

Dolce & basta



Tentations avouées & pardonnées

TIRAMISU

LE SEUL,
LE VRAI

au mascarpone,
au café et à
l'amaretto

6,90€

HMMM

TIRAMISU SIGNATURE	6,90€
Tiramisu aux saveurs de saison	
CAFÉ GOURMAND	7,90€
Un café, trois mignardises, une boule de glace	
PANNA COTTA	5,50€
Coulis de fruits rouges ou sauce carambar	
LA CORLEONETTE	5,50€
Pâte à pizza garnie de pommes caramélisées au carambar et sa boule de glace vanille bourbon	
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA	5,50€
et sa boule de glace vanille bourbon	
PIZZA DESSERT	
Nutella, chantilly	7,50€
Nutella, banane, chantilly	8,50€

Gelati artisanale

Fabriquées par le maître artisan glacier Marc Zamolo

AFOGATO AL CAFFÈ	4,50€
Glace vanille noyée dans un café expresso	
1 BOULE	3€
2 BOULES	4€
3 BOULES	5€
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€

Boissons chaudes

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				16€
Bio Sicile D.O.C				
CÔTES DU RHÔNE	3,50€	11,70€	20,50€	
45 ^{ème} Parallèle - Paul Jaboulet				
CROZES-HERMITAGE	5,50€	14,50€	28,50€	
Les Jalets - Paul Jaboulet				
CROZES-HERMITAGE		17€	32€	
Le Grand Pompée - Paul Jaboulet				
NERELLO MASCALESE	3,80€		18,90€	
Terre Siciliane IGT				
BLANCS				
CÔTES DE GASCogne	4€		20€	
Haut-Marin				
SOAVE MITO	3,50€		15,90€	
D.O.C Monte Tondo				
ROSÉ				
CÔTES DE PROVENCE	4€	11,90€	21€	
SÉLECTION DU CHEF				
PINK COLOM BAY	3,50€		18,90€	

Sodas



COCA-COLA, COCA COLA ZÉRO	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€
EVIAN	50cl	3,50€
	1L	4,50€
	1L	4,50€

Digestifs & alcools

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



* Le goût et c'est tout.

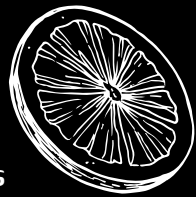
Parce que ce qui nous importe c'est votre satisfaction,
nous travaillons des produits de qualité au goût franc
pour vous proposer nos spécialités dans leurs
plus belles saveurs, pleines de caractère
et à la sauce Sicilienne.

Aperitivo

Salute !

TOUS NOS COCKTAILS SONT RÉALISABLES
SANS ALCOOL POUR 5€

MOJITO		8€
MOJITO AUX FRUITS		8€
FLORIDA		8€
Vodka, multifruits, grenadine		
COCKTAIL SIGNATURE : GUSTO GIN		8€
Gin, jus de citron, basilic		
KIR CASSIS	12cl	4€
KIR CHÂTAIGNE	12cl	4€
RICARD	2cl	3€
CHIVAS 12 ANS D'ÂGE	4cl	6€



Bières pression

BLONDES

BIRRA MORETTI
Demi 3,50€ Pinte 6,50€

AMBRÉES

FISCHER DORELEÏ
Demi 4€ Pinte 7,50€

Antipasti

À partager à l'apéro !

BURATTA ANDRIESE 6,90€
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.

ANTIPASTI À PARTAGER 9,50€
Assortiments d'antipasti, tartinade et gressins au sésame (2 à 3 pers.)



HMMM

Bambino

Jusqu'à
12 ans

MENU BAMBINO CLASSIQUE 8,50€
1 boisson, 1/2 pizza classique, 1 boule de glace

MENU BAMBINO GOURMAND 10,50€
1 boisson, 1/2 pizza classique, 1 boule de glace et 2 mignardises



Nos formules

CLASSICO	14,50€
1 petite salade Padrino, 1/2 pizza Classique	
CORLEONE	16,00€
1 petite salade Padrino, 1/2 pizza Corleone	
SUPPLÉMENT CAFÉ GOURMAND	5,50€

Nostra Qualità

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.



Pizzas Classiques

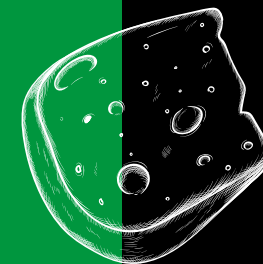
La tradition de la mamma

MARGHERITA	11,40€
Tomate, mozzarella	
NAPOLITAINE	13,20€
Tomate, tomates cerises, anchois, câpres, olives	
VÉSUVE	14,60€
Tomate, mozzarella, poivrons cuisinés, spianata piccante, olives	
REGINA	13,20€
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris frais, olives	
QUATTRO	14,30€
Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola DOP, olives Après cuisson : Copeaux de parmesan minimum 22 mois d'affinage	
RUCHE	15,00€
Crème, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris frais, chèvre, miel, olives	

MIAM
MIAM

FRAÎCHEUR & SAVEURS

SALADE PADRINO	12,50€
Mesclun, tomates cerises, jambon de Serrano, copeaux de parmesan minimum 22 mois d'affinage, oignons frits	
SALADE MURGIA	14,50€
Mesclun, tomates cerises grappes, burrata andriese, jambon de Serrano, gressin au sésame	
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	3,50€



Nos pizzas SIGNATURES



La crème de la crème

BUFFALA	14,60€
Tomate, après cuisson : Roquette, burrata andriese, jambon de Serrano, crème balsamique	
CAESAR	16,00€
Crème, mozzarella, poulet curry, tomates cerises Après cuisson : Mesclun, copeaux de parmesan minimum 22 mois d'affinage et crème parmesan	
VERDE  NOUVELLE 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 	13,60€
Tomate, tagliatelles de courgettes, tomates jaunes Après cuisson : Pesto alla Genovese et pointes de ricotta au paprika	

Pizzas Corleone

CURRY	14,70€
Crème, mozzarella, poulet curry	
POMODORO	15,60€
Tomate, mozzarella, tomates cerises, gorgonzola DOP, Après cuisson : jambon de Serrano, copeaux de parmesan minimum 22 mois d'affinage, crème balsamique	
MONTAGNARDE	16,40€
Tomate, mozzarella, bœuf haché, reblochon de Savoie AOP, œuf, sauce au poivre	
RAVIOLES	13,40€
Crème, mozzarella, ravioles, olives	
ALPINA	16,40€
Crème, mozzarella, pomme de terre cuisinées, coppa, jambon blanc, fromage à raclette. Après cuisson : jambon de Serrano	
SAUMONITA	16,90€
Crème, mozzarella, ravioles, saumon, olives	
BURGER	16,40€
Crème, mozzarella, tomates cerises, bœuf haché, cheddar, sauce burger	
PRIMAVERA 	14,30€
Tomate, mozzarella, tomates cerises, champignons de Paris, poivrons cuisinés, oignons, thym, olives	

  Pizza végétale

Le contratto

DEL MESE

Testez-le,
il est mortel !

LE CONTRAT
DU MOIS

