

SOFT

Coca-Cola, Coca-Cola zéro

50cl 3,50€

Fanta

50cl 3,50€

FuzeTea, Tropic

40cl 3,50€

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

San Pellegrino

50cl 2,60€

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€

Bière bouteille Saint-Omer Premium

25cl 3,50€

Bière bouteille Goudale

Ruby, Blanche, Ambrée

25cl 4,90€

Bière bouteille Goudale IPA

33cl 6,90€

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, La Croqueuse

Délicieux parfum de citron et pointe de Yuzu ou de pomme caramélisé

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 !

Salade préparée avec amour à partir d'ingrédients frais selon l'inspiration de notre chef

14,50€

Bol de salade verte

3,00€

Spécialement pour vous !



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

Notre coup de cœur !

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 soupoudré de cacao

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 / 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€

