



KARTA DAŃ

Restauracja Corleone | ul. Poselska 19 | 31-002 Kraków

tel. 12 429 51 26

corleone@corleone.krakow.pl | www.corleone.krakow.pl

TAPAS / MINI-STARTERY NA DOBRY POCZĄTEK :) / TAPAS

MINI-FOCACCIA & 3 TAPENADES mini-podpłomyk z pieca, rozmaryn, oliwa, 3 dipy: hummus, czarne oliwki z figą, bakłażan z pieczoną papryką <i>mini-flatbread from the oven, rosemary, olive oil, 3 tapenades: hummus, black olives with figs, aubergine with roasted peppers</i>	120 g / 22 zł
OSTRICA FRESCA ostryga z Bretanii do wyboru: / <i>oyster from Brittany:</i> – świeża podana z częścią cytryny / <i>fresh served with a lemon wedge</i> – z cydrem, jabłkiem i granatem / <i>with cider, apple and pomegranate</i> – zapiekana z domowym majonezem, białym winem i natką pietruszki <i>baked with homemade mayonnaise, white wine and parsley</i>	1 szt. / 16 zł
INVOLTINI DI MELANZANE roladka z bakłażana na ciepło, ser provolone, sos pomidorowy <i>warm aubergine, provolone cheese, tomato sauce</i>	80 g / 14 zł
COZZE VERDI AL FORNO zapekane małże nowozelandzkie (2 szt.) z pesto alla genovese <i>baked new zealand mussels (2 pcs) with pesto alla genovese</i>	100 g / 25 zł
CARPACCIO DI MANZO klasyczne carpaccio wołowe, parmezan, rukola, sos majonezowy <i>classic beef carpaccio, parmesan, rocket salad, mayonnaise sauce</i>	100 g / 28 zł
FOIE GRAS foie gras (40 g), domowa drożdżowa bułeczka, konfitura z czerwonej cebuli, pieczone jabłko <i>foie gras (40 g), home baked yeast bun, red onion jam, baked apple</i>	160 g / 39 zł
PIATTO DI FORMAGGI włoskie sery (pecorino, parmezan, gorgonzola), konfitura z gruszki <i>plate of italian cheeses (pecorino, parmesan, gorgonzola), pear jam</i>	120 g / 31 zł

POLECAMY WINA W SPECJALNEJ CENIE !

Rebuli: Prosecco 'ZeroGrammi' Brut		75 cl / 124 zł
Casina Luisin: Barbera (Piemont)	10 cl / 19 zł	75 cl / 137 zł
Fiegl: Cuvée Blanc (Wenecja Julijska)	10 cl / 17 zł	75 cl / 122 zł

ANTIPASTI / PRZYSTAWKI I SAŁATKI / STARTERS & SALADS

CARPACCIO DI POLPO carpaccio z ośmiornicy, ziemniak truflowy, sos kaparowy, czosnek, natka pietruszki, oliwa <i>octopus carpaccio, truffle potato, caper sauce, garlic, parsley, olive oil</i>	150 g / 39 zł
BURRATA ALL'ARANCIA burrata, karmelizowana pomarańcza, rukola, nasiona kolendry, oliwa <i>burrata, caramelized orange, rocket salad, coriander seeds, olive oil</i>	160 g / 28 zł
INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA kozi ser, mieszanka sałat z pesto, pomidorki koktajlowe, orzechy, zioła <i>goat cheese, mix of lettuce with pesto, cherry tomatoes, nuts, herbs</i>	160 g / 32 zł
INSALATA CON POLLO MARINATO kurczak marynowany w kremie balsamicznym z ziołami, mix sałat, szpinak, rukola, pomidorki cherry, orzeczki pinii, sos malinowo-balsamiczny <i>chicken marinated in balsamic cream with herbs, mixed salad, spinach, rocket salad, cherry tomatoes, pine nuts, raspberry-balsamic sauce</i>	180 g / 34 zł
INSALATA DI FRUTTI DI MARE sałatka z owoców morza (kalmar, mięso małż, ośmiornica), seler naciowy, fenkuł (koper włoski), mieszanka sałat, cytryna <i>seafood salad (squid, clam meat, octopus), celery, fennel, mixed lettuce</i>	180 g / 37 zł
ANTIPASTO TOSCANO (dla 2 osób / for 2 people) włoskie wędliny i sery, papryczki nadziewane tuńczykiem, oliwki, crostini <i>italian meat and cheeses, peppers stuffed with tuna, olives, crostini</i>	450 g / 71 zł

ZUPPE / ZUPY / SOUPS

CREMA DI POMODORO E PEPERONE krem pomidorowo-paprykowy, pieczona papryka, pesto <i>tomato and pepper cream, roasted pepper, pesto</i>	350 ml / 21 zł
BRODO D'ANATRA esencjonalny rosół z kaczki, lane kluseczki, mięso z kaczki, warzywa <i>warming duck broth, noodles, duck meat, vegetables</i>	350 ml / 23 zł
ZUPPA DI PESCE E FRUTTI DI MARE zupa z owoców morza: krewetki, kalmary, dorsz, małże, warzywa, ostra papryczka chili, natka pietruszki <i>seafood soup: shrimps, calamari, cod, mussels, vegetables, parsley</i>	350 ml / 34 zł

PASTA FRESCA / DOMOWE MAKARONY / HOME MADE PASTA

RISOTTO VERDE 250 g / 38 zł

risotto, szparagi, szpinak, cukinia, groszek zielony, fasolka szparagowa
risotto, asparagus, spinach, zucchini, green peas, green beans

RAVIOLI CON FINFERLI 250 g / 37 zł

ravioli (5 sztuk), kurki, ricotta, cebula, czosnek, natka pietruszki, masło
ravioli (5 pieces), chanterelles, ricotta, onion, garlic, parsley, butter

GNOCCHI DI SPINACI AI TRE FORMAGGI 250 g / 38 zł

gnocchi szpinakowe, sos na bazie trzech serów, orzechy włoskie
spinach gnocchi, three cheeses sauce, walnuts

CAPPELLACCI NERI CON BACCALÀ 250 g / 36 zł

włoskie pierożki cappellacci nero (5 sztuk), dorsz, mascarpone, szpinak, sos szczypiorkowy
italian cappellacci nero dumplings (5 pieces), cod, mascarpone cheese, spinach, chives sauce

RAVIOLI AI FRUTTI DI MARE 250 g / 48 zł

włoskie pierożki ravioli (5 sztuk), świeże małże, sos frutti di mare, farsz z owocami morza (krewetki, małże, kalmar)
italian ravioli dumplings (5 pieces), fresh clams, frutti di mare sauce, seafood stuffing (shrimps, mussels, squid)

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON GAMBERI 250 g / 44 zł

spaghetti alla chitarra, szpinak, krewetki, pomidory suszone, czosnek, ostra papryczka chili
spaghetti, spinach, prawns, dried tomatoes, garlic, peperoncino

TROFIE NERO CON POLIPETTI 250 g / 51 zł

trofie nero, ośmiorniczki baby, pomidorki, kapary, ostra papryczka chili
trofie nero, baby octopuses, cherry, capers, peperoncino

CANNELLONI CON POLLO 250 g / 37 zł

cannelloni, kurczak, szpinak, ricotta, sos pomidorowy
cannelloni, chicken, spinach, ricotta, tomato sauce

LASAGNETTE CON CONIGLIO 250 g / 41 zł

płaty makaronu lasagne, ragout z królika, ricotta, warzywa
lasagne, rabbit ragout, ricotta, vegetables, white sauce with thyme

BUSIATE CON CARNE DI VITELLO 250 g / 42 zł

busiate, cielęcina, pieczarki, cebula, fasolka szparagowa, porto
busiate, veal, mushrooms, onion, green beans, port-wine

FRUTTI DI MARE / RYBY I OWOCE MORZA / FISH & SEAFOOD

FRUTTI DI MARE (piccoli)*

300 g / 79 zł

owoce morza*: kalmar, ośmiorniczki, mule, małże nowozelandzkie, małże św. jakuba, krewetki tygrysie, krewetki koktajlowe, pomidorki koktajlowe, białe wino, ostra papryczka chili
seafood: squid, octopus, new zealand mussels, scallops, cocktail shrimps, tiger shrimps, cherry tomatoes, white wine, peperoncino*

FRUTTI DI MARE (grandi)*

400 g / 98 zł

owoce morza*: kalmar, ośmiorniczki, mule, małże nowozelandzkie, małże św. jakuba, krewetki tygrysie, krewetki koktajlowe, pomidorki koktajlowe, białe wino, ostra papryczka chili
seafood: squid, octopus, new zealand mussels, scallops, cocktail shrimps, tiger shrimps, cherry tomatoes, white wine, peperoncino*

* OLTRE AI FRUTTI DI MARE: CROSTINI / PASTA SPAGHETTI / RISO SELVATICO

* dodatek do owoców morza: grzanki / makaron spaghetti / dziki ryż

* *addition to seafood: croutons / spaghetti pasta / wild rice*

OSTRICA FRESCA

1 szt. / 16 zł

ostryga z Bretanii do wyboru: świeża / z cydrem i granatem / zapiekana
oyster from Brittany: fresh / with cider and pomegranate / baked

COZZE AL VINO BIANCO

500 g / 56 zł

małże, pietruszka, śmietana, białe wino, grzanki z masłem i pietruszką
mussels, parsley, cream, white wine, croutons with butter and parsley

BISTECCA DI CALAMARI

200 g / 61 zł

stek z kalmara, ziemniaki truflowe, fennel (koper włoski), sos salsa-verde
squid steak, truffle potatoes, fennel salad, salsa-verde sauce

GAMBERI ALLA GRIGLIA

180 g / 65 zł

grillowane krewetki (140 g), czosnek, chili, masło, grzanki z pietruszką
grilled shrimps (140 g), garlic, chili, croutons with butter and parsley

BRANZINO FARCITO CON I PORRI CON PATATE

350 g / 72 zł

okoń morski z duszonymi porami, pomidorki cherry, pieczone ziemniaki z rozmarynem i czerwoną cebulką
sea bass with stewed leeks, cherry tomatoes, baked potatoes with rosemary and red onion

PIATTO PRINCIPALE / DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

BISTECCA DI CAVOLFIORE	450 g / 49 zł
stek z kalafiora (400 g), pikantna pasta harrisa, hummus, rukola, orzechy, pesto z rukoli <i>cauliflower steak (400 g), spicy harris paste, hummus, rocket salad, nuts, rocket salad pesto</i>	
SCALOPPINE DI VITELLO	300 g / 74 zł
eskalopki cielęce (140 g), sos czosnkowo-borowikowy, szpinakowe gnocchi <i>veal escalopes (140 g), garlic-boletus sauce, cream, spinach gnocchi</i>	
PETTO D'ANATRA	370 g / 81 zł
pierś z kaczki (200 g), sos figowy, dziki brokuł, ziemniaki gratin <i>duck breast (200 g), fig sauce, wild broccoli, gratin casserole</i>	
TAGLIATA DI MANZO	400 g / 96 zł
płaty polędwicy (250 g), rukola, parmezan, pomidorki cherry, orzeszki pinii, sos salsa-verde, pieczone ziemniaki z rozmarynem <i>tenderloin slices (250 g), rocket salad, parmesan, cherry tomatoes, pine nuts, salsa-verde sauce, baked potatoes with rosemary</i>	
FILETTO DI MANZO CON FOIE GRAS	420 g / 112 zł
polędwica wołowa (250 g), foie gras, fasolka szparagowa, prażona szalotka, ziemniaki gratin, sos serowy <i>beef tenderloin (250 g), foie gras, green beans, roasted shallots, potatoes gratin, cheese sauce</i>	

CONTORNI / DODATKI DO DAŃ / EXTRA SIDES

PATATE AL FORNO	100 g / 13 zł
pieczone ziemniaki, bataty, rozmaryn, czerwona cebulka <i>baked potatoes, sweet potatoes, rosemary, red onion</i>	
GNOCCHI DI SPINACI	100 g / 14 zł
włoskie kluseczki szpinakowe, masło <i>italian spinach gnocchi, butter</i>	
PATATE GRATINATE	120 g / 15 zł
zapiekane ziemniaki ze śmietaną i serem <i>baked potatoes with cream and cheese</i>	
INSALATA MISTA	100 g / 13 zł
mieszanka sałat, pomidorki koktajlowe, sos vinaigrette <i>mix of lettuce, cherry tomatoes, vinaigrette sauce</i>	

DOLCE / DESERY / DESSERTS

PANNA COTTA panna cotta, mus z wiśniami <i>panna cotta, cherry mousse</i>	100 g / 20 zł
TORTA AL CIOCCOLATO torcik czekoladowy, mus malinowy, owoce <i>chocolate cake, raspberry mousse, fruit</i>	100 g / 24 zł
TIRAMISÙ mascarpone, biszkopty, amaretto, kawa, posypka z kakao <i>mascarpone, biscuits, amaretto, coffee, cocoa sprinkles</i>	100 g / 22 zł
CRÈME BRÛLÉE CON MIRTILLI krem brulee, borówki, karmelizowany cukier <i>cream brulee, blueberries, caramelized sugar</i>	110 g / 21 zł
TORTA DI FRUTTA beza, krem z serka mascarpone, truskawki, borówki amerykańskie <i>meringue, mascarpone cream, strawberries, blueberries</i>	120 g / 23 zł
GELATO ALLA VANIGLIA CON PEPE lody waniliowe (3 gałki), karmel, pieprz, migdały, ananas <i>vanilla ice cream (3 scoops), caramel, pepper, almonds, pineapple</i>	120 ml / 24 zł

aggiornamento aprile 2022

l'elenco attuale degli allergeni è disponibile nel Servizio

aggiungiamo il 10% di servizio ai gruppi di 8 persone e più

aktualizacja kwiecień 2022 rok

aktualna lista alergenów znajduje się u Obsługi

przy stolikach 8-osobowych i większych doliczamy serwis 10%

updated april 2022

the current list of allergens can be found in the Service

we add 10% service to groups of 8 and more



PIZZA CLASSICA DELLA PIZZERIA „TRZY PAPRYCZKI” / 32 cm

FOCACCIA podpłomyk z pieca, rozmaryn, oliwa <i>flatbread from the oven, rosemary, olive oil</i>	22 zł
MARGHERITA sos pomidorowy, mozzarella <i>tomato sauce, mozzarella cheese</i>	28 zł
SALAME (piccante / delicata) sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata piccante / salami napoli, czosnek <i>tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante / salami napoli, garlic</i>	33 zł
CAPRICCIOSA sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki <i>tomato sauce, mozzarella, ham, mushroom</i>	34 zł
DIAVOLA sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata piccante, pikantna włoska kiełbaska 'nduja, ostra papryczka jalapeño, pieczarki, czosnek <i>tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante, spicy italian sausage 'nduja, jalapeño pepper, mushrooms, garlic</i>	36 zł
QUATTRO FORMAGGI sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmezan, pecorino <i>tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan, pecorino</i>	37 zł
GAMBERI sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, rukola, krewetki, chili, czosnek <i>tomato sauce, mozzarella, zucchini, rocket salad, shrimps, chili, garlic</i>	38 zł
FUNGHI PORCINI sos kremowy, mozzarella, borowik, cebula, czosnek <i>cream sauce, mozzarella, porcini mushrooms, onion, garlic</i>	37 zł
PROSCIUTTO DI PARMA sos pomidorowy, mozzarella, po wyjęciu z pieca: szynka parmeńska, rukola, parmezan <i>tomato sauce, mozzarella, after removing from the oven: parma ham, rocket salad, parmesan</i>	38 zł
FORMAGGIO DI CAPRA sos kremowy, mozzarella, kozi ser, gruszka, figa, rukola, winogrona <i>cream sauce, goat cheese, pear, fig, rocket salad and grapes</i>	37 zł



PIZZA SPECIALE DELLA PIZZERIA „TRZY PAPRYCZKI” / 32 cm

CON ZUCCA	35 zł
sos kremowy, mozzarella, dynia, borowiki, natka pietruszki <i>cream sauce, mozzarella, pumpkin, porcini mushrooms, parsley</i>	
PANCETTA	37 zł
sos kremowy, mozzarella, włoski boczek pancetta, pieczony ziemniak, oliwa truflowa, por <i>cream sauce, mozzarella, italian pancetta bacon, baked potato, truffle oil, leek</i>	
ROAST BEEF	38 zł
sos pomidorowy, mozzarella, po wyjęciu z pieca: plastry marynowanego rostbefu, rukola, sos chimichurri <i>tomato sauce, mozzarella, after removing from the oven: slices of marinated roast beef, rocket salad, chimichurri sauce</i>	
SALUTI DALLA SICILIA!	36 zł
sos kremowy, mozzarella, salami spianata piccante, czerwona cebulka, pieczarki <i>cream sauce, mozzarella, salami spianata piccante, red onion, mushrooms</i>	
BIANCA VERDE	38 zł
sos kremowy, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmezan, pecorino, szpinak, orzechy włoskie <i>cream sauce, gorgonzola, ricotta, parmesan, pecorino, spinach, walnuts</i>	
TRE PEPERONI (delicata)	37 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami napoli, mieszanka słodkich papryczek, czosnek, anchois <i>tomato sauce, mozzarella, salami napoli, mix of pepper, garlic, anchovies</i>	
TRE PEPERONI (piccante)	37 zł
sos pomidorowy, mozzarella, salami spianata piccante, mieszanka słodkich papryczek, ostra papryczka jalapeño, czosnek, anchois <i>tomato sauce, mozzarella, salami spianata piccante, mix of pepper, jalapeño pepper, garlic, anchovies</i>	
CHORIZO	38 zł
sos pomidorowy, mozzarella, chorizo, wędzony ser scamorza, żurawina <i>tomato sauce, mozzarella, chorizo, scamorza cheese, cranberry</i>	

