



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



**Kanazawa crown daisy, dried mullet roe**  
金澤春菊×カラスミ



**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。

**Kanazawa crown daisy, dried mullet roe** 2,200

金澤春菊×カラスミ

<Crown daisy / Dried mullet roe / Chrysanthemum / mozzarella / Anchovies>

**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

鯛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**  
鯛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



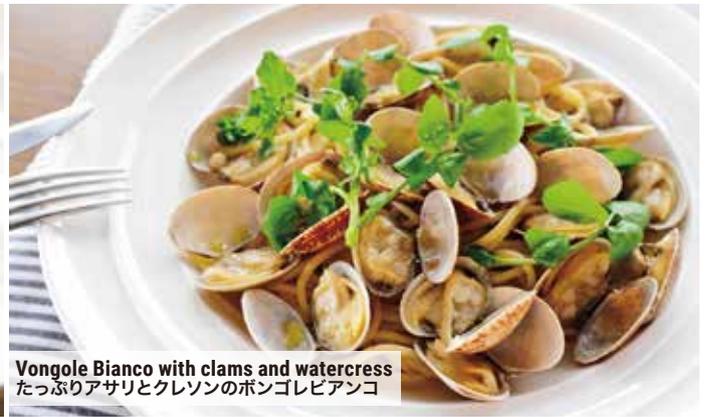
**Siciliana**  
カラフルフルーツマトとアンチョビ・オリーブのシチリアーナ



**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**  
 たっぶ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**  
 たっぶ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**  
 スワイガニと渡り蟹のトマトクリームソース



**Rich and flavorful Noto oyster cream sauce spaghetti**  
 濃厚な旨味たっぷり能登牡蠣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

|| Spaghetti 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

- || **Rich and flavorful Noto oyster cream sauce spaghetti with the aroma of burdock and yuzu** **1,980**  
 濃厚な旨味たっぷり能登牡蠣のクリームソース  
 スパゲッティ ゴボウと柚子の香り

- || **Vongole Bianco with plenty of clams and watercress** **1,800**  
 たっぶ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**  
 たっぶ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**  
 ス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

