

ANTIPASTI

Pour un vrai aperitivo italiano !

Il Vasetto Siciliano

Piments doux de Sicile farcis au thon, marinés dans une huile d'olive parfumée aux câpres, anchois et persil, relevés d'une touche de vinaigre de vin, à partager

12,50€

Burrata Sistina

Burrata, tomates cerises, pesto, fleur de sel

9,00€

Planche Aperitivo

Toasts de chèvre et thym, toasts filets d'anchois et huile d'olive, jambon cru, poivrons cuisinés maison

9,50€

Davinci Plate *Avec supplément burrata : une tuerie !*

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

9,00€

Rotolini di Melanzane

Aubergines roulées à la chèvre et au pesto, Grana Padano, persil

8,00€

Bruschettamore

Pain, huile d'olive, poivronnade faite maison, Grana Padano, jambon cru, olives noires, persil, crème de chèvre

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€

En tête-à-tête avec l'Italie

Salade, tomates cerises, melon, jambon cru, burrata, crème de balsamique

16,50€

Pomodori Show

Tomates coeur de boeuf, pesto, burrata, basilic, fleur de sel, crème de balsamique

16,00€

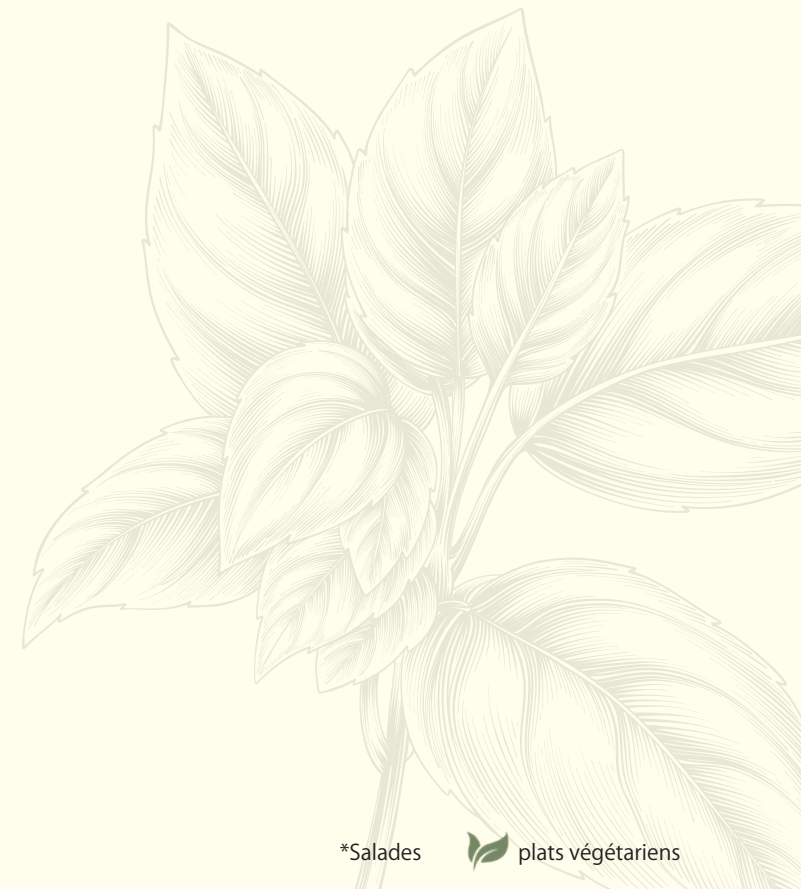
Mémé à la cueillette des légumes de saison

Salade, tomates cerises, petits coeurs d'artichauts marinés, roulés d'aubergines à la chèvre et pesto, vinaigrette maison

14,50€

Bol de salade verte

3,00€



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

À en perdre la tête !

Calda

16,00€

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

GUSTO BAMBINO*

JUSQU'À 12 ANS

Bambino Classico

9,50€

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

Bambino Corleone

11,50€

1 sirop ou diablo, 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** de 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 	9,90€
Sauce tomate italienne, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic	

Avec supplément burrata : une tuerie !

PIZZAS CORLEONE

Novità !

Bella Roma

17,00€

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

Ponza

17,00€

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

Burger

17,00€

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

Peperonata

15,70€

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

Buffala

14,60€

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

Melanz'amore

17,00€

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

Pomodoro

15,60€

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

Saumonita

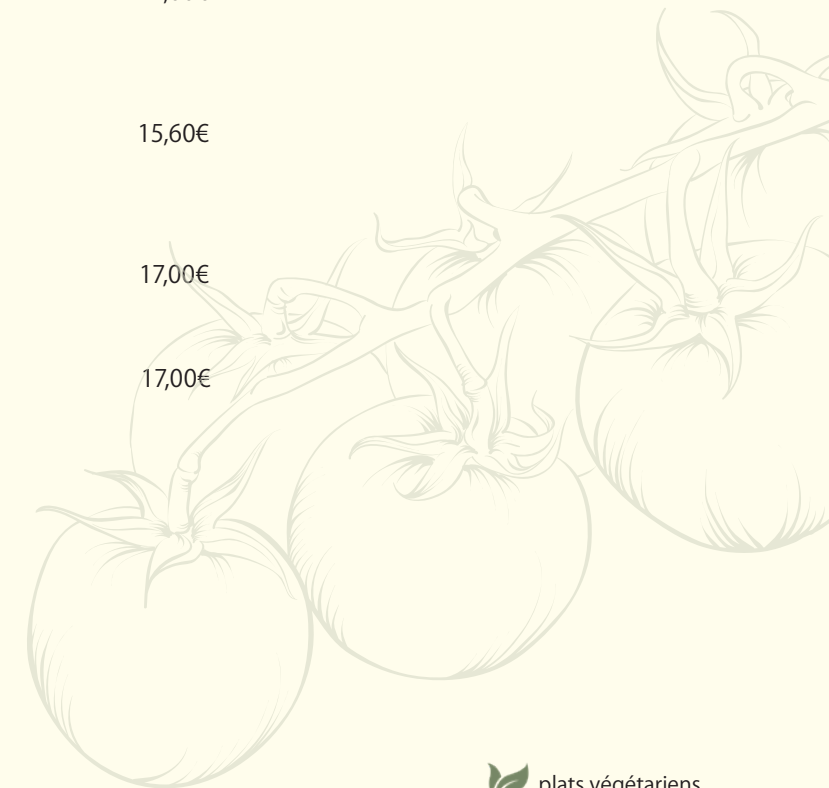
17,00€

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

Contrat du moment

17,00€

Création selon l'inspiration de nos pizzaiolos et pizzaiolas !



DOLCI*

	Notre coup de
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€
Crème fondante à la vanille accompagnée de son coulis de saison	
Tiramisu di Corleone	8,50€
Préparé avec amore selon l'inspiration de notre pâtissière	
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 saupoudré de cacao	
Café Iova Iova	8,90€
Café ou thé accompagné de ses mignardises et d'une boule de glace au choix	
La Nutellina	7,50€
Pizza au Nutella avec de la chantilly	



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



GELATERIA*

Glaces italiennes artisanales - Un petit goût de dolce vita, tout droit venu d'Italie

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

Le mélange parfait de café et glace stracciatella

5,00€

*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

