

# SOFT

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite

50cl 4,50€

FuzeTea

40cl 4,00€

Limonade artigianale siciliana

27,5cl 5,00€

Sirop

2,00€

Fraise, framboise, grenadine, pêche, citron, orgeat, menthe

Jus de fruit artisanal et local - Le Verger Moursois

33cl 5,80€

Poire, abricot, pomme

San Pellegrino

50cl 2,60€

# BIRRE\*

Goudale

25cl 4,90€

Rubis, ambrée, blanche

Goudale IPA

25cl 6,90€

Saint-Omer Premium

25cl 3,50€



\*Bières

# ALCOOL

## Crème Crush

Crème de cassis français ou de châtaigne d'Ardèche Bio, vin blanc «Soave Mito»  
Médaille d'or Paris 2019 au concours général agricole

20cl 4,60€

## Ricard

2cl 4,00€

## Whisky écossais Chivas 12 ans d'âge

4cl 6,00€

Nos chouchous !

## La Mentheuse

Délicieux parfum de menthe verte fondante

4cl 3,50€

## La Pulpeuse

Délicieux parfum de citron et pointe de yuzu

4cl 3,70€

## La Croqueuse

Délicieux parfum de pomme verte croquante

4cl 3,70€

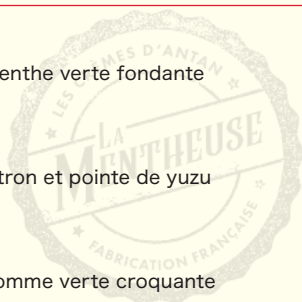
## Limoncello aux zestes de citron bio

4cl 4,30€

## Génépi bio récolté à la main

Médaille d'argent Paris 2020 au concours général agricole

4cl 5,60€



# INSALATE\*

## La salade du chef

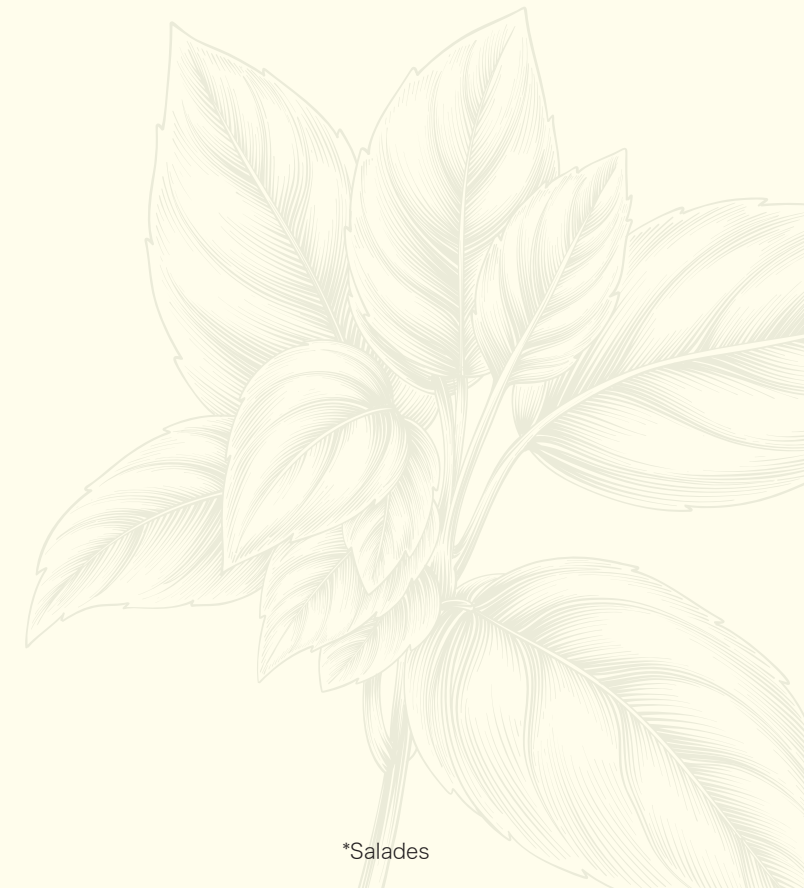
Une salade généreuse, préparée avec amour et les ingrédients phares du moment

Coup de 

14,00€

## Bol de salade verte

3,00€



\*Salades

# FORMULE MEZZO-MEZZO

## Classico

Salade composée avec 1/2 pizza Classique

15,50€

## Corleone

Salade composée avec 1/2 pizza Corleone

17,00€

## Calda

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

16,00€

*À en perdre la tête !*

# GUSTO BAMBINO\*

JUSQU'À 12 ANS

## Bambino Classico

1 sirop ou diabolò, 1/2 pizza Classique, 1 boule de glace

9,50€

## Bambino Corleone

1 sirop ou diabolò , 1/2 pizza Corleone, 1 boule de glace

11,50€

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 !                                                                                                                        |        |
| <b>Mammabasilica</b>                                   | 14,60€ |
| Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, après cuisson : tomates cerises, fondant de burrata, basilic                          |        |
| <b>Stagionina</b>  100% vegan                          | 14,30€ |
| Sauce tomate italienne, tomates cerises, coeurs d'artichauts à la persillade maison, champignons de Paris frais, olives noires, basilic |        |
| <b>Ruche</b>                                                                                                                            | 15,00€ |
| Crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris frais, fromage de chèvre, miel, olives noires                       |        |
| <b>Vésuve</b>                                                                                                                           | 14,60€ |
| Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, poivrons cuisinés maison, spianata piccante, olives noires                            |        |
| <b>Quattro</b>                                         | 14,30€ |
| Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, gorgonzola, après cuisson : copeaux de parmesan                    |        |
| <b>Regina di Corleone</b>                                                                                                               | 13,20€ |
| Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris frais, olives noires                               |        |
| <b>Napolitaine</b>                                                                                                                      | 13,20€ |
| Sauce tomate italienne, tomates cerises, anchois, câpres, olives noires                                                                 |        |
| <b>Margherita</b>                                      | 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 !

# DOLCI\*

**Tiramisu Tradizionale** 5,00€  
Voyage au cœur de l'Italie avec une onctueuse crème de mascarpone accompagnée de boudoirs au café et à l'amaretto, le tout saupoudré de cacao

**Tiramisu di Corleone** 5,00€  
Préparé avec amore selon l'inspiration de notre pâtissière



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 aromatisé Miss Dammann, vert Sencha Fukuyu, noir aromatisé grand goût russe, noir aromatisé Jardin Bleju, noir aromatisé Earl Grey Yin Zhen, tisane verveine

*Notre péché mignon !*

**Affogato** 4,20€  
Le mélange parfait de café et glace vanille

# VINI\*

## BLANCS

### Côtes de Gascogne- Le Petit Gascoûn

Domaine Laffitte - «Un joli nez entre églantine et citron vert»

### Soave - Mito

Monte Tondo (Vénétie) - «Notes de fruits à chair blanche»

## ROSÉ

### Côte de Provence - La Girafe Verte

Chateau Barbanau - «Vin, friand, joyeux, tout en légèreté» - 100% Bio

### Les Demoiselles de Rochefort

Les vignerons du Castelas - «Un nez aux arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes»

Verre

75cl

4,50€

20,00€

4,00€

17,00€

5,70€

25,70€

4,50€

17,10€

## ROUGES

### Nero D'avola - Cuvée Biologique

Maison Paolini (Sicile) - « Le caractère de la Sicile »

### Nerello Mascalese - Terre de Guimara

Caruso e Minini (Sicile), « Pur, puissant et racé »

### Chianti - Poggio alla luna

Fattoria Montellori - «Cépage noir emblématique de Toscane»

### 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. »

### Crozes Hermitage - Yann Chave 2023

Chave père et fils vignerons. «Robe délicate, rubis au reflet violine»

Verre 12cl

37,5cl

75cl

4,50€

18,70€

5,30€

24,60€

4,90€

22,10€

4,50€

13,00€

17,00€

6,70€

18,60€

30,90€

Notre idéal !

\*Vins



Vins 100% italiens