



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



鰯の炙りカルパッチョと新野菜のマリネ



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 880
(2名様分)
Seasonal vegetable salad (for 2 people)

おすすめ!
生ハム「ハモンセラノ」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!
鰯の炙りカルパッチョと
薪野菜のマリネ 1,780
Grilled 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 ¥150
Powdered cheese
・バルサミコソース ¥200
Balsamic sauce

・オリーブオイル ¥150
Olive oil
・有機ハチミツ ¥150
Organic honey



HOT APPETIZER 温前菜

おすすめ!

特製ガーリックトースト

Garlic toast

6pcs / 680

おすすめ!

トリュフ香るたっぷりフライドポテト

Truffle-scented french fries

980

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

Cream croquette filled with crabmeat and snow crab

2pcs / 1,200

おすすめ!

能登豚のミートボール白ワインマスタード煮込み

Noto pork meatballs stewed in white wine and mustard

4pcs / 850

自家製能登豚のソーセージ炭火焼き

Homemade Noto pork sausage grilled over charcoal

1pc 100g / 1,200

スパイス香る大仙地鶏のフライドチキン

Spiced Daisen chicken fried chicken

ハーフカット 2pcs / 980



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



能登豚のミートボール白ワインマスタード煮込み



自家製能登豚のソーセージ炭火焼き



加賀蓮根×大葉



金沢椎茸×大野煮切り醤油



金沢茄子×鰯



五郎島金時



能登ブロッコリー×しらす

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。

金沢茄子×鰯 2,200
Kanazawa eggplant and sardine

おすすめ!
加賀蓮根×大葉 1,850
Kaga lotus root and Shiso basil

金沢椎茸×大野煮切り醤油 2,400
Kanazawa Shiitake Mushroom, Ono Boiled Soy Sauce

おすすめ!
五郎島金時 1,850
"Gorojima Kintoki" Sweet potato

おすすめ!
能登ブロッコリー×しらす 2,100
Noto broccoli and Whitebait

SET セット

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

・鰯の炙りカルパッチョと
薪野菜のマリネ ¥1,780

Grilled 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



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。



カラフルフルーツマトとアンチョビ・オリーブのシチリアーナ

1,600

Siciliana

フルーツマト、アンチョビ、オリーブのシンプルなピザ。



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ふりぶりの山利しらすを。

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

Prosciutto 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



桜エビとレモン、クレソンの
オイルスパゲッティ



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

■ 桜エビとレモン、クレソンのオイルスパゲッティ 1,780

Spaghetti with Sakura Shrimp, Lemon and Watercress

■ たっぴ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

■ たっぴ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

■ 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

