



Assorted appetisers  
特製冷前菜盛り合わせ



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



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



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 >

## APPETIZER

### Assorted appetisers (for 2 or more people) per person /1,490

特製冷前菜盛り合わせ (2人前より承ります)

Gluten free

### Homemade pate de campagne 880

自家製パテ・ド・カンパーニュ  
< Patty / Marinated cabbage / Marinated broccoli >

### Milky Noto Oyster Cocktail 2pcs / 1,400

ミルキーな能登産生牡蠣のカクテル

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

## Rich Noto oyster cheese bruschetta

濃厚能登牡蠣のチーズブルスケッタ

2pcs / 1,400



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



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



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



Rich Noto oyster cheese bruschetta  
濃厚能登牡蠣のチーズブルスケッタ



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

Noto oysters, curly spinach  
能登牡蠣×ちぢみほうれん草

"Gorojima Kintoki" Sweet potato  
五郎島金時

Hairy Crab, Kanazawa Shiitake Mushroom  
香箱蟹×金沢しいたけ

Gensuke radish, Noto winter yellowtail  
源助大根×能登寒鰯

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〉

**Hairy Crab, Kanazawa Shiitake Mushroom** 3,200

香箱蟹×金沢しいたけ(ハーフ&ハーフ不可)

〈Shiitake mushrooms / hairy crab / mozzarella / boiled soy sauce〉

**Gensuke radish, Noto winter yellowtail** 2,500

源助大根×能登寒鰯

〈Gensuke radish / Yellowtail / Mozzarella / Sun-dried tomatoes / Shiso pesto / Yuzu〉

**Noto oysters, curly spinach** 2,500

能登牡蠣×ちぢみほうれん草

〈Oysters / Fresh cream / Spinach / Anchovies / Mozzarella / Lemon〉

**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 >

**Recommend** Vegetarian

**"Gorojima Kintoki" Sweet potato** 1,850

五郎島金時

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

## 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

## STANDARD

Vegetarian

### Margherita

自慢のマルゲリータ

< Tomato sauce / Basil / Mozzarella >

1,700

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



**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



**Marinara**  
フレッシュトマトのマリナーラ



**Diavola**  
ピリ辛大仙地鶏の薪焼きディアボラ



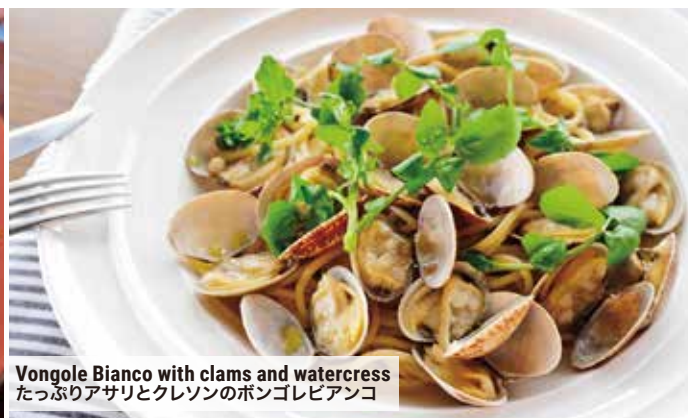
**Prosciutto e Rucola**  
くちどけ生ハムとルッコラ



**Quattro formaggi Rich**  
クアトロフォルマッジ・リッチ



Spaghetti with porcini mushroom cream sauce,  
served with fried local Nomi-grown maitake mushrooms  
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 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



Seasonal taste! Kobako crab  
tomato cream sauce with tagliatelle  
旬の味わい! 香箱蟹のトマトクリーム  
ソース タリアテッレで



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

- || **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

香り高いイタリア産ポルチーニとマッシュルームのペストでコク深く仕上げた1皿となっております

### 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
- || **Seasonal taste! Kobako crab tomato cream sauce with tagliatelle** 2,980  
旬の味わい! 香箱蟹のトマトクリームソース タリアテッレで

### 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



We offer a complimentary drink to everyone who leaves us a review, regardless of the content. We'd love to hear your thoughts!

 **tripadvisor®**  
get the truth. then go.™



Please show the screen where you left your review to the staff.



**CARLO CENTRO**  
CUCINA ITALIANA

Get a free drink!

