



Karta Win



Wine Menu





WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE



Białe / White

Prosecco Treviso Extra Dry DOC / Rebuli / Veneto / Włochy

wino półwytrawne, cytrusowe, lekkie i orzeźwiające, idealne jako aperitif oraz do deserów
semi-dry, citrus, light and refreshing wine, perfect as an aperitif and with desserts

24 zł 133 zł

Prosecco Superiore Zerogrammi Extra Brut DOC / Rebuli / Veneto / Włochy

wino wytrawne, musujące, owocowe z ładnie zaznaczoną morelą, idealne jako toast
dry, sparkling, fruity wine with nicely marked apricot, perfect as a toast

169 zł

Franciacorta Brut DOCG / Santus / Lombardia / Włochy

wino wytrawne z delikatnymi nutami drożdżowymi, eleganckie, idealne jako aperitif
dry wine with delicate yeast notes, elegant, perfect as an aperitif

238 zł

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut / Colete Bonnet / Champagne / Francja

wino mocno wytrawne, z nutami jabłkowo- drożdżowymi, kompleksowe, idealne jako toast
very dry wine, with apple and yeast notes, complex, perfect as a toast

349 zł

Różowe / Rosé

Prosecco Millesimato Rosé Brut DOC / Rebuli / Veneto / Włochy

wino wytrawne, o nutach truskawki i poziomki z delikatną słodyczą, idealne jako aperitif
dry wine, with notes of strawberry with a delicate sweetness, perfect as an aperitif

22 zł 128 zł



WINO BIAŁE / WHITE WINE



10 cl 0,75 l

Solaris / Białe Skały / Podzamcze / Polska

wino półwytrawne, białe, szczep Solaris, o tropikalno-cytrusowym bukacie,
semi-dry white wine, made from the Solaris variety, with a tropical-citrus bouquet,

23 zł 155 zł

Mâcon Villages AOC / Domaine Vuillemez / Burgundia / Francja

wino wytrawne, szczep Chardonnay, gęste z nutami suszonych moreli i kandyzowanych owoców
dry wine, Chardonnay variety, with notes of dried apricots and candied fruit, dense

24 zł 168 zł

Grüner Veltliner Hoher Rain DAC / Geyerhof / Kremstal / Austria

wino wytrawne, szczep Grüner Veltliner, mineralne, ze słodkavo-pieprzną końcówką
dry wine, Grüner Veltliner, mineral, with a sweet and peppery finish

24 zł 165 zł

Riesling Federspiel DAC / Högl / Wachau / Austria

wino wytrawne, szczep Riesling, mineralno-słona nuta, morela i owoce pestkowe, eleganckie
dry wine, Riesling variety, mineral and salty notes, apricot and stone fruits, elegant

188 zł

Fiordaliso Bianco IGT / Cantina Roccafiore / Umbria / Włochy

wino wytrawne, szczep Greechetto di Todi, z bukietem białych kwiatów i grejpfruta, delikatnie mineralne
dry wine, Greechetto di Todi variety, with a bouquet of white flowers and grapefruit, slightly mineral

24 zł 165 zł

Pinot Grigio IGT / Martini & Sohn / Alto Adige / Włochy

wino wytrawne, szczep Pinot Grigio, cytrusowe, orzeźwiający, uniwersalne
dry wine, Pinot Grigio variety, citrusy, refreshing, universal

25 zł 179 zł

Gavi di Gavi 'Volo' DOCG / Morgassi Superiore / Piemont / Włochy

wino wytrawne, szczep Cortese, eleganckie z mineralną kwasowością, złożone
dry wine, Cortese variety, elegant with mineral acidity, complex

27 zł 198 zł

Gewürztraminer DOC / Martini & Sohn / Alto Adige / Włochy

wino półwytrawne, szczep Gewürztraminer, kwiatowe, delikatne, z nutami liczi i miodu
semi-dry wine, Gewurztraminer variety, floral, delicate, with notes of lychee and honey

195 zł



WINO RÓŻOWE / ROSÉ WINE



10 cl 0,75 l

Rosato 'Taranta' IGT / Vetrère / Puglia / Włochy

wino wytrawne, szczep Negroamaro, poziomkowo-truskawkowe z delikatną słodyczą, słoneczne
dry wine, Negroamaro variety, strawberry-strawberry with delicate sweetness, sunny

24 zł 164 zł

WINO POMARAŃCZOWE / ORANGE WINE



10 cl 0,75 l

Minù IGT / Vetrère / Puglia / Włochy

wino wytrawne, szczep Minutolo, brzoskwińowe z delikatną tanią i słodszy finiszem
dry wine, Minutolo variety, peachy with delicate tannin and a sweeter finish

24 zł 173 zł



WINO CZERWONE / RED WINE



10 cl 0,75 l

Malbec 'Natal' / Alpamanta / Mendoza / Argentyna

wino wytrawne, szczep Malbec, jagodowo-śliwkowe z delikatną słodyczą na finiszu
dry wine, Malbec variety, blueberry and plum with a delicate sweetness on the finish

26 zł 182 zł

Negroamaro 'Tempio di Giano' IGT / Vetrère / Puglia / Włochy

wino wytrawne, szczep Negroamaro, śliwkowo-wiśniowe z delikatną taniną i przyjemną słodyczą
dry wine, Negroamaro variety, plum-cherry with delicate tannin and pleasant sweetness

22 zł 139 zł

Lagrein DOC / Martini & Sohn / Alto Adige / Włochy

wino wytrawne, szczep Lagrein z średnim ciałem, nuty jeżyny i gorzkiej czekolady, aksamitne
dry wine, Lagrein variety with medium body, notes of blackberry and dark chocolate, velvety

23 zł 155 zł

Valpolicella Superiore DOC / Tasi / Veneto / Włochy

wino wytrawne, szczepy Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta z orzeźwiająco kwasowością wiśni
dry wine, Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta varieties with refreshing cherry acidity

25 zł 174 zł

Primitivo 'Livruni' IGT / Vetrère / Puglia / Włochy

wino półwytrawne, szczep Primitivo, jagodowo-czekoladowe, ze słodkim finiszem, pełne
semi-dry wine, Primitivo variety, berry and chocolate, with a sweet finish, full-bodied

27 zł 185 zł

Chianti Classico DOCG / Monte Bernardi / Toskania / Włochy

wino wytrawne, szczep Sangiovese, czereśniowo-jeżynowe, pełne w smaku z dobrą strukturą
dry wine, Sangiovese variety, cherry and blackberry, full in flavor with good structure

28 zł 189 zł

Chianti Classico Riserva DOCG / Rignana / Toskania / Włochy

wino wytrawne, szczep Sangiovese, pełne z aromatami słodkich czereśni i jeżyn oraz dębowymi nutami
dry wine, Sangiovese variety, full-bodied with aromas of sweet cherries and blackberries and oak notes

238 zł

Barbaresco 'Rabaja' DOCG / Cascina Luisin / Piemont / Włochy

wino wytrawne, szczepy Nebbiolo, nuty wiśni, truskawek i anyżu, mineralne, potężne z tanicznym ciałem
dry wine, Nebbiolo varieties, notes of cherry, strawberry and anise, mineral, powerful with a tannic body

260 zł

Amarone della Valpolicella DOCG / Tasi / Veneto / Włochy

wino wytrawne, szczepy Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta gęste, pełne z nutami rodzynek i czekolady
dry wine, Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta varieties, dense, full-bodied with notes of raisins and choco

290 zł



WINO BIAŁE / WHITE WINE

Barolo DOCG / Cascina Luisin / Piemont / Włochy

wino wytrawne, szczep Nebbiolo, wyjątkowe, dojrzałe z delikatną taniną, czereśnią, czekoladą i kawą
dry wine, Nebbiolo variety, unique, ripe with delicate tannin, cherry, chocolate and coffee

345 zł

Bruno di Rocca IGT / Vecchie Terre di Montefili / Toskania / Włochy

wino wytrawne, szczepy Cabernet Sauvignon i Sangiovese, złożone z nutami ciemnych owoców i dymu
dry wine, Cabernet Sauvignon and Sangiovese varieties, complex with notes of dark fruit and smoke

355 zł

Anfiteatro IGT / Vecchie Terre di Montefili / Toskania / Włochy

wino wytrawne, szczep Sangiovese, wyjątkowy Supertoskan z nutami czerwonych owoców i dymnym finiszem
dry wine, Sangiovese variety, unique Supertoskan with notes of red fruits and a smoky finish

375 zł

WINO DESEROWE / DESSERT WINE



50 ml

Aleatico Rosso Dolce IGT / Polvanera / Pulia / Włochy

wino słodkie, czerwone, szczep Aleatico, śliwkowo-czekoladowe z pełnym, słodkim bukietem, aksamitne
sweet, red wine, Aleatico variety, plum and chocolate with a full, sweet bouquet, velvety

22 zł

Rosso 'Passito' IGT / Vetrère / Puglia / Włochy

wino słodkie, czerwone, szczep Malvasia Nera, czereśniowo-kakaowe z delikatną taniną, medytacyjne
sweet, red wine, Malvasia Nera, cherry and cocoa with delicate tannins, meditative

24 zł

WINO STOŁOWE / HOUSE WINE



10 cl 0,5 l 1 l

Bianco IGT / Solatio / Toskania / Włochy

18 zł 77 zł 136 zł

Rosso IGT / Solatio / Toskania / Włochy

18 zł 77 zł 136 zł

Corleone
RISTORANTE

The logo for Corleone RISTORANTE is a decorative emblem. The word "Corleone" is written in a large, elegant, cursive script. Below it, the word "RISTORANTE" is written in a smaller, bold, uppercase serif font. The text is framed by a stylized grapevine with two clusters of grapes at the bottom. The entire logo is rendered in a dark brown color.



Serdecznie Polecamy!

Tatar z jelenia z jajkiem przepiórczym i piklami	120 g / 56 zł
Małże Św. Jakuba w sosie koniakowym z puree z topinamburu	100 g / 58 zł
Zupa grzybowa z kluseczkami	350 ml / 37 zł
Raviolo z dzikiem, pieczonymi warzywami i sosem z czerwonego wina	250 g / 56 zł
Kotleciki jagnięce z boczniakami, makaronowym chipsem i kozim serem	350 g / 129 zł
Delikatny deser z kolendry z musem jabłkowym i cynamonem	100 g / 31 zł

We Recommend!

Deer tartare with quail egg and pickles	120 g / 56 zł
Scallops in cognac sauce with Jerusalem artichoke purée	100 g / 58 zł
Mushroom soup with noodles	350 ml / 37 zł
Raviolo with wild boar, roasted vegetables and red wine sauce	250 g / 56 zł
Lamb chops with oyster mushrooms, pasta crisps and goat cheese	350 g / 129 zł
Delicate coriander dessert with apple mousse and cinnamon	100 g / 31 zł

Polecamy Włoskie Wina! / Recommended Italian Wines!

Vetrère: Minutolo 'Cré' IGT	100 ml / 26 zł	750 ml / 182 zł
Cascina Luisin: Barbera DOC	100 ml / 27 zł	750 ml / 185 zł

Napoje Rozgrzewające

Hot Aperol - aperol, sok pomarańczowy, wanilia, wino białe	35 zł
Ponce alla Livornese - espresso, rum, woda, cukier, cynamon, zest z cytryny	28 zł
Ginger Hot Toddy - whisky, sour, imbir, sok jabłkowy, angostura	32 zł





Zupy

Rosół z kaczki z kluseczkami	350 ml / 31 zł
Zupa rybna z owocami morza i grzankami	350 ml / 48 zł

Przystawki i Sałatki

Ostrica Fresca - ostryga z Bretanii do wyboru:

• świeża podana z cząstką cytryny	1 szt. / 18 zł
• zapiekana z domowym majonezem, białym winem i natką pietruszki	1 szt. / 21 zł
Roladka z bakłażana z serem provolone	1 szt. / 18 zł
Carpaccio z ośmiornicy	150 g / 47 zł
Carpaccio wołowe	100 g / 49 zł
Foie gras z karmelizowanym jabłkiem i domową bułeczką	160 g / 52 zł
Kozi ser z marynowanymi buraczkami i roszką	160 g / 41 zł
Sałatka z marynowanym kurczakiem	180 g / 46 zł
Calamari Fritti (chrupiące kalmary baby)	170 g / 48 zł

Antipasto Marinara (dla 2-3 osób)

sałatka z owoców morza, carpaccio z ośmiornicy, ostrygi (2 sztuki), ceviche z kalmara, paté z dorsza baccalà, marynowane krewetki w chili, papryczki faszerowane tuńczykiem

450 g / 129 zł

Antipasto Toscano (dla 2 osób)

włoskie wędliny, włoskie sery, oliwki, papryczki nadziewane tuńczykiem, domowa konfitura z gruszki

400 g / 96 zł



Domowe Makarony / Pasta Fresca

Kluseczki szpinakowe w sosie na bazie trzech serów	250 g / 47 zł
Ravioli z kurkami i ricottą	250 g / 46 zł
Ravioli z łososiem i mascarpone	250 g / 51 zł
Spaghetti alla chitarra ze szpinakiem i krewetkami	250 g / 53 zł
Tagliolini nero z ośmiorniczkami, bottargą i chili	250 g / 55 zł
Ravioli calabrese (z pikantnym salami)	250 g / 46 zł
Conchiglioni z cielęciną, pieczarkami i fasolką szparagową	250 g / 52 zł

Ryby i Owoce Morza / Frutti Di Mare

Frutti Di Mare	300 g (małe)* / 98 zł	400 g (duże)* / 132 zł
owoce morza: kalmar, ośmiorniczki, mule, małże nowozelandzkie, małże św. Jakuba, krewetki tygrysie, krewetki koktajlowe, pomidorki koktajlowe, białe wino, papryczka chili		
* do wyboru dodatek: ręcznie robiony makaron spaghetti / dziki ryż / grzanki		

Ostrica Fresca - ostryga z Bretanii do wyboru:

• świeża podana z częścią cytryny	1 szt. / 18 zł
• zapiekana z domowym majonezem, białym winem i natką pietruszki	1 szt. / 21 zł
Pizza Gamberi (z krewetkami)	32 cm / 52 zł
sos kremowy, mozzarella, cukinia, krewetki, plasterki limonki	
Małże na białym winie z pietruszką	400 g / 60 zł
Stek z kalmara z fenkułem i ziemniakami trufłowymi	200 g / 64 zł
Grillowane krewetki z czosnkiem i chili	200 g / 72 zł
Okoń z grilla z duszonymi porami i pieczonymi ziemniakami	350 g / 78 zł



Dania Główne

Stek z kalafiora z pikantną pastą harrisa i hummusem	450 g / 59 zł
Kurczak supreme na puree z topinamburu z sosem marsala i chipsem warzywnym	370 g / 68 zł
Eskalopki cielęce w sosie z grzybów leśnych z czosnkiem i fasolką szparagową	300 g / 89 zł
Pierś z kaczki z ziemniakami gratin i szpinakiem	370 g / 89 zł
Tagliata na rukoli z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem	350 g / 120 zł
Polędwica wołowa z foie gras, ziemniakami gratin i caponatą sycylijską	370 g / 134 zł

Dodatki Do Dań

Pieczyno	8 zł
Pieczone ziemniaki z rozmarynem	100 g / 18 zł
Włoskie kluski szpinakowe	100 g / 17 zł
Ziemniaki gratin	120 g / 18 zł
Mieszanka sałat z vinaigrette	100 g / 19 zł
Szpinak z rodzynkami i orzeszkami pini	140 g / 25 zł

Desery

Panna Cotta z musem malinowym	100 g / 29 zł
Torcik czekoladowy z owocami podawany na ciepło	120 g / 36 zł
Tiramisù	120 g / 30 zł
Crème Brulée z borówkami	130 g / 29 zł
Lody waniliowe z karmelem, pieprzem i migdałami	120 ml / 35 zł
Deska włoskich serów (pecorino, parmezan, gorgonzola, konfitura z gruszki)	130 g / 48 zł

aktualizacja listopad 2024 rok

aktualna lista alergenów znajduje się u Obsługi

przy stolikach 6-osobowych i większych doliczamy serwis 10%



Pizza Klasyczna

32 cm

TRE PEPERONI (delicata)

sos pomidorowy, mozzarella, salami napol, mieszanka słodkich papryczek, oliwki, kapary, anchois, czosnek

44 zł

TRE PEPERONI (piccante)

sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata piccante, mieszanka słodkich papryczek, oliwki, kapary, anchois, chili, czosnek

46 zł

FOCACCIA

podpłomyk z pieca z rozmarynem

27 zł

MARGHERITA

sos pomidorowy, mozzarella

35 zł

VEGETARIANA

sos pomidorowy, mozzarella, bakłażan, cukinia, mieszanka słodkich papryczek, czerwona cebula, pesto bazyliowe

47 zł

SALAME

sos pomidorowy, mozzarella, salami napol, czosnek

40 zł

DIAVOLA

sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata piccante, czosnek

42 zł

CAPRICCIOSA

sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki

43 zł



Pizza Specjalna

32 cm

FRUTTI DI MARE

sos kremowy, mozzarella, owoce morza:
krewetka, kalmar, mięso małż, ośmiorniczka baby,
sos serowo-pieprzowy, rukola, plasterki limonki

57 zł

GAMBERI

sos kremowy, mozzarella, cukinia, krewetki, plasterki limonki

52 zł

QUATTRO FORMAGGI

sos kremowy, gorgonzola, ricotta, parmezan, pecorino, liście bazylii

51 zł

BIANCA VERDE

sos kremowy, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmezan,
pecorino, szpinak, orzechy włoskie

53 zł

FORMAGGIO DI CAPRA

sos kremowy, mozzarella, kozi ser, gruszka, rukola, winogrona

49 zł

BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA

sos pomidorowy, mozzarella, szynka parmeńska,
rukola, burrata, pesto bazyliowe

57 zł

DIAVOLA (extra piccante)

sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata piccante,
pikantna włoska kiełbaska 'nduja, jalapeño, pieczarki, czosnek

53 zł

ROAST BEEF

sos pomidorowy, mozzarella, plastry marynowanego rostbefu,
rukola, pesto z suszonych pomidorów

54 zł



Napoje Ciepłe

Espresso / Doppio

30 ml / 13 zł

60 ml / 17 zł

Americano

180 ml / 16 zł

Kawa Czarna

150 ml / 17 zł

Kawa Biała

200 ml / 18 zł

Cappuccino

200 ml / 20 zł

Flat White

200 ml / 21 zł

Caffè Latte

270 ml / 20 zł

Herbata Parzona w Dzbanku

500 ml / 21 zł

1 litr / 27 zł

czarna / earl grey / zielona / miętowa / rooibos / hibiskus

Herbata Rozgrzewająca

500 ml / 26 zł

1 litr / 32 zł

czarna herbata, pomarańcz, cytryna, imbir, cynamon, goździki, sok malinowy



Napoje Zimne

Sok ze Świeżych: pomarańczy / grejpfrutów / mix		300 ml / 24 zł
Domowa Lemoniada Cytrusowa z Miętą	350 ml / 22 zł	1 litr / 49 zł
Soki i Nektary Owocowe pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka		200 ml / 14 zł
Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes, Lipton		200 ml / 14 zł
Acqua Panna		750 ml / 24 zł
San Pellergino		750 ml / 24 zł
Woda w Karafce (gaz / ngaz)	500 ml / 14 zł	1 litr / 21 zł
Woda Źródłana 'Iwoniczanka' (gaz / ngaz)		300 ml / 13 zł

Aperitif

Prosecco		125 ml / 24 zł
Aperol		40 ml / 17 zł
Campari		40 ml / 18 zł
Campari z Sokiem Pomarańczowym		240 ml / 27 zł
Vermouth Wytrawny 'Tosti' Del Cavaliere (Piemont, Włochy)		100 ml / 22 zł
Vermouth Półwytrawny 'Tosti' Extra Dry (Piemont, Włochy)		100 ml / 24 zł
Vermouth Półwytrawny 'Tosti' Rosso (Piemont, Włochy)		100 ml / 25 zł



Koktajle

Hugo Spritz prosecco, likier z czarnego bzu, woda gazowana, limonka	210 ml / 31 zł
Aperol Spritz prosecco, aperol aspide z Sardynii, woda gazowana, pomarańcza	240 ml / 35 zł
Mojito rum, limonka, woda gazowana, cukier trzcinowy, mięta	190 ml / 32 zł
Strawberry Mojito purée z truskawki, grappa La Trentina Morbida, mięta, woda gazowana, truskawka, cukier brązowy, cytryna, limonka	200 ml / 34 zł
Cuba Libre rum, pepsi, limonka	200 ml / 29 zł
Whiskey Sour whisky, białko jajka, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura	115 ml / 30 zł
Pink Sour pink gin, sok z limonki, puree z truskawki, białko jajka	135 ml / 29 zł
Amaretto Sour amaretto, sok z limonki, syrop cukrowy, białko jajka	130 ml / 27 zł
Aperol Spritz 0% – drink bezalkoholowy syrop pomarańczowy, prosecco 0%, woda gazowana, pomarańcza	240 ml / 29 zł



Piwo

Žatecký Pilsner z Beczki KEG	300 ml / 18 zł	500 ml / 23 zł
Grimbergen 'Blonde Jasne' z Beczki KEG	300 ml / 20 zł	500 ml / 25 zł
Grimbergen 'Blanche Pszeniczne' z Beczki KEG	300 ml / 20 zł	500 ml / 25 zł
Grimbergen 'Double Ambre Podwójnie Palone' KEG	300 ml / 20 zł	500 ml / 25 zł
Okocim Lager O.K. (butelka)		500 ml / 23 zł
Somersby 'Wiśnia i Jabłko' (butelka)		400 ml / 18 zł
Garage 'Hard Lemon – połączenie piwa i lemoniady' (butelka)		400 ml / 21 zł
Somersby 'Czarna Porzeczką z Limonką' 0.0% bezalkoholowe (butelka)		400 ml / 18 zł
Somersby 'Gruszka' 0.0% bezalkoholowe (butelka)		400 ml / 18 zł
Okocim 0.0% bezalkoholowy (butelka)		500 ml / 23 zł

Likiery prosto z Włoch

LIKIER PISTACJOWY	40 ml / 20 zł
LIKIER ORZECHOWY	40 ml / 19 zł
LIKIER Z KARCZOCHA	40 ml / 19 zł
LIKIER AMARETTO	40 ml / 20 zł



Wódka & Tequila

Wyborowa	40 ml / 18 zł	500 ml / 159 zł
J.A. Baczewski	40 ml / 20 zł	500 ml / 179 zł
Ostoya	40 ml / 22 zł	500 ml / 189 zł
Don Julio: D'argento / Srebrna		40 ml / 39 zł
Don Julio: Reposado / Złota		40 ml / 40 zł
Don Julio: Anejo 70th Anniversary		40 ml / 49 zł

Whisky & Cognac

Jameson (Irlandia)		40 ml / 26 zł
Wild Turkey 101 (Ameryka)		40 ml / 29 zł
Chivas Regal 12 YO (Szkocja)		40 ml / 29 zł
Glenffidich 12 YO (Szkocja)		40 ml / 32 zł
Aberlour 12 YO (Szkocja)		40 ml / 37 zł
Nikka From The Barrel (Japonia)		40 ml / 39 zł
Ardberg 10 YO (Szkocja)		40 ml / 41 zł
Daenston 2008 12 YO (Szkocja)		40 ml / 49 zł
Glendronach 15 YO		40 ml / 51 zł
Aberlour 16 YO (Szkocja)		40 ml / 57 zł
Hibiki Harmony (Japonia)		40 ml / 61 zł
Glen Scotia 18 YO (Szkocja)		40 ml / 62 zł
Glenffidich Special Old Reserve (Szkocja)		40 ml / 65 zł
Martel Vs		40 ml / 28 zł
Francois Voyer Terres		40 ml / 34 zł



Gin & Rum

Beefeater	40 ml / 19 zł
Christies London Dry	40 ml / 21 zł
Garnish Island	40 ml / 24 zł
Tobermory	40 ml / 37 zł
Havana Club 3 Anos	40 ml / 18 zł
Havana Club 7 Anos	40 ml / 20 zł
Bumbu The Original	40 ml / 25 zł
Bumbu X.O.	40 ml / 28 zł
Dictador 12 YO	40 ml / 32 zł

Likiery

Baileys / Kahlúa / Cointreau / Sambuca	40 ml / 18 zł
Wiśniówka	40 ml / 20 zł
Limoncello	40 ml / 22 zł
Amaretto	40 ml / 19 zł
Jägermeister	40 ml / 21 zł

Grappa „Marzadro”

La Trentina 'Morbida' (41%)	40 ml / 25 zł
La Trentina 'Tradizionale' (41%)	40 ml / 26 zł
Diciotto Lune (41%)	40 ml / 30 zł
Giare 'Gewürztraminer' (41%)	40 ml / 34 zł
Giare 'Chardonnay' (45%)	40 ml / 35 zł
Giare 'Amarone' (41%)	40 ml / 37 zł

Corleone
RISTORANTE

The logo for Corleone RISTORANTE is a decorative emblem. The word "Corleone" is written in a large, elegant, cursive script. Below it, the word "RISTORANTE" is written in a smaller, bold, uppercase serif font. The text is framed by a stylized grapevine with two clusters of grapes at the bottom. The entire logo is rendered in a dark brown color.



Serdecznie Polecamy!

Tatar z jelenia z jajkiem przepiórczym i piklami	120 g / 56 zł
Małże Św. Jakuba w sosie koniakowym z puree z topinamburu	100 g / 58 zł
Zupa grzybowa z kluseczkami	350 ml / 37 zł
Raviolo z dzikiem, pieczonymi warzywami i sosem z czerwonego wina	250 g / 56 zł
Kotleciki jagnięce z boczniakami, makaronowym chipsem i kozim serem	350 g / 129 zł
Delikatny deser z kolendry z musem jabłkowym i cynamonem	100 g / 31 zł

We Recommend!

Deer tartare with quail egg and pickles	120 g / 56 zł
Scallops in cognac sauce with Jerusalem artichoke purée	100 g / 58 zł
Mushroom soup with noodles	350 ml / 37 zł
Raviolo with wild boar, roasted vegetables and red wine sauce	250 g / 56 zł
Lamb chops with oyster mushrooms, pasta crisps and goat cheese	350 g / 129 zł
Delicate coriander dessert with apple mousse and cinnamon	100 g / 31 zł

Polecamy Włoskie Wina! / Recommended Italian Wines!

Vetrère: Minutolo 'Cré' IGT	100 ml / 26 zł	750 ml / 182 zł
Cascina Luisin: Barbera DOC	100 ml / 27 zł	750 ml / 185 zł

Napoje Rozgrzewające

Hot Aperol - aperol, sok pomarańczowy, wanilia, wino białe	35 zł
Ponce alla Livornese - espresso, rum, woda, cukier, cynamon, zest z cytryny	28 zł
Ginger Hot Toddy - whisky, sour, imbir, sok jabłkowy, angostura	32 zł





Soups

Duck broth with dumplings	350 ml / 31 zł
Fish soup with seafood and croutons	350 ml / 48 zł

Starters and Salads

Ostrica Fresca - Brittany oyster to choose from:

• fresh served with lemon wedge	1 pcs. / 18 zł
• baked with homemade mayonnaise, white wine and parsley	1 pcs. / 21 zł
Warm aubergine with provolone cheese	1 pcs./ 18 zł
Octopus carpaccio	150 g / 47 zł
Beef carpaccio	100 g / 49 zł
Foie gras with caramelized apple and homemade bun	160 g / 52 zł
Goat cheese with marinated beetroot and lamb's lettuce	160 g / 41 zł
Marinated chicken salad	180 g / 46 zł
Calamari Fritti (crunchy baby squid)	170 g / 48 zł

Antipasto Marinara (for 2-3 people)

seafood salad, octopus carpaccio, oysters (2 pieces), calamari ceviche, baccalà cod paté, marinated prawns in chili, peppers stuffed with tuna

450 g / 129 zł

Antipasto Toscano (for 2 people)

italian cold meats, italian cheeses, olives, peppers stuffed with tuna, homemade pear jam

400 g / 96 zł



Homemade Pasta / Pasta Fresca

Spinach gnocchi in sauce based on three cheeses	250 g / 47 zł
Ravioli with chanterelles and ricotta	250 g / 46 zł
Ravioli with salmon and mascarpone	250 g / 51 zł
Spaghetti alla chitarra with spinach and prawns	250 g / 53 zł
Tagliolini nero with octopus, bottarga and chili	250 g / 55 zł
Ravioli calabrese (with spicy salami)	250 g / 46 zł
Conchiglioni with veal, mushrooms and green beans	250 g / 52 zł

Fish and Seafood / Frutti Di Mare

Frutti Di Mare

seafood: squid, octopus, mussels, new zealand mussels,
st. James, tiger prawns, cocktail prawns,
cherry tomatoes, white wine, chili pepper

* addition to choose from: hand-made spaghetti / wild rice / croutons

300 g (small)* / 98 zł

400 g (large)* / 132 zł

Ostrica Fresca - Brittany oyster to choose from:

• fresh served with lemon wedge	1 pcs. / 18 zł
• baked with homemade mayonnaise, white wine and parsley	1 pcs. / 21 zł
Gamberi Pizza (with shrimps) cream sauce, mozzarella, zucchini, shrimp, lime slices	32 cm / 52 zł
Mussels on white wine with parsley	400 g / 60 zł
Squid steak with fennel and truffle potatoes	200 g / 64 zł
Grilled prawns with garlic and chili	200 g / 72 zł
Grilled sea bass with stewed leeks and baked potatoes	350 g / 78 zł



Main Dishes

Cauliflower steak with spicy harris paste and hummus	450 g / 59 zł
Supreme chicken on jerusalem artichoke puree with marsala sauce and vegetable chips	370 g / 68 zł
Veal escalopes in mushroom sauce with garlic served with green beans	300 g / 89 zł
Duck breast with gratin potatoes and spinach leaves	370 g / 89 zł
Tagliata on rocket salad with roasted potatoes with rosemary	350 g / 120 zł
Beef tenderloin with foie gras, gratin potatoes and sicilian caponata	370 g / 134 zł

Side Dishes

Bread basket	8 zł
Baked potatoes with rosemary	100 g / 18 zł
Italian spinach dumplings	100 g / 17 zł
Gratin potatoes	120 g / 18 zł
Mix of salad with vinaigrette	100 g / 19 zł
Spinach with raisins and pine nuts	140 g / 25 zł

Dessert

Panna Cotta with raspberry mousse	100 g / 29 zł
Warm chocolate cake with fruit	120 g / 36 zł
Tiramisù	120 g / 30 zł
Crème Brulée with blueberries	130 g / 29 zł
Vanilla ice cream with caramel, pepper and almonds	120 ml / 35 zł
Italian cheese plate (pecorino, parmesan, gorgonzola, pear jam)	130 g / 48 zł

updated november 2024

the current list of allergens can be found in the Service

we add 10% service to groups of 6 and more



Classic Pizza

32 cm

TRE PEPERONI (delicata)

tomato sauce, mozzarella, salami napoli, sweet pepper mix, olives, capers, anchovies, garlic

44 zł

TRE PEPERONI (piccante)

tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante, sweet pepper mix, olives, capers, anchovies, chili, garlic

46 zł

FOCACCIA

flatbread from the oven, rosemary, olive oil

27 zł

MARGHERITA

tomato sauce, mozzarella

35 zł

VEGETARIANA

tomato sauce, mozzarella, aubergine, zucchini, sweet pepper mix, red onion, basil pesto

47 zł

SALAME

tomato sauce, mozzarella, salami napoli, garlic

40 zł

DIAVOLA

tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante, garlic

42 zł

CAPRICCIOSA

tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom

43 zł



Special Pizza

32 cm

FRUTTI DI MARE

cream sauce, mozzarella, seafood:
shrimp, squid, clam meat, baby octopus
cheese and pepper sauce, rocket salad, lime slices

57 zł

GAMBERI

cream sauce, mozzarella, zucchini, shrimp, lime slices

52 zł

QUATTRO FORMAGGI

cream sauce, gorgonzola, ricotta, parmesan, pecorino, basil leaves

51 zł

BIANCA VERDE

cream sauce, gorgonzola, ricotta, parmesan, pecorino, spinach, walnuts

53 zł

FORMAGGIO DI CAPRA

cream sauce, goat cheese, pear, rocket salad, grapes

49 zł

BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA

tomato sauce, mozzarella, parma ham,
rocket salad, burrata, basil pesto

57 zł

DIAVOLA (extra piccante)

tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante,
spicy italian sausage 'nduja, jalapeño pepper, mushrooms, garlic

53 zł

ROAST BEEF

tomato sauce, mozzarella, slices of marinated roast beef,
rocket salad, sun-dried tomato pesto

54 zł



Warm Drinks

Espresso / Doppio	30 ml / 13 zł	60 ml / 17 zł
Americano		180 ml / 16 zł
Black Coffee		150 ml / 17 zł
White Coffee		200 ml / 18 zł
Cappucino		200 ml / 20 zł
Flat White		200 ml / 21 zł
Caffè Latte		270 ml / 20 zł
Tea Pot	500 ml / 21 zł	1 liter / 27 zł
black / earl gray / green / mint / rooibos / hibiscus		
Warming Tea	500 ml / 26 zł	1 liter / 32 zł
black tea, orange, lemon, ginger, cinnamon, cloves, raspberry juice		



Cold Drinks

Fresh juice: orange / grapefruit / mix		300 ml / 24 zł
Homemade citrus lemonade with mint	350 ml / 22 zł	1 liter / 49 zł
Fruit juices and nectars: orange / apple / black currant		200 ml / 14 zł
Pepsi Cola, Pepsi Max, Mirinda, 7up, Schweppes, Lipton		200 ml / 14 zł
Acqua Panna		750 ml / 24 zł
San Pellergino		750 ml / 24 zł
Water in a carafe (gas / ngas)	500 ml / 14 zł	1 liter / 21 zł
Spring water "Iwoniczanka" (gas / ngas)		300 ml / 13 zł

Aperitif

Prosecco		125 ml / 24 zł
Aperol		40 ml / 17 zł
Campari		40 ml / 18 zł
Campari with orange juice		240 ml / 27 zł
Vermouth Dry 'Tosti' Del Cavaliere (Piedmont, Italy)		100 ml / 22 zł
Vermouth Semi-Dry 'Tosti' Extra Dry (Piedmont, Italy)		100 ml / 24 zł
Vermouth Semi-Dry 'Tosti' Rosso (Piedmont, Italy)		100 ml / 25 zł



Cocktails

Hugo Spritz

prosecco, elderberry liqueur, sparkling water, lime

210 ml / 31 zł

Aperol Spritz

prosecco, aperol aspide from Sardinia, sparkling water, orange

240 ml / 35 zł

Mojito

rum, lime, sparkling water, cane sugar, mint

190 ml / 32 zł

Strawberry Mojito

strawberry purée, La Trentina 'Morbida' Grappa, sparkling water, strawberry, brown sugar, lemon, mint, lime

200 ml / 34 zł

Cuba Libre

rum, pepsi, lime

200 ml / 29 zł

Whiskey Sour

whiskey, egg white, lemon juice, sugar syrup, angostura

115 ml / 30 zł

Pink Sour

pink gin, lime juice, strawberry puree, egg white

135 ml / 29 zł

Amaretto Sour

amaretto, lime juice, sugar syrup, egg white

130 ml / 27 zł

Aperol Spritz 0% – nonalcoholic drink

orange syrup, prosecco 0%, sparkling water, orange

240 ml / 29 zł



Beer

Žatecký Pilsner KEG	300 ml / 18 zł	500 ml / 23 zł
Grimbergen 'Blonde' KEG	300 ml / 20 zł	500 ml / 25 zł
Grimbergen 'Blanche' KEG	300 ml / 20 zł	500 ml / 25 zł
Grimbergen 'Double Ambre' KEG	300 ml / 20 zł	500 ml / 25 zł
Okocim Lager O.K. (bottle)		500 ml / 23 zł
Somersby 'Cherry and Apple' (bottle)		400 ml / 18 zł
Garage 'Hard Lemon - mix of beer and lemon flavored drink' (bottle)		400 ml / 21 zł
Somersby 'Blackcurrant & Lime' 0.0% non-alcoholic (bottle)		400 ml / 18 zł
Somersby 'Pear' 0.0% non-alcoholic (bottle)		400 ml / 18 zł
Okocim 0.0% non-alcoholic (bottle)		500 ml / 23 zł

Italian Liqueurs

PISTACHIO LIQUEUR	40 ml / 20 zł
WALNUT LIQUEUR	40 ml / 19 zł
ARTICHOKE LIQUEUR	40 ml / 19 zł
AMARETTO LIQUEUR	40 ml / 20 zł



Vodka & Tequila

Wyborowa	40 ml / 18 zł	500 ml / 159 zł
J.A. Baczewski	40 ml / 20 zł	500 ml / 179 zł
Ostoya	40 ml / 22 zł	500 ml / 189 zł
Don Julio: D'argento / Srebrna		40 ml / 39 zł
Don Julio: Reposado / Złota		40 ml / 40 zł
Don Julio: Anejo 70th Anniversary		40 ml / 49 zł

Whiskey & Cognac

Jameson (Ireland)		40 ml / 26 zł
Wild Turkey 101 (USA)		40 ml / 29 zł
Chivas Regal 12 YO (Scotland)		40 ml / 29 zł
Glenffidich 12 YO (Scotland)		40 ml / 32 zł
Aberlour 12 YO (Scotland)		40 ml / 37 zł
Nikka From The Barrel (Japan)		40 ml / 39 zł
Ardberg 10 YO (Scotland)		40 ml / 41 zł
Daenston 2008 12 YO (Scotland)		40 ml / 49 zł
Glendronach 15 YO (Scotland)		40 ml / 51 zł
Aberlour 16 YO (Scotland)		40 ml / 57 zł
Hibiki Harmony (Japan)		40 ml / 61 zł
Glen Scotia 18 YO (Scotland)		40 ml / 62 zł
Glenffidich Special Old Reserve (Scotland)		40 ml / 65 zł
Martel Vs		40 ml / 28 zł
Francois Voyer Terres		40 ml / 34 zł



Gin & Rum

Beefeater	40 ml / 19 zł
Christies London Dry	40 ml / 21 zł
Garnish Island	40 ml / 24 zł
Tobermory	40 ml / 37 zł
Havana Club 3 Anos	40 ml / 18 zł
Havana Club 7 Anos	40 ml / 20 zł
Bumbu The Original	40 ml / 25 zł
Bumbu X.O.	40 ml / 28 zł
Dictador 12 YO	40 ml / 32 zł

Liqueurs

Baileys / Kahlúa / Cointreau / Sambuca	40 ml / 18 zł
Cherry Vodka	40 ml / 20 zł
Limoncello	40 ml / 22 zł
Amaretto	40 ml / 19 zł
Jägermeister	40 ml / 21 zł

Grappa „Marzadro”

La Trentina 'Morbida' (41%)	40 ml / 25 zł
La Trentina 'Tradizionale' (41%)	40 ml / 26 zł
Diciotto Lune (41%)	40 ml / 30 zł
Giare 'Gewürztraminer' (41%)	40 ml / 34 zł
Giare 'Chardonnay' (45%)	40 ml / 35 zł
Giare 'Amarone' (41%)	40 ml / 37 zł