

SOFT

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry

50cl 3,50€

FuzeTea

40cl 3,50€

Limonade artigianale siciliana

27.5cl 5,00€

Sirop

2,00€

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

San Pellegrino

50cl 2,60€

BIRRE*

Goudale

Rubis, ambrée, blanche

25cl 4,70€

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

15,50€

Salade composée : salade, tomates cerises, oignons frits, Grana Padano, vinaigrette, accompagnée d'une
1/2 pizza Classique

Corleone

17,00€

Salade composée : salade, tomates cerises, oignons frits, Grana Padano, vinaigrette, accompagnée d'une
1/2 pizza Corleone

Calda



16,00€

Salade composée avec un gratin d'aubergines, sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte,
Grana Padano, basilic

À en perdre la tête !

GUSTO BAMBINO*

JUSQU'À 12 ANS

Bambino Classico

9,50€

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

Bambino Corleone

11,50€

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

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

*Enfant



plats végétariens

PIZZAS CLASSIQUES

100% *vegan*

Stagionina 	16,50€
Sauce tomate italienne, tomates cerises, petits coeurs d'artichauts marinés, 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	
Ravioles 	14,60€
Crème, mozzarella fior di latte, ravioles, olives noires	

Quattro 	14,30€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, gorgonzola, olives noires, après cuisson : Grana Padano	
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  Avec supplément burrata : une tuerie !	9,90€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic	

PIZZAS CORLEONE

Novità !

Bella Roma

Crème, mozzarella fior di latte, après cuisson : mortadelle, pesto, burrata, tomates cerises confites

17,00€

Ponza

Crème, mozzarella fior di latte, thon, lamelles de pommes de terre cuisinées maison, oignons rouges, olives noires, après cuisson : persil, tranche de citron jaune frais

17,00€

Burger

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

17,00€

Melanz'amore

Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, aubergines cuisinées maison, boeuf haché, après cuisson : Grana Padano

17,00€

Buffala

Sauce tomate italienne, après cuisson : roquette, jambon cru, burrata, crème de balsamique

14,60€

Peperonata

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

15,70€

Pomodoro

Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, tomates cerises, gorgonzola, après cuisson : jambon cru, Grana Padano, crème de balsamique

15,60€

Saumonita

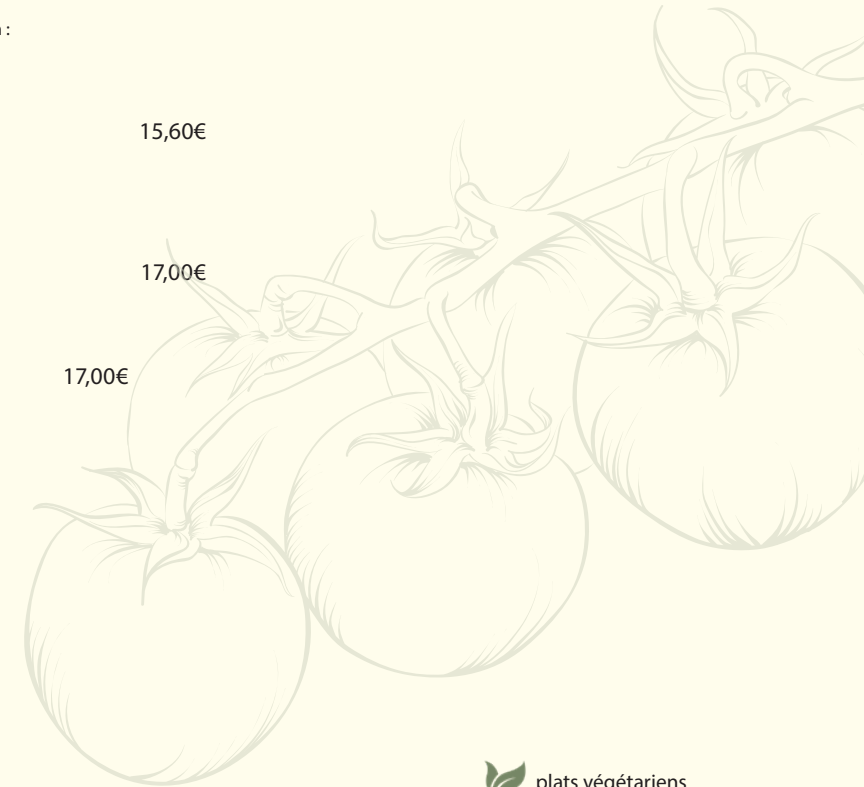
Crème, mozzarella fior di latte, saumon fumé, ravioles, olives noires

17,00€

Contrat du moment

Création selon l'inspiration de nos pizzaiolos et pizzaiolas !

17,00€



DOLCI*

La Siciliana 9,50€
Brioche sicilienne moelleuse garnie de deux boules de glace italienne au choix, nappage Nutella, sucre glace, noisettes caramélisées et chantilly

Panna Cotta 7,50€
Coeur gourmand au chocolat noir accompagné d'une boule de glace au choix et chantilly

Tiramisu di Corleone 5.00€
Préparé avec amore selon l'inspiration de notre pâtissière

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

La Nutellina 7,50€
Pizza au Nutella avec de la chantilly

Notre coup de



GELATERIA**

Une boule 3,00€

Deux boules 5,00€

Trois boules 7,00€

Supplément chantilly 0,50€

Nouveaux parfums !

Parfums : Stracciatella, Nocciola, Yogurth, Amarena, Pistacchio, Limone

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 Bleu, noir aromatisé Earl Grey Yin Zhen, tisane verveine

Notre péché mignon !

Affogato 5,00€
Le mélange parfait de café et glace stracciatella

*Desserts **Glacier

VINI*

BLANCS

Côtes de Gascogne- Le Petit Gascoûn
Domaine Laffitte - «Un joli nez entre églantine et citron vert»

Soave - Mito 2024/2025 
Monte Tondo (Vénétie) - «Notes de fruits à chair blanche»

ROSÉ

Côte de Provence - La Girafe Verte
Château 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 2024 
Maison Paolini (Sicile) - « Le caractère de la Sicile »

Nerello Mascalese - Terre de Guimara 2022 
Caruso e Minini (Sicile), « Pur, puissant et racé »

Chianti - Poggio alla luna 2023 
Fattoria Montellori - «Cépage noir emblématique de Toscane»

Côtes du Rhône - Rouge Liscardinal
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 violette»

Verre 12cl 75cl

4,50€ 18,70€

5,30€ 24,60€

4,90€ 22,10€

4,50€ 17,00€

Notre idéal !

30,90€

*Vins



Vins 100% italiens