



## CARLO CENTRO DINNER MENU

平日・日・祝 | 17:30-22:00(L.O. 21:00)

金・土 | 17:30-23:00(L.O. 22:00)



ID: CARLO CENTRO FREE  
PW: 12345678



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

## SALADS サラダ

ロメインレタスの窯焼きシーザーサラダ Kiln-grilled romaine lettuce caesar salad	1,200
農家直送旬野菜のサラダ Seasonal vegetable salad	880
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 Plenty of salad with raw ham "Jamon Serrano" and herb mix	1,680

おすすめ!

## APPETIZER 前菜

よくばり前菜盛り合わせ Assorted appetisers	1,400	ミックスオリーブ盛合せ Assorted mixed olives	450
能登鶏卵のウフマヨ イクラのせ Boild egg mayonnaise topped with salmon roe	980	ブッラータチーズと 季節のフルーツ Blatter cheese and seasonal fruit	1,850
自家製パテ・ド・カンパーニュ Homemade pate de campagne	880	チーズの盛り合わせ Cheese platter	1,680

おすすめ!



よくばり前菜盛り合わせ



能登鶏卵のウフマヨイクラのせ



ブッラータチーズと季節のフルーツ



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



能登牛とゴロゴロ加賀蓮根のライスコロッケ

## HOT APPETIZER 温前菜

特製ガーリックトースト Garlic toast	おすすめ!	600
トリュフ香るたっぷりフライドポテト Truffle-scented french fries	おすすめ!	980
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	おすすめ!	1,200
能登豚のミートボールトマト煮込み Noto pork meatballs stewed in tomato sauce	おすすめ!	850
自家製能登豚のソーセージ炭火焼き Homemade Noto pork sausage grilled over charcoal		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		980
大仙地鶏の軽いトマト煮込み Daisen chicken in light tomato stew		680
能登牛とゴロゴロ加賀蓮根のライスコロッケ Rice croquette with Noto beef and Kaga lotus root		580



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



自家製能登豚のソーセージ炭火焼き



スパイス香る大仙地鶏のフライドチキン



加賀蓮根



金沢椎茸 × 大野煮切り醤油



五郎島金時



金澤せり × しらす



たけのこ

# PIZZA ピッツァ

Size:10in(約26cm)

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。

各種ピッツァはすべてハーフ&ハーフにする事ができます。

## ■ 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。

### 加賀蓮根

おすすめ!

Kaga lotus root

〈ジェノベーゼ / 蓮根 / モッツアレラ / グラナパダーノ / 松の実〉  
〈Genovese / Lotus root / Mozzarella / Grana padano / Pine nuts〉

1,850

### 金沢椎茸 × 大野煮切り醤油

Kanazawa Shiitake Mushroom, Ono Boiled Soy Sauce

〈金沢椎茸 / シブレット / 煮切り醤油〉  
〈Kanazawa Shiitake Mushroom / Ciblet / Boiled Soy Sauce〉

2,400

### 五郎島金時

おすすめ!

"Gorojima Kintoki" Sweet potato

〈さつまいも / ゴルゴンゾーラ / モッツアレラ / グラナパダーノ / 金沢蜂蜜〉  
〈Sweet Potato / Gorgonzola / Mozzarella / Grana Padano / Kanazawa Honey〉

1,850

### 金澤せり × しらす

Kanazawa Japanese parsley, whitebait

〈金澤せり / しらす / モッツアレラ / カラスミ〉  
〈Kanazawa Japanese parsley / whitebait / mozzarella / dried mullet roe〉

2,000

### たけのこ

おすすめ!

Bamboo sprouts

〈たけのこ / モッツアレラ / グラナパダーノ / ボッタルガ / ふきのとう〉  
〈Bamboo shoots / Mozzarella / Grana Padano / Bottarga / Fukinoto〉

2,300

### ホタルイカ × 加賀蓮根

Firefly squid, Kaga lotus root

〈ホタルイカ / 加賀蓮根 / イカ墨 / ウルイ / 花穂紫蘇〉  
〈Firefly squid / Kaga lotus root / squid ink / hosta plant / shiso flowers〉

2,200

## STANDARD

自慢のマルゲリータ **1,500**  
**Margherita**  
 <トマトソース / バジル / モッツアレラ>  
 <tomato sauce / basil / mozzarella>

4種チーズの  
クアトロフォルマッジ **1,780**  
**Quattro formaggi**  
 <バジル / タレグジョ / ゴルゴンゾーラ / モッツアレラ /  
 グラナパダーノ>  
 <Basil / Taleggio / Gorgonzola / Mozzarella /  
 Grana Padano>

釜揚げシラスとチェリートマトの  
チチニエツリ **1,480**  
**Cecenielli**  
 <シラス / チェリートマト / アンチョビ / ガーリック /  
 オレガノ>  
 <Whitebait / cherry tomato / anchovy / garlic /  
 oregano>

ピリ辛チキンのディアボラ **1,680**  
**Diavola**  
 <グリルチキン / トウガラシ / モッツアレラ /  
 ガーリック / サラミ / バジル>  
 <grilled chicken / hot pepper / mozzarella /  
 Garlic / Salami / Basil>

とうもろこしとベーコンの **1,680**  
**マヨコーン**  
**Corn, bacon and mayonnaise**  
 <スイートコーン / コーンソース / ベーコン /  
 モッツアレラ>  
 <sweet corn/corn sauce/bacon/mozzarella>

くちどけ生ハムと玉子の **1,980** おすすめ!  
**ビスマルク**  
**Bismarck**  
 <マッシュルーム / モッツアレラ / 半熟卵 /  
 トリュフオイル / 生ハム / グラナパダーノ>  
 <mushrooms / mozzarella / soft-boiled egg /  
 truffle oil / prosciutto / grana padano>

アンチョビとオリーブの **1,500**  
**シチリアーナ**  
**Siciriana**  
 <チェリートマト / オレガノ / バジル / アンチョビ /  
 オリーブ・ケッパー>  
 <cherry tomato / oregano / basil / anchovy /  
 olive capers>

くちどけ生ハムとルッコラ **1,980**  
**Prosciutto e Rucola**  
 <生ハム / トマト / モッツアレラ / ルッコラ>  
 <prosciutto / tomato / mozzarella / rucola>



くちどけ生ハムと玉子のビスマルク



自慢のマルゲリータ



ピリ辛チキンのディアボラ



くちどけ生ハムとルッコラ



アンチョビとオリーブのシチリアーナ



とうもろこしとベーコンのマヨコーン



4種チーズのクアトロフォルマッジ



ホタルイカと菜の花のトマトソース イカ墨を練り込んだリガトーニパスタ



たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ



ズワイガニと渡り蟹のトマトクリームソース



加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ

## PASTA パスタ

- || ... 生パスタリングイネの茹で上がり目安は10分程度です
- || ... スパゲティの茹で上がり目安は15分程度です

- || ホタルイカと菜の花のトマトソース イカ墨を練り込んだリガトーニパスタ 1,780  
Firefly squid and rape blossom tomato sauce Rigatoni pasta with squid ink
- || たっぶりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ 1,700  
Vongole bianco with clams and watercress
- || 地物 3 種キノコと濃厚能登鶏卵のカルボナーラ <sup>おすすめ!</sup> 1,680  
Carbonara with 3 types of local mushrooms and Noto Chicken Eggs
- || 加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ <sup>おすすめ!</sup> 1,800  
Kaga lotus root and Noto beef bolognese
- || 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

# RECOMMENDED

## MENU 本日のおすすめ料理をご紹介!!

### APPETIZER 前菜

- 本日おすすめ前菜盛合せ **1,400**  
その日のおすすめ前菜を一皿づつつけて提供します。
- 本日鮮魚のカルパッチョ **1,400**  
朝どれ鮮魚のカルパッチョ本日のスタイルで。
- 地物旬野菜と鮮魚の窯焼き **1,780**  
その日の鮮魚と地物野菜を豪快にピザ窯で仕上げます。
- ホタルイカと旬の山菜のアヒージョ **1,680**  
旬の海の幸と山の幸をアヒージョに仕立てました。
- 薪火かおる旬野菜の釜焼きとパプリカとナッツのペーストソース **1,280**



ホタルイカと菜の花のトマトソース  
イカ墨を練り込んだリガトーニパスタ



薪火かおる旬野菜の釜焼きと  
パプリカとナッツのペーストソース



群馬産 骨付き加藤ポークBBQグリル

### PASTA パスタ

- 山利のシラスとくずしブロッコリーのペペロンチーノ **1,580**  
和歌山県産 山利のシラスは大振りでもふっくら!それでいて繊細な味わいです。  
崩したブロッコリーと一緒にシンプルに仕上げました。
- ホタルイカと菜の花のトマトソース  
イカ墨を練り込んだリガトーニパスタ **1,780**  
イカ墨が練り込んである、真っ黒なショートパスタ
- スワイガニと渡り蟹のトマトクリームソース **2,200**  
スワイガニと渡り蟹の出汁をたっぷり感じる定番トマトクリームパスタ

### MAIN DISH メインディッシュ

- 本日特選牛のグリル **(150g)3,000**  
本日の特選牛をシンプルにグリルで。お野菜とバルサミコソースを仕上げに。
- 群馬産 骨付き加藤ポークBBQグリル **2,800**  
群馬県はこんにゃくだけじゃなくポークも有名。しっとりジューシーな骨付きの豚肉にかぶりついちゃって下さい!
- 大山地鶏のグリル **2,100**  
大仙地鶏モモ肉を皮目からしっかり焼き上げてジューシーに仕上げました

平日限定!  
Weekday limited

カルロ チェントロ CARLO CENTRO DINNER SET

# ディナーセット

お1人様 **2,980YEN**

ご注文は2名様より承り10名様までとなります Orders are for 2 to 10 people per group

## 1 前菜盛合せ お2人分

Assorted appetizers (for two people)

## 2 選択 温前菜 お2人で一品

Selected hot appetizer (1 dish for two people)

## 3 選択 パスタ or ピッツァ お2人で一品

Selected Pasta or Pizza (1 dish for two people)

## 4 ドリンク お2人分

Drink (2 drinks)  
Please choose from the drink menu

## 5 本日のミニデザート お2人分

Today's mini dessert (for two people)

お得で  
選びやすい!



## HOT APPETIZER 温前菜 お2人で一品

- トリュフ香るたっぷりフライドポテト  
Truffle-scented french fries
- 能登豚のミートボール  
トマト煮込み  
Noto pork meatballs stewed  
in tomato sauce
- 能登牛とゴロゴロ加賀蓮根のライスコロッケ  
Rice croquette with Noto beef and Kaga lotus root
- 特製ガーリックトースト  
Garlic toast
- 大仙地鶏の軽いマト煮込み  
Daisen chicken in light tomato stew

## PASTA パスタ

- … 生パスタリングイネの茹で上がり目安は10分程度です
- … スパゲティの茹で上がり目安は15分程度です

- 地物 3 種キノコと濃厚能登鶏卵のカルボナーラ  
Carbonara with 3 types of local mushrooms and Noto Chicken Eggs
- たっぴりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ  
Vongole bianco with clams and watercress
- 今月のパスタ (レコメンドメニューをご覧ください) **+200**  
Monthly Special pasta [ Please see lunch menu on facing page ]
- 加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ **+200**  
Kaga lotus root and Noto beef bolognese

## PIZZA - HALF & HALF - ピッツァ ハーフ & ハーフ

以下ピッツァより2種類お選びいただけます。Size:10in(約26cm)

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。

- 自慢のマルゲリータ **👑**  
Margherita
- アンチョビとオリーブのシチリアーナ  
Siciliana
- 旬野菜のきまぐれピザ  
Capricious pizza with seasonal vegetables
- 金澤ピッツァ 各種 **+300**  
(ディナーメニューよりお選びください)  
Kanazawa pizza [ Please choose from the lunch menu ]
- 4種チーズのクアトロ  
フォルマッジ **+150**  
Quattro formaggi
- くちどけ生ハムとルッコラ  
**+150**  
Prosciutto e Rucola