ANTIPASTI

Burrata Sistina — 10,00€
Burrata, poivrons cuisinés maison à l'huile d'olive et aux herbes, tomates cerises

Pour un vrai aperitivo italiano !

Planche Aperitivo — 9,50€
Jambon cru, pain à l'huile d'olive et au thym, poivronnade faite maison, toast filet d'anchois et huile d'olive ou tranches de melon (selon saison)

Davinci Plate — 8,00€
Planche gourmande de charcuterie italienne, jambon cru, coppa, spianata

Verdura Plate — 8,00€
Planche gourmande de légumes du soleil, coeurs d'artichauts à la persillade maison, aubergines cuisinées maison, copeaux de parmesan, huile d'olive, basilic

Bruschettamore — 10,00€
Deux tranches de pains grillées à l'huile d'olive, pesto, coppa, copeaux de parmesan, basilic

Copparmigiana — 8,00€
Aubergines cuisinées maison roulées avec de la coppa et de la mozzarella, copeaux de parmesan, persil

plats végétariens

INSALATE*

Mémé à la cueillette des légumes de saison — 14,50€
Mélange de salade, tomates cerises, coeurs d'artichauts à la persillade maison, roulés d'aubergines cuisinées maison à la ricotta, oignons rouges, crème de balsamique

En tête-à-tête avec l'Italie (disponible uniquement de juin à septembre) — 16,00€
Mélange de salades, tomates cerises, melon, jambon cru, burrata, crème de balsamique

Novità !

Gioia — 14,50€
Mélange de salades, bresaola, fromage de chèvre, champignons de Paris frais, oignons rouges, graines de courges, crème de balsamique

Pomodori Show — 16,00€
Tomates coeur de boeuf, pesto, burrata, basilic, fleur de sel, crème de balsamique

Bol de salade verte — 3,00€

*Salades — plats végétariens

FORMULE MEZZO-MEZZO

Classico 15,50€
Salade composée avec 1/2 pizza Classique

Corleone 17,00€
Salade composée avec 1/2 pizza Corleone

À en perdre la tête !

Calda 16,00€
Salade composée avec un gratin tomate, aubergine, mozzarella fior di latte, copeaux de parmesan, basilic

GUSTO BAMBINO* JUSQU'À 12 ANS

Bambino Classico 9,50€
1 sirop ou diabolo, 1/2 pizza Classique, 1 boule de glace

Bambino Corleone 11,50€
1 sirop ou diabolo , 1/2 pizza Corleone, 1 boule de glace

À chaque vacances scolaires, chez CORLEONE c'est atelier bambino, les minis chefs se transforment en vrai **PARRAIN** de la pizza !

*Enfant

PIZZAS CLASSIQUES

Veggie et sexy !

Mammabasilica — 14,60€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, après cuisson : tomates cerises, fondant de burrata, basilic

Stagionina 100% vegan — 14,30€
Sauce tomate italienne, tomates cerises, coeurs d'artichauts à la persillade maison, champignons de Paris frais, olives noires, basilic

Ruche — 15,00€
Crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris frais, fromage de chèvre, miel, olives noires

Vésuve — 14,60€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, poivrons cuisinés maison, spianata piccante, olives noires

Quattro — 14,30€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, gorgonzola, après cuisson : copeaux de parmesan

Regina di Corleone — 13,20€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris frais, olives noires

Napolitaine — 13,20€
Sauce tomate italienne, tomates cerises, anchois, câpres, olives noires

Margherita — 11,40€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, basilic

Nos suppléments : viande et poisson 3€ / fromage, légume et sauce 2€ / burrata 4€

*Nouveauté plats végétariens

PIZZAS CORLEONE

Melanz'amore 16,40€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, aubergines cuisinées maison, boeuf haché, copeaux de parmesan

Burger 16,40€
Crème, mozzarella fior di latte, tomates cerises, boeuf haché, après cuisson : sauce burger, cheddar

Pomodoro 15,60€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, tomates cerises, gorgonzola, après cuisson : jambon cru, copeaux de parmesan, crème de balsamique

Buffala 14,60€
Sauce tomate italienne, après cuisson : roquette, jambon cru, burrata, crème de balsamique

Primavera 14,40€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, tomates cerises, champignons de Paris frais, poivrons cuisinés maison, oignons, olives noires, après cuisson : thym

Ravioles Avec supplément jambon truffé : une tuerie ! 13,40€
Crème, mozzarella fior di latte, ravioles, olives noire

Nos suppléments : viande et poisson 3€ / fromage, légume et sauce 2€ / burrata 4€

Nos créations d'été, osez, croquez, c'est notre secret !

Tartufina 16,00€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, jambon à la truffe d'été, après cuisson : copeaux de parmesan

Bresaolita 16,50€
Sauce tomate italienne, pesto, mozzarella fior di latte, après cuisson : roquette, bresaola, copeaux de parmesan, filet d'huile d'olive

Carciofina 17,00€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, coeurs d'artichauts à la persillade maison, aubergines cuisinées maison, coppa, après cuisson : copeaux de parmesan, crème de chèvre maison, persil

Pescatorino 16,90€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, après cuisson : roquette, saumon, pointes de ricotta, citron

Peperonata 15,70€
Poivronnade faite maison, mozzarella fior di latte, tomates cerises, spianata, après cuisson : crème de chèvre maison, oignons pickles, persil

Contrat du moment 17,00€
Création selon l'inspiration de nos pizzaiolos et pizzaiolas !

plats végétariens

DOLCI*

Crumble rosso — 8,50€
Crumble doré et croustillant aux fruits rouges fondants et acidulés, boule de glace au choix (servi selon vos envies : tiède ou froid)

Tiramisu di Corleone — 8,50€
Préparé avec amore selon l'inspiration de notre patissière

Tiramisu Tradizionale — 8,00€
Voyage au cœur de l'Italie avec une onctueuse crème de mascarpone accompagnée de boudoirs au café et à l'amaretto, le tout soupoudré de cacao

Café lova lova — 8,90€
Café ou thé accompagné de ses mignardises et d'une boule de glace au choix

Notre coup de ♥

La star du moment — 8,00€
Dessert du moment imaginé avec passion et gourmandise !

Nos pizzas sucrées
Pizza au Nutella avec de la chantilly — 7,50€
Pizza au Nutella avec de la banane et de la chantilly — 8,50€

Ne refusez jamais une conclusion pleine de felicità** surtout quand c'est fait maison !

*Desserts **Bonheur

GELATERIA*

Glaces artisanales - artisan glacier depuis 1983

Une boule	3,00€
Deux boules	5,00€
Trois boules	7,00€
Supplément chantilly	0,50€

Parfums : Caramel beurre salé, Chocolat, Citron, Fraise et ses morceaux, Pistache, Vanille bourbon, Framboise

CAFFÈ

Espresso / Décaféiné / Café allongé	2,20€
Espresso double	3,50€
Thé	3,00€

Vert à la menthe, vert arômatisé Miss Dammann, vert Sencha Fukuyu, noir arômatisé grand goût russe, noir arômatisé Jardin Bleju, noir arômatisé Earl Grey Yin Zhen, tisane verveine

Notre péché mignon !

Affogato	4,20€

Le mélange parfait de café et glace vanille

*Glacier

VINI*

BLANCS

	Verre	75cl
Côtes de Gascogne- Le Petit Gascoûn Domaine Laffitte - «Un joli nez entre églantine et citron vert»	4,50€	20,00€
Soave - Mito ♥ Monte Tondo (Vénétie) - «Notes de fruits à chair blanche»	4,00€	17,00€

ROSÉ

Côte de Provence - La Girafe Verte Chateau Barbanau - «Vin, friand, joyeux, tout en légèreté» - 100% Bio	5,70€	25,70€
Les Demoiselles de Rochefort Les vignerons du Castelas - «Un nez aux arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes»	4,50€	17,10€

ROUGES

	Verre 12cl	37,5cl	75cl
Nero D'avola - Cuvée Biologique ♥ Maison Paolini (Sicile) - « Le caractère de la Sicile »	4,50€		18,70€
Nerello Mascalese - Terre de Guimara ♥ Caruso e Minini (Sicile), « Pur, puissant et racé »	5,30€		24,60€
Chianti - Poggio alla luna ♥ Fattoria Montellori - «Cépage noir emblématique de Toscane»	4,90€		22,10€
Côtes du Rhône - Rouge Liscardinal 2021/ 2022 Les vignerons du Castelas, « Robe grenat, profonde et intense. Nez aux notes de fruits rouges, cerises, fraises des bois et touche poivrée. »	4,50€	13,00€	17,00€
Notre idéal ! **Crozes Hermitage - Yann Chave 2023** Chave père et fils vignerons. «Robe délicate, rubis au reflet violine»	6,70€	18,60€	30,90€

*Vins ♥ Vins 100% italiens