



Assortment of 4 appetizers
4種前菜盛り合わせ



Seasonal vegetable salad
農家直送旬野菜のサラダ



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「ハモンセラーノ」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

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

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 >

Plenty of salad with raw ham "Jamon Serrano" and herb mix 1,680
生ハム「ハモンセラーノ」と
ハーブミックスのたっぷりサラダ

APPETIZER

Assortment of 4 appetizers
(for 2 or more people) per person /1,000
4種前菜盛り合わせ (2人前より承ります)

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

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

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

TOPPING

・Powdered cheese
粉チーズ

¥150

・Olive oil
オリーブオイル

¥150

・Balsamic sauce
バルサミコソース

¥200

・Organic honey
有機ハチミツ

¥150

HOT APPETIZER

Recommend Vegetarian

Garlic toast

特製ガーリックトースト

6pcs / 680

Recommend Vegetarian

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 / 1,280 3pcs / 1,920

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 / 950



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



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



Margherita extra with cherry tomato confit and buffalo mozzarella
 チェリートマトのコンフィと水牛モッツァレラの「マルゲリータ エクストラ」



Kaga lotus root and Shiso basil
 加賀蓮根×大葉



"Gorojima Kintoki" Sweet potato
 五郎島金時



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



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.

Recommend Vegetarian

Margherita extra with cherry tomato confit and buffalo mozzarella 2,600

チェリートマトのコンフィと水牛モッツァレラの「マルゲリータ エクストラ」

< Tomato sauce / Cherry tomato confit / Basil / Buffalo mozzarella >

通常のマルゲリータをワンランク上に仕上げた、こだわりの一枚。低温でじっくり旨味を凝縮したチェリートマトのコンフィに、イタリア産水牛モッツァレラを贅沢に合わせました。トマトの濃密な甘みと、ミルキーなチーズのコクが広がる看板ピッツアです。

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 >

Local figs, prosciutto and arugula

2,400

地物イチジク×生ハムルッコラ

< Figs / Prosciutto / Arugula / Pistacchio >

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

1,950

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

特製ガーリックトースト

6pcs / ¥680

・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

農家直送旬野菜のサラダ

¥880

STANDARD



Vegetarian

Margherita

自慢のマルゲリータ

< Tomato sauce / Basil / Mozzarella >

1,750



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 >

1,720

Vegetarian

Marinara

フレッシュトマトのマリナーラ

< Tomato sauce / Basil / Oregano / Garlic >

1,700

Diavola

ピリ辛大山地鶏の薪焼きディアボラ

< Chicken / Spicy salami paste / Green pepper >

2,100

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 >

2,200

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 >

2,280



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



Diavola
ピリ辛大山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



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



Quattro formaggi Rich
クアトロフォルマッジ・リッチ



Spaghetti with Ishikawa rock octopus & seasonal Manganji pepper ragu
じっくり煮込んだ石川県産岩ダコと旬の万願寺唐辛子のラグースパゲティ



Spaghetti with porcini cream sauce, served with fried 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 舞茸のフリット添え



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



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 Vegetarian

- || **Spaghetti with porcini cream sauce, served with fried 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 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

- || **Spaghetti with Ishikawa rock octopus & seasonal Manganji pepper ragu** 2,300
じっくり煮込んだ石川県産岩ダコと旬の万願寺唐辛子のラグースパゲティ

- || **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** 1,850
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



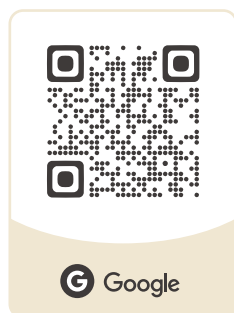
Wood-fired grilled Noto pork shoulder
能登豚肩ロースの薪火焼き

WE'D LOVE TO HEAR YOUR REVIEWS!

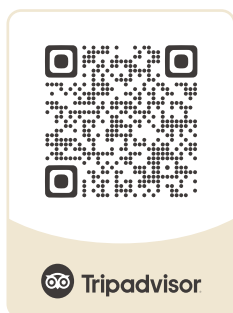
みなさまの口コミ投稿を募集しています



1 Scan the QR code
QRコードを読み込む



or



2 Choose your rating
評価を選ぶ

3 Add a short comment
コメントを書く

4 Hit "Submit" and you're done!
投稿して完了!

みなさまの声を、これからのサービスに活かしてまいります。
Your feedback helps us improve our service.