

# ANTIPASTI

## Burrata Sistina

Burrata di Puglia, tomates cerises huile d'olive, pesto

8,00€

## Davinci Plate

Plateau de charcuterie : jambon cru, coppa, spianata piccante, olives noires, câpres (pour 2 pers.)

8,00€

## Bruschettamore

Deux tranches de pains grillées, huile d'olive, fromage de chèvre, jambon cru, oignons pickles, persil

9,00€

## Copparmigiana

Aubergines roulées à la coppa et à la mozzarella, parmesan, persil

8,00€

*Le petit nouveau !*

## Camembert Festa

Demi camembert roti entouré de pâte à pizza moelleuse, huile d'olive, thym, miel

9,00€

# INSALATE

## Piemontesisma

Mélange de salade, parmesan, tartine chèvre et coppa, champignons de Paris frais, oignons pickles

14,00€

## Pomme de pain

Mélange de salades, chou rouge, pommes craquantes, oignons rouge, noix, tartine au gorgonzola, crème de balsamique

14,50€

*En exclusivité !*

## Crush'saumon

Mélange de salades, tomates cerises, graines de courge, parmesan, tartine saumon et ricotta

16,90€

## Bol de salade verte

3,00€



# PIZZAS CLASSIQUES

## Ruche

Crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris frais, fromage de chèvre, miel, olives noires

15,00€

*Notre explosion de saveurs !*

## Vésuve

Tomate italienne, mozzarella fior di latte, poivrons cuisinés, spianata piccante, olives noires

14,60€

## Quattro

Tomate italienne, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, gorgonzola, après cuisson : copeaux de Parmigiano Regiano

14,30€

## Regina di Corleone

Tomate italienne, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris frais, olives noires

13,20€

## Napolitaine

Tomate italienne, tomates cerises, anchois, câpres, olives noires

13,20€

## Margherita

Tomate italienne, mozzarella fior di latte, basilic frais

11,40€



# PIZZAS CORLEONE

## Saumonita

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

16,90€

## Alpina

Crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre cuisinées, coppa, jambon blanc, fromage à raclette, après cuisson : jambon cru

16,40€

## Montagnarde

Tomate italienne, mozzarella fior di latte, boeuf haché, reblochon de Savoie AOP, oeuf, après cuisson : sauce au poivre

16,40€

## Burger

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

16,40€

## Peperonata

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

15,70€

## Caesar

Crème, mozzarella fior di latte, poulet mariné au curry, tomates cerises, après cuisson : roquette, copeaux de Parmigiano Regiano, crème de parmesan

16,00€

## Melanz'amore

Tomate italienne, mozzarella fior di latte, aubergines cuisinées maison, viande hachée, parmesan

16,40€

## Pomodoro

Tomate italienne, mozzarella fior di latte, tomates cerises, gorgonzola DOP, après cuisson : jambon cru, copeaux de Parmigiano Regiano, crème de balsamique

15,60€

## Buffala

Tomate italienne, après cuisson : roquette, jambon cru, burrata di Puglia, crème de balsamique

14,60€

## Curry

Crème, mozzarella fior di latte, poulet mariné au curry

14,70€

## Primavera

Tomate italienne, mozzarella fior di latte, tomates cerises, champignons de Paris, poivrons cuisinés, oignons, olives noires, après cuisson : thym

14,40€

## Ravioles

Crème, mozzarella firo di latte, ravioles, olives noire

13,40€

*Notre favorite !*

## Contrat du moment

Création selon l'inspiration de nos pizzaiolos et pizzaiolas !

17,00€

# NOS FORMULES

## **Classico**

Salade composée avec 1/2 pizza Classique

**15,50€**

## **Corleone**

Salade composée avec 1/2 pizza Corleone

**17,00€**

# MENU BAMBINO JUSQU'À 12 ANS

## **Bambino Classico**

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

**9,50€**

## **Bambino Corleone**

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

**11,50€**

# DOLCI

Ne refusez jamais une conclusion pleine de félicité !



## Clafoutis della mamma

Clafoutis poire et chocolat, boule de glace au choix



8,50€

## 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 d'un mini clafoutis, d'une mini crème brûlée, d'un mini tiramisu et d'une boule de glace au choix

8,90€

**Notre coup de cœur !**

## Dolce cremosa

Crème brûlée parfumée à la vanille et sucre caramélisé

7,00€

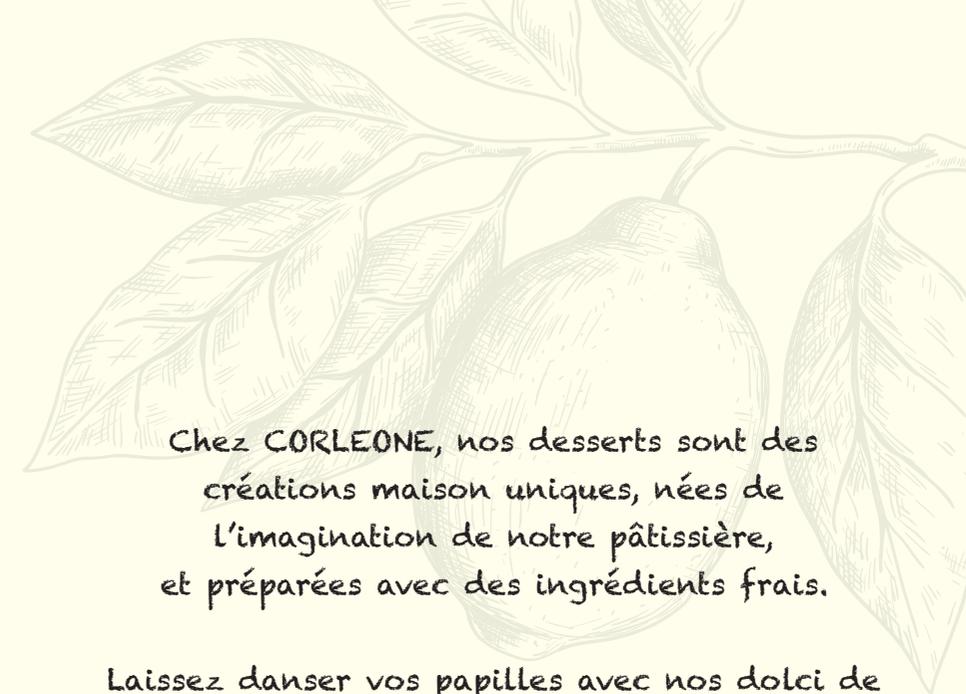
## Nos pizzas sucrées

Pizza au Nutella avec de la chantilly

7,50€

Pizza au Nutella avec de la banane et de la chantilly

8,50€



Chez CORLEONE, nos desserts sont des créations maison uniques, nées de l'imagination de notre pâtissière, et préparées avec des ingrédients frais.

Laissez danser vos papilles avec nos dolci de qualité !

# GELATI

Glaces artisanales « La Compagnie des desserts » 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

# VINO



## BLANCS

Verre 75cl

### Côtes de Gascogne - Haut Marin

Elisabeth Prativiera (Gers) - «Vin mœlleux tout en douceur»

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€

### Terres du midi

Les vigneronns du Castelas - «Léger, fruité, souple et très rafraichissant»

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

Curuso et Mioniri (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 vigneronns 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 vigneronns. «Robe délicate, rubis au reflet violine»

6,70€ 18,60€ 30,90€



# SPRITZERIA

## **Spritz Select**

Bulles Italiennes, select, limonade, brochette de fruits

8,90€

## **Limoncello Spritz**

Bulles Italiennes, limoncello, limonade, tranche de citron frais

8,60€

## **Bergamotto Spritz**

Bulles Italiennes, Italicus, brochette de fruits

12,30€

## **Fragolino Spritz**

Bulles Italiennes, liqueur de fraise italienne, limonade, brochette de fruits

7,10€

## **Bellini Spritz**

Bulles Italiennes, liqueur de pêche, purée de pêche, tranche de citron frais, limonade

6,60€



# COCKTAILS SANS ALCOOL

## Bella Vita

3,90€

Sirop de framboise, jus de citron vert frais, limonade, tranche de citron vert frais

## Citta Rossa

4,20€

Sirop de fraise, jus de cranberry, limonade, tranche de citron frais

# BIÈRES

## PRESSION

### Blonde Saint-omer

25cl 3,50€

50cl 6,50€

### Ambrée Goudale

25cl 5,60€

50cl 8,80€

### Blanche Goudale

25cl 4,90€

50cl 7,30€

### Ruby Goudale

25cl 5,50€

50cl 8,20€

### IPA Goudale

25cl 5,70€

50cl 8,40€

### Bière du moment

25cl 5,30€

50cl 8,10€

Les deals en or !



# SOFTS

Coca-Cola			33cl	4,50€
Coca-Cola Zéro			33cl	4,20€
FuzeTea, Fanta			25cl	4,00€
Limonade italienne artisanale			27,5cl	5,50€
Sirop				2,00€
Fraise, grenadine, pêche, citron, orgeat, menthe				
Jus de fruit artisanal - Le Verger Moursois			33cl	5,80€
Poire, abricot, pomme				
Perrier			33cl	3,60€
San Pellegrino	50cl	3,60€	1L	4,30€
Evian			1L	3,90€

# 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€

# DIGESTIFS

*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 citron et pointe de Yuzu

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€