

LUNCH MENU

選べる!

PIZZA

ピッツァ

Size 10inches [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。

全種類OK! ハーフ&ハーフで組み合わせ可能! Pizza half and half orders are available.

PIZZA **A** + **B** 1,700YEN

PIZZA **A** + **C** 1,770YEN

PIZZA **B** + **C** 1,890YEN

PIZZA **A** STANDARD スタンダード 1,580



自慢のマルゲリータ
Margherita

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
Siciliana
< Anchovy / Olive / Capers >

カプリチョーザ
Capricciosa
< Rosemary / Red onion / Sausage / Green peas
/ Olive / Ricotta >

PIZZA **B** SPECIAL スペシャル 1,820



ピリ辛大地鶏の
窯焼きディアボラ
Diavola
< Chicken / Spicy salami paste /
Green pepper >

トリュフ香るくちどけ生ハムと
卵のピスマルク
Bismarck
< Mushrooms / Soft-boiled egg /
Truffle oil >

くちどけ生ハムとルッコラ
Prosciutto e Rucola

クアトロフォルマッジ
・リッチ +300
Quattro formaggi Rich
< Ricotta / Pistacchio / 4 formaggi Cream >
ハーフ&ハーフ不可 No half and half option

PIZZA **C** PREMIUM KANAZAWA PIZZA プレミアム金澤ピッツァ 1,960



加賀蓮根×大葉
Kaga lotus root and Shiso basil

五郎島金時
"Gorojima Kintoki" Sweet potato

地物イチジク
×生ハムルッコラ +300
Local figs, prosciutto, arugula and
pistacchio

WHAT'S 金澤ピッツァって何?
KANAZAWA 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 のオリジナルピッツァです。
Healthy and direct taste using Kaga vegetables and local ingredients. CARLO CENTRO's original pizza.



SALAD 前菜サラダ +500YEN

メインの Pasta・ピッツァにプラス!
All main dishes can be added for +500yen.

PASTA パスタ +¥500で大盛りに変更できます You can get a large serving for an extra 500 yen.

■ 生パスタリングイネ 茹で上がり目安 10分程度 [120g] ■ スパゲティ 茹で上がり目安 15分程度 [80g]



RECOMMENDATION
イチオシパスタ
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 2,200
Spaghetti with porcini cream sauce, served with fried maitake mushrooms

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一皿となっております。



MONTHLY SPECIAL
今月のパスタ
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
ラゲースパゲティ 2,300
Spaghetti with Ishikawa rock octopus & seasonal Manganji pepper ragu

低温でじっくり柔らかく仕上げた石川県産岩ダコを贅沢にのせ、タコの旨みたっぷりのラゲースソースに。万願寺唐辛子の香りとほどよい辛みがアクセントの一皿です。

たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ 1,480
Vongole bianco with clams and watercress

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 1,580
Carbonara with lots of mushrooms and bacon

加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ 1,730
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



ズワイガニと渡り蟹のトマトクリームソース

DRINK SET ドリンクセット +200YEN

- ・コーヒー [Hot / Iced]
Coffee

・アイスティー
Ice Tea

・オレンジジュース
Orange Juice

・グラスワイン [Red / White] +300
Glass wine

・カフェラテ [Hot / Iced]
Cafe Latte

・ウーロン茶
Oolong Tea

・グレープフルーツジュース
Grapefruits Juice

・ハイボール +300
Highball

・コカ・コーラ
Coca-Cola

・ジンジャーエール
Ginger ale

・キリン一番搾り生ビール +300
KIRIN ICHIBAN Glass beer

・レモンサワー +300
Lemon sour

CAKE SET ケーキセット ショーケースのケーキを100円引きでランチとセットにできます! Add a cake from the display case to your lunch set for ¥100 off the regular price.

※季節によってフルーツは変わります

季節のタルト
Seasonal tart
(Single item 単品 680)

厳選3種のイタリア栗
モンブラン
3 kinds of chestnuts
Mont Blanc
(Single item 単品 830)

濃厚バイクドチーズ
ケーキ
Baked cheese cake
(Single item 単品 650)

※季節によってフルーツは変わります

季節のショート
ケーキ
Seasonal shortcake
(Single item 単品 680)

ナッツのガトー
ショコラ
Gateau chocolate
(Single item 単品 650)

自家製ティラミス
Homemade Tiramisu
(Single item 単品 600)

GOOD DEAL LUNCH SET

よくばりランチセット

1,900YEN

SET CONTENTS セット内容

- **MINI SALAD** ミニサラダ
- **PIZZA or PASTA** ピッツァ or パスタ
- **DRINK** ドリンク
- **TODAY'S MINI DESSERT** 本日のミニデザート

PIZZA ピッツァ

Size 10inches [約26cm]

おすすめ!

自慢のマルゲリータ

Margherita

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

Siciliana

カプリチョーザ

Capricciosa

くちどけ生ハムとルッコラ **+300**

Prosciutto e rucola

クアトロフォルマッジ・リッチ **+600**

Quattro formaggi Rich

加賀蓮根×大葉 **+500**

Kaga lotus root and Shiso basil



自慢のマルゲリータ



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



カプリチョーザ



くちどけ生ハムとルッコラ



クアトロフォルマッジ・リッチ



加賀蓮根×大葉

パスタ・ドリンクは表面にあります _____ \

PASTA パスタ

■ 生パスタリングイネ 茹で上がり目安 10分程度 [120g]

■ スパゲティ 茹で上がり目安 15分程度 [80g]

RECOMMENDATION イチオンパスタ



■ 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 **+700**
Spaghetti with porcini cream sauce,
served with fried maitake mushrooms

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一皿となっております

■ 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 **+100**
Carbonara with lots of mushrooms and bacon

■ たっぷりアサリとクレソンのボンゴレビアンコ
Vongole bianco with clams and watercress

■ 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 **+800**
Spaghetti with Ishikawa rock octopus & seasonal Manganji pepper ragu

■ 加賀蓮根と能登牛のボロネーゼ **+200**
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 **+700**
Tomato cream sauce with snow crab and migratory crab



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



たっぷりアサリとクレソンのボンゴレ
ビアンコ



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

DRINK SET ドリンクセット

・コーヒー [Hot / Iced]
Coffee

・カフェラテ [Hot / Iced]
Cafe Latte

・コカ・コーラ
Coca-Cola

・アイ스티ー
Ice Tea

・ウーロン茶
Oolong Tea

・ジンジャーエール
Ginger ale

・オレンジジュース
Orange Juice

・グレープフルーツジュース
Grapefruits Juice

・キリン一番搾り生ビール **+300**
KIRIN ICHIBAN Glass beer

・グラスワイン [Red / White] **+300**
Glass wine

・ハイボール **+300**
Highball

・レモンサワー **+300**
Lemon sour





じまん
自慢のマルゲリータ (サイズ:19cm)

Kids Menu

ドリンク1杯付き 680円

小学生までご利用OK



のとうし
能登牛のミートクリームソース
スパゲッティ (50g)



にこ
じっくり煮込んだ
トマトソーススパゲッティ (50g)



Side Menu

フライドポテト 400円

バニラアイス 100円

ほんじつ
本日のジェラート 100円

えら
選べるアイスと
小さいケーキ 250円

Set Drink

2杯目からは200円

- ・ オレンジジュース
- ・ グレープフルーツジュース
- ・ アップルジュース
- ・ ウーロン茶



アレルギー表記 小麦、乳、卵