

ANTIPASTI

Burrata Sistina 

Burrata, tomates cerises, pesto, fleur de sel

9,00€

Pour un vrai aperitivo italiano !

Planche Aperitivo

Toasts de chèvre et thym, toasts filets d'anchois et huile d'olive, jambon cru, velouté de champignon de Paris maison

9,50€

Davinci Plate

Planche gourmande de charcuterie italienne : jambon cru, jambon truffé, spianata, olives noires et câpres

8,00€

Formaggio dell'iverno

Demi camembert rôti au miel, thym et huile d'olive, dans sa pâte à pizza et tomates confites

12,00€

Bruschettamore

Pain au parmesan, taleggio coulant et jambon cru, tomates confites, persil

10,00€

INSALATE*

Fraîcheurs di stagione !

Burrata-moi encore

Salade, lamelles de pommes de terre cuisinées maison, saumon fumé, burrata, vinaigrette maison, crème de balsamique

16,50€

Chaud devant, c'est coulant



Avec supplément jambon truffé : une tuerie !

Salade, demi camembert coulant, thym, huile d'olive, tomates cerises confites, oignons rouges, noix

15,00€

Chèvre, que je t'aime

Salade, oignons frits, tomates cerises confites, jambon cru, bouchées de chèvre chaud

14,50€

Bol de salade verte

3,00€

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

*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

Cocotte della Nonna 16,00€

Salade composée avec un gratin de pommes de terre, crème, taleggio, oignons rouges

À en perdre la tête !

GUSTO BAMBINO*

JUSQU'À 12 ANS

Bambino Classico

9,50€

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

Bambino Corleone

11,50€

1 sirop ou diablo , 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

Nouvelle recette !

Mammamia 

Avec supplément jambon blanc : une tuerie !

14,60€

Crème, mozzarella fior di latte, après cuisson : tomates cerises, fondant de burrata, huile d'olive

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

Novità !

Funghi

15,00€

Velouté de champignons de Paris maison, mozzarella fior di latte, jambon blanc, noix

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

*Nouveauté



plats végétariens



PIZZAS CORLEONE

Nouvelles recettes !

Burger	17.00€
Crème, cheddar, mozzarella fior di latte, tomates cerises, boeuf haché, après cuisson : sauce burger	
Alpina	16.40€
Crème, mozzarella fior di latte, lamelles de pommes de terre cuisinées maison, jambon blanc, jambon cru, taleggio	
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 rouges, olives noires, après cuisson : thym	
Ravioles 	13,40€
Crème, mozzarella fior di latte, ravioles, olives noires	
Pomodoro	15,60€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, tomates cerises, gorgonzola, après cuisson : jambon cru, copeaux de parmesan, crème de balsamique	

Novità !

Savoiarda 	16,00€
Crème, mozzarella fior di latte, lamelles de pommes de terre cuisinées maison, oignons rouges, champignons de Paris frais, taleggio	
Saumonita	16,40€
Crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé, ravioles, olives noires	
Tartufina	16,00€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, jambon à la truffe, après cuisson : copeaux de parmesan	
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*

Notte Doce

Coeur gourmand au chocolat noir accompagné d'une boule de glace au choix et chantilly

8,00€

Tiramisu di Corleone

Préparé avec amore selon l'inspiration de notre pâtissière

8,50€

Tiramisu Tradizionale

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

8,00€

Café Iova Iova

Café ou thé accompagné de ses mignardises et d'une boule de glace au choix

8,90€

Paletto d'Amore

Délicieux palet breton maison, pommes caramélisées cuisinées, chantilly, noisettes caramélisées, sirop d'érable

Notre coup de

9,00€



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 félicité** surtout quand c'est
fait maison !



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 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

*Glacier

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€

Notre idéal !

6,70€ 18,60€ 30,90€

*Vins



Vins 100% italiens