



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



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
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



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
特製冷前菜盛り合わせ (2人前より承ります)

**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

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

スパイス香る大山地鶏のフライドチキン

< Coconut milk and spicy tomato sauce >

half cut 2pcs / 980

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



Spiced Daisen chicken fried chicken
スパイス香る大山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



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



Kanazawa green onion and whitebait
金沢ネギ×しらす



Kanazawa shiitake mushrooms, snow crab
金沢椎茸×ズワイ蟹

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 shiitake mushrooms, snow crab 2,980

金沢椎茸×ズワイ蟹

<Kanazawa shiitake mushrooms / Crab / Mozzarella / Basil>

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>

Kanazawa crown daisy, dried mullet roe 2,200

金澤春菊×カラスミ

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

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

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 >

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
	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  ピリ辛大山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





Seasonal firefly squid, rapeseed flowers, and cherry tomato spaghetti in olive oil with bottarga flavor
旬のホタルイカと菜の花、チェリートマトのオイルスパゲッティ カラスミ風味



Spaghetti with porcini 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



Creamy carbonara with three beans & bacon
春の味わい 3種の豆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



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



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 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ーストでコク深く仕上げた1皿となっております

Month's pasta

- || **Seasonal firefly squid, rapeseed flowers, and cherry tomato spaghetti in olive oil with bottarga flavor** 1,850
旬のホタルイカと菜の花、チェリートマトのオイルスパゲッティ カラスミ風味
- || **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
- || **Creamy carbonara with three beans & bacon** 1,750
春の味わい 3種の豆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

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

