

# LUNCH MENU

## 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.



## 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 >



カプリチオーザ  
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 / Salami >



トリュフ香るくちどけ生ハムと卵のビスマルク  
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



能登ブロッコリー×しらす +200  
Noto broccoli and Whitebait  
< Broccoli / Cream / Ricottacheese / Lemon / Whitebait >

#### 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.



## 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 地物能美市産舞茸のフリット添え 2,200  
Spaghetti with porcini cream sauce, served with fried local Nomi-grown 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



■ 旬の釜揚げ桜えびとうるい チェリートマトのオイルスパゲティ 爽やかな花穂の香り 2,200  
Spring spaghetti with Sakura shrimp, Urui and cherry tomatoes in olive oil with a fresh, floral flavor

旬の釜揚げ桜えびと山菜うるい・花穂の爽やかさ香るオイルスパゲティ。

■ 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

■ 春の味わい 3種の豆とベーコンの濃厚カルボナーラ 1,580  
Creamy carbonara with three beans & 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 +500YEN



季節のタルト  
Seasonal tart  
※季節によってフルーツは変わります



抹茶モンブラン  
Matcha mont blanc



濃厚バイクドチーズケーキ  
Baked cheese cake



季節のショートケーキ  
Seasonal shortcake  
※季節によってフルーツは変わります



ナッツのガトーショコラ  
Gateau chocolate



自家製ティラミス  
Homemade Tiramisu

# 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

# 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 地物能美市産舞茸のフリット  
添え +700

Spaghetti with porcini cream sauce,  
served with fried local Nomi-grown 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

|| 春の味わい 3種の豆とベーコンの濃厚カルボナーラ +100

Creamy carbonara with three beans & 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

|| 旬の釜揚げ桜えびとうるい チェリートマトのオイルスパゲティ  
爽やかな花穂の香り +700

Spring spaghetti with Sakura shrimp, Urui and cherry tomatoes in olive oil with a fresh, floral flavor

|| 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



春の味わい 3種の豆とベーコンの  
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



旬の釜揚げ桜えびとうるい チェリー  
トマトのオイルスパゲティ爽やかな  
花穂の香り

## 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



# Kids Menu



じまん  
自慢のマルゲリータ (サイズ:19cm)

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