



Tentations avouées & pardonnées



Tiramisu aux saveurs de saison	0,50€
CAFÉ GOURMAND Un café, trois mignardises, une boule de glace	7,90€
PANNA COTTA Coulis de fruits rouges ou sauce carambar	5,50€
LA CORLEONETTE Pâte à pizza garnie de pommes caramélisées au carambar et sa boule de glace vanille bourbon	5,50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA et sa boule de glace vanille bourbon	5,50€
PIZZA DESSERT Nutella, chantilly	7,50€

artisanale

Nutella, banane, chantilly

Fabriquées par le maître artisan glacier Marc Zamolo

Glace vanille noyée dans un café expresso	. O E
1 BOULE	3€
2 BOULES	4€
3 BOULES	5€
Vanille bourbon, chocolat, framboise Willamette, citron de Sicile,	

Vanille bourbon, chocolat, framboise Willamette, citron de Sicile, noix de coco du Sri Lanka, caramel beurre salé, café 100% Arabica, pistache

SUPPLÉMENT CHANTILLY 0,50€



ESPRESSO	2€
ESPRESSO DOUBLE	3€
CAFÉ ALLONGÉ	2,50€
THÉ	3€
Vert à la menthe, vert jasmin, noir, fruits rouges, noir citron	

Vins

ROUGES	Verre	37cl	75cl
NERO'AVOLA Bio Sicile D.O.C			16€
CÔTES DU RHÔNE 45 ^{ème} Parallèle - Paul Jaboulet	3,50€	11,70€	20,50€
CROZES-HERMITAGE Les Jalets - Paul Jaboulet	5,50€	14,50€	28,50€
CROZES-HERMITAGE Le Grand Pompée - Paul Jaboulet		17€	32€
NERELLO MASCALESE Terre Siciliane IGT	3,80€		18,90€

BLANCS		
CÔTES DE GASCOGNE Haut-Marin	4€	20€
SOAVE MITO D.O.C Monte Tondo	3,50€	15,90€

CÔTES DE PROVENCE	4€	11,90€	21€
ROSE			
DOCE			
,			

SÉLECTION DU CHE	F	
PINK COLOM BAY	3,50€	18,90€



Sodas

COCA-COLA, COCA COLA ZÉ	RO		33cl	3€
ICE TEA, OASIS, ORANGINA			25cl	3€
SIROP				1,50€
JUS DE FRUITS ARTISANAL			33cl	4€
Verger Moursois				
PERRIER			25cl	3€
SAN PELLEGRINO	50cl	3,50€	1L	4,50€
EVIAN	50cl	3 50€	11	4 50£



GET 27 / GET 31	4cl	4€
LIMONCELLO	4cl	4€





* Le goût et c'est tout.

Parce que ce qui nous importe c'est votre satisfaction, nous travaillons des produits de qualité au goût franc pour vous proposer nos spécialités dans leurs plus belles saveurs, pleines de caractère et à la sauce Sicilienne.

Aperitivo

Salute!

TOUS NOS COCKTAILS SONT RÉALISABLES

SANS ALCOOL POUR 5€



bouteilles

HEINEKEN	33cl	3,50€
CORONA	35,5cl	4,50€
BIÈRES ARTISANALES Selon arrivages	33cl	5€



À partager à l'apéro!

BURATTA ANDRIESE

Notre burrata est servie accompagnée de l'huile d'olive extra vierge DOP «Colline Salernitane» produite en Italie depuis 5 générations, d'un pesto alla Genovese et de gressins au sésame.

9,50€

ANTIPASTI À PARTAGERAssortiments d'antipasti, tartinade et gressins au sésame (2 à 3 pers.)



1 boisson, 1/2 pizza classique, 1 boule de glace

Bambino

1 boisson, 1/2 pizza classique, 1 boule de glace et 2 mignardises



Notre recette de pâte à pizza originale, élaborée à partir de 3 farines naturelles premium, d'une huile d'olive produite à Naples depuis 5 générations et laissée au repos pour minimum 48h de fermentation naturelle vous garantit une pâte croustillante et savoureuse.

Chez Corleone nous travaillons la générosité avec un pâton de 300g et nous sélectionnons minutieusement des produits de qualité au goût intense!

Le parmesan affiné minimum 22 mois, le jambon cru de Serrano, le pesto alla Genovese, la burrata italienne Andrièse IGP, le reblochon de Savoie AOP, le gorgonzola DOP.



15,00€

5,50€

La tradition de la mamma

MARGHERITA 11,40€ Tomate, mozzarella

NAPOLITAINE 13,20€

Tomate, tomates cerises, anchois, câpres, olives

14,60€ Tomate, mozzarella, poivrons cuisinés, spianata piccante, olives

13.20€ Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons

de Paris frais, olives

QUATTRO

Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola DOP, olives Après cuisson : Copeaux de parmesan minimum 22 mois d'affinage

Crème, mozzarella, jambon blanc, champignons

FRAÎCHEUR & SAVEURS

de Paris frais, chèvre, miel, olives

SALADE PADRINO 12.50€ Mesclun, tomates cerises, jambon de Serrano, copeaux

SALADE MURGIA 14.50€

Mesclun, tomates cerises grappes, burratina andriese, jambon de Serrano, gressin au sésame

de parmesan minimum 22 mois d'affinage, oignons frits

SALADE CESARIO 15.50€

Mesclun, tomates cerises, copeaux de parmesan minimum 22 mois d'affinage, crème de parmesan, poulet curry, gressins au sésame

BOL DE SALADE VERTE







16.00€

13,60€

16,90€

La crème de la crème

BUFFALA 14,60€ Tomate, après cuisson : Roquette, burratina andriese, jambon de Serrano, crème balsamique

Crème, mozzarella, poulet curry, tomates cerises

Après cuisson : Mesclun, copeaux de parmesan minimum 22 mois d'affinage et crème parmesan

VERDE / NOUVELL RECETTE 14,50€ Pesto alla Genovese, tomates cerises

Après cuisson : Roquette, jambon de Serrano, ricotta, olives vertes, basilic

PEPERONATA 15.70€

Fond poivronnade, mozzarella, tomates cerises, spianata Après cuisson: crème de chèvre frais, pickles d'oignons rouge, persil haché frais

ZUCCHINA

Tomate, tagliatelles de courgettes, tomates jaunes Après cuisson : Pesto alla Genovese et pointes de ricotta au paprika





Tomate, mozzarella, tomates cerises, gorgonzola DOP, Après cuisson : jambon de Serrano, copeaux de parmesan

minimum 22 mois d'affinage, crème balsamique

Tomate, mozzarella, bœuf haché, reblochon de Savoie AOP, œuf, sauce au poivre

Crème, mozzarella, ravioles, olives

Crème, mozzarella, pomme de terre cuisinées, coppa, jambon blanc, fromage à raclette. Après cuisson : jambon de Serrano

Crème, mozzarella, ravioles, saumon, olives

Crème, mozzarella, tomates cerises, bœuf haché, cheddar, sauce burger

14,30€

PRIMAVERA 🕖

Tomate, mozzarella, tomates cerises, champignons de Paris, poivrons cuisinés, oignons, thym, olives

Pizza végétale



1 petite salade Padrino, 1/2 pizza Classique

1 petite salade Padrino, 1/2 pizza Corleone

SUPPLÉMENT CAFÉ GOURMAND



Le contratto

il est mortel!

LE CONTRAT DU MOIS



