濃厚さを
ダイナミックに楽しめます。

2
カラフルフルーツトマトとアンチョビ・オリーブのシチリアーナ 1,600
Siciliana
フルーツトマト、アンチョビ、オリーブのシンプルなピザ。

3
山利のシラスとチェリートマトのチチニエッリ 1,650
Cecenielli
フレッシュトマトにぷりぷりの山利しらすを。

ピリ辛大仙地鶏の薪焼きディアボラ 1,980
Diavola

4種チーズのクアトロフォルマッジ 1,900
Quattro formaggi

くちどけ生ハムとルッコラ 1,980
Prosiutto e Rucola

おすすめ!
トリュフ香るくちどけ生ハムと卵のビスマルク 2,100
Bismarck

熟成ジャガイモとトリュフ風味のマヨコーン 1,880
Potato, truffle flavored mayonnaise and corn

白ワインに合う!
鰯とバジルのサルディーナ 2,300
Sardine and basil sardina

トリュフ香るくちどけ生ハムと卵のビスマルク

自慢のマルゲリータ

鰯とバジルのサルディーナ

ピリ辛大仙地鶏の薪焼きディアボラ

くちどけ生ハムとルッコラ

4種チーズのクアトロフォルマッジ

カラフルフルーツトマトとアンチョビ・
オリーブのシチリアーナ

山利のシラスとチェリートマトのチチニエッリ

熟成ジャガイモとトリュフ風味のマヨコーン

こぼれ山利シラスと大葉のバジリコ

釜揚げ桜海老と香り高い蕗のとうのペペロンチーノスパゲッティ

加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ

たっぷりマッシュルームとベーコンの濃厚カルボナーラ

ズワイガニと渡り蟹のトマトクリームソース

たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ

PASTA パスタ

生パスタリングイネ 茹で上がり目安 10分程度 [120g]　スパゲティ 茹で上がり目安 15分程度 [80g]

RECOMMENDATION イチオシパスタ

こぼれ山利シラスと大葉のバジリコ 1,780
Whitebait and shiso basil
自慢のバジリコは、大葉の爽やかな香りと全国一美味しい和歌山県産山利のシラスを
溢れんばかりに使用した逸品です

今月のパスタ
釜揚げ桜海老と香り高い蕗のとうのペペロンチーノスパゲッティ 1,780
Deep-fried Sakura Shrimp and Fragrant Butterbur Peperoncino Spaghetti

たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ 1,800
Vongole bianco with clams and watercress

おすすめ!
たっぷりマッシュルームとベーコンの濃厚カルボナーラ 1,750
Carbonara with lots of mushrooms and bacon

ズワイガニと渡り蟹のトマトクリームソース 2,200
Tomato cream sauce with snow crab and migratory crab

おすすめ!
加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ 1,800
Kaga lotus root and Noto beef bolognese

MAIN DISH メインディッシュ

能登豚肩ロースの薪火焼き Wood-fired grilled Noto pork shoulder	200g / 2,800
大山地鶏の薪火焼き Wood-fired chicken	250g / 2,100
本日の特選牛のグリル Grilled special beef of the day	150g / 3,000

大山地鶏の薪火焼き

群馬県産ポークの薪火焼き