



Assorted appetisers
前菜盛り合わせ



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



Plenty of salad with raw ham
"Jamon Serrano" and herb mix
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



Blatter cheese and seasonal fruits
ブッラータチーズと季節のフルーツ



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



Swordfish carpaccio
with orange sauce
新焼き旬野菜のマリネとカジキの
カルパッチョ オレンジのソース



Seasonal vegetable salad
農家直送旬野菜のサラダ

We have a one drink and food minimum policy

SALADS

**Kiln-grilled romaine lettuce
caesar salad** 1,250
ロメインレタスの窯焼きシーザーサラダ
< Eggs / Romaine Lettuce / Croutons / Bacon >

Vegetarian
**Vegetarian kiln-grilled
romaine lettuce caesar salad** 1,250
ベジタリアン ロメインレタスの
窯焼きシーザーサラダ
< Eggs / Romaine Lettuce / Croutons >

Vegetarian **Gluten free**
Seasonal vegetable salad
(for two people) 880
農家直送旬野菜のサラダ
< Onion vinegar dressing >

**Plenty of salad with raw ham
"Jamon Serrano" and
herb mix** 1,680
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

APPETIZER

Assorted appetisers
(for 2 or more people) per person 1,200
前菜盛り合わせ(2人前より承ります)

**Swordfish carpaccio
with orange sauce** 1,780
新焼き旬野菜のマリネとカジキの
カルパッチョ オレンジのソース

Gluten free
**Homemade
pate de campagne** 880
自家製パテ・ド・カンパーニュ
< Patty / Marinated cabbage / Marinated broccoli >

Vegetarian **Vegan** **Gluten free**
Assorted mixed olives 450
ミックスオリーブ盛合せ

Gluten free
**Blatter cheese
and seasonal fruits** 1,850
ブッラータチーズと季節のフルーツ
< Burrata cheese / fruits / balsamic sauce >

Gluten free
Cheese platter 1,680
3種チーズの盛り合わせ
< 3 types of cheese / baguette >

TOPPING

・Powdered cheese ¥150
粉チーズ

・Olive oil ¥150
オリーブオイル

・Balsamic sauce ¥200
バルサミコソース

・Organic honey ¥150
有機ハチミツ

HOT APPETIZER

Recommend

Garlic toast

特製ガーリックトースト

6pcs / 680

Recommend

Truffle-scented french fries

トリュフ香るたっぷりフライドポテト

980

Recommend

Snow Crab Cream Croquette

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

< crab miso sauce >

2pcs / 1,200 3pcs / 1,800

Recommend

Noto pork meatballs stewed in white wine and mustard

能登豚のミートボール白ワインマスタード煮込み

< Meatballs / Braised in White Wine and Mustard >

4pcs / 850

Gluten free

Homemade Noto pork sausage grilled over charcoal

自家製能登豚のソーセージ炭火焼き

< Sausage/ Caponata with seasonal vegetables >

1pc 100g / 1,200

Spiced Daisen chicken fried chicken

スパイス香る大仙地鶏のフライドチキン

< Coconut milk and spicy tomato sauce >

half cut 2pcs / 980



Garlic toast
特製ガーリックトースト



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



Spiced Daisen chicken fried chicken
スパイス香る大仙地鶏のフライドチキン



Snow Crab Cream Croquette
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



Noto pork meatballs stewed
in white wine and mustard
能登豚のミートボール白ワインマスタード煮込み



Homemade Noto pork sausage
grilled over charcoal
自家製能登豚のソーセージ炭火焼き



Kaga lotus root and Shiso basil
加賀蓮根×大葉



Local Figs, prosciutto and rucola
地物イチジク×生ハムルッコラ



Kanazawa eggplant and sardine
金沢茄子×鰯



"Gorojima Kintoki" Sweet potato
五郎島金時



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



Kanazawa green onion and whitebait
金沢ネギ×しらす

We have a one drink and food minimum policy

PIZZA

Size 10inches [約26cm]

You can eliminate animal products, seafood, and dairy products. Please ask the staff.

KANAZAWA PIZZA

CARLO CENTRO, where you can experience the taste of Kaga vegetables and local ingredients in a healthy and direct way It's an original pizza.

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オリジナルピッツアです。

Local figs,prosciutto and rucola, pistàcchio

2,400

地物イチジク×生ハムルッコラ

<Local figs / Prosciutto / Rucola / Pistàcchio>

Kanazawa eggplant and sardine

2,200

金沢茄子×鰯

< Grilled eggplant / Shiso leaves / Mozzarella / Perilla >

Recommend **Vegetarian**

Kaga lotus root and Shiso basil

1,850

加賀蓮根×大葉

< Shiso basil / Lotus root / Mozzarella / Grana padano / Pine nuts >

Vegetarian

Kanazawa Shiitake Mushroom, Ono Boiled Soy Sauce

2,400

金沢椎茸×大野煮切り醤油

< Kanazawa Shiitake Mushroom / Ciblet / Boiled Soy Sauce >

Recommend **Vegetarian**

"Gorojima Kintoki" Sweet potato

1,850

五郎島金時

< Sweet Potato / Gorgonzola / Mozzarella / Grana Padano / Kanazawa Honey >

Recommend

Kanazawa green onion and whitebait

2,300

金沢ネギ×しらす

< Kanazawa green onion / Yamari whitebait / mozzarella / plum sauce / raw ham / Myoga >

SET

Would you like to join us?
This is a recommended item!

ご一緒にいかがですか?
おすすめの一品です!

- ・Garlic toast 6pcs / ¥680
特製ガーリックトースト
- ・Truffle-scented french fries ¥980
トリュフ香るたっぷりフライドポテト
- ・Seasonal vegetable salad ¥880
農家直送旬野菜のサラダ

- ・Swordfish carpaccio with orange sauce ¥1,780
薪焼き旬野菜のマリネとカジキのカルパッチョ
オレンジのソース

STANDARD



Vegetarian

Margherita

自慢のマルゲリータ

< Tomato sauce / Basil / Mozzarella >

1,700



Siciliana

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

< Fruit tomatoes / Anchovies / Olives / Basil >

1,600



Cecenielli

山利のシラスとチェリートマトのチチニエツリ

< Whitebait / Cherry tomato / Anchovy / Garlic / Oregano >

1,650

Vegetarian

Marinara

フレッシュトマトのマリナーラ

< Tomato sauce / Basil / Oregano / Garlic >

1,600

Diavola



ピリ辛大仙地鶏の薪焼きディアボラ

< Grilled chicken / Hot pepper / Mozzarella / Garlic / Salami / Basil >

1,980

Special Vegetarian

Quattro formaggi Rich (It's a very creamy style with plenty of sauce.)

クアトロフォルマッジ・リッチ (ハーフ&ハーフ不可)

< Ricotta / Pistacchio / 4 formaggi Cream >

2,400

Prosciutto e Rucola

くちどけ生ハムとルッコラ

< Prosciutto / Tomato / Mozzarella / Rucola >

1,980

Recommend

Bismarck

トリュフ香るくちどけ生ハムと卵のビスマルク

< Mushrooms / Mozzarella / Soft-boiled egg / Truffle oil / Prosciutto / Grana padano >

2,100

White wine pairing

Sardine and basil sardina

鰯とバジルのサルディーナ

< Sardines / Genovese / Cherry tomatoes / Smoked mozzarella / Lemon >

2,300



Bismarck
トリュフ香るくちどけ生ハムと卵のビスマルク



Margherita
自慢のマルゲリータ



Sardine and basil sardina
鰯とバジルのサルディーナ



Diavola
ピリ辛大仙地鶏の薪焼きディアボラ



Prosciutto e Rucola
くちどけ生ハムとルッコラ



Quattro formaggi Rich
クアトロフォルマッジ・リッチ



Marinara
フレッシュトマトのマリナーラ



Siciliana
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



Cecenielli
山利のシラスとチェリートマトのチチニエツリ



Whitebait and shiso basil
こぼれ山利シラスと大葉のバジリコ



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



Carbonara with lots of mushrooms and bacon
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



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



Spaghetti with porcini mushroom cream sauce
香り高いポルチーニ茸のクリームソーススパゲッティ



Kaga lotus root and Noto beef bolognese
加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ

We have a one drink and food minimum policy

PASTA

|| **Fresh pasta linguine** Approximate boiling time | about 10 minutes

|| **Spaghettie** Approximate boiling time | about 15 minutes

Recommend

- || **Whitebait and shiso basil** It's topped with plenty of whitebait (small fish). **1,780**
こぼれ山利シラスと大葉のバジリコ

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

Month's pasta

- || **Spaghetti with porcini mushroom cream sauce, served with fried local Nomi-grown maitake mushrooms** **2,200**
香り高いポルチーニ茸のクリームソーススパゲッティ
地物能美市産舞茸のフリット添え

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

- || **Carbonara with lots of mushrooms and bacon** **1,750**
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

- || **Kaga lotus root and Noto beef bolognese** **1,800**
加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ

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

Vegetarian

- || **Tomato sauce pasta with seasonal vegetables** **1,880**
旬野菜のトマトソースパスタ

MAIN DISH

Main dishes take 15-25 minutes to prepare.

Gluten free

Wood-fired grilled Noto pork shoulder

能登豚肩ロースの薪火焼き

200g / 2,800

Gluten free

Wood-fired chicken

大山地鶏の薪火焼き

250g / 2,100

Gluten free

Grilled special beef of the day

本日の特選牛のグリル

150g / 3,000



Wood-fired chicken
大山地鶏の薪火焼き



Wood-fired grilled Noto pork shoulder
能登豚肩ロースの薪火焼き