



**Assorted appetisers**  
特製冷前菜盛り合わせ



**Appetizer plate of prosciutto and salami**  
生ハムサラミのおつまみプレート



**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

**Recommend**  
**Appetizer plate of prosciutto and salami** 1,700  
生ハムサラミのおつまみプレート

**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 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

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



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



Kaga lotus root and Shiso basil  
加賀蓮根×大葉



"Gorojima Kintoki" Sweet potato  
五郎島金時



Bamboo sprouts, dried mullet roe  
たけのこ×カラスミ



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 >

### Bamboo sprouts, dried mullet roe

2,300

たけのこ×カラスミ

< Bamboo shoots / Dried mullet roe / Mozzarella / Grana Padano / Bottarga / Fukinoto >

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

1,950

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 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

	<b>Vegetarian</b> <b>Margherita</b> 自慢のマルゲリータ < Tomato sauce / Basil / Mozzarella >	1,750
	<b>Siciliana</b> 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
	<b>Cecenielli</b> 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 >	1,740
	<b>Vegetarian</b> <b>Marinara</b> フレッシュトマトのマリナーラ < Tomato sauce / Basil / Oregano / Garlic >	1,700
	<b>Diavola</b>  ピリ辛大地鶏の薪焼きディアボラ < Grilled chicken / Hot pepper / Mozzarella / Garlic / Salami / Basil >	2,100
	<b>Special</b> <b>Vegetarian</b> <b>Quattro formaggi Rich</b> ( 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
	<b>Prosciutto e Rucola</b> くちどけ生ハムとルッコラ < Prosciutto / Tomato / Mozzarella / Rucola >	2,200
	<b>Recommend</b> <b>Bismarck</b> 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
	<b>Octopus Confit &amp; Celery</b> タコのコンフィとセロリのピッツァ ライムの香り < Octopus / Tomato / Celery / Grana Padano / Colatura / Lime >	2,800





**Firefly squid, fiddlehead ferns, and butterbur sprout in oil sauce spaghetti**  
春の味わい! ホタルイカとこごみ、ふきのとうのオイルソーススパゲッティ



**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

|| Spaghettie 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

- || **Firefly squid, fiddlehead ferns, and butterbur sprout in oil sauce spaghetti** 2,150  
春の味わい! ホタルイカとこごみ、ふきのとうのオイルソーススパゲッティ

- || **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

- || **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** 1,850  
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



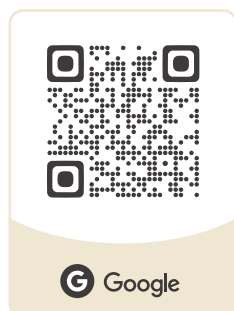
Wood-fired grilled Noto pork shoulder  
能登豚肩ロースの薪火焼き

## WE'D LOVE TO HEAR YOUR REVIEWS!

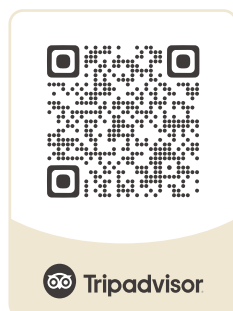
みなさまの口コミ投稿を募集しています



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.