



02-07 MAJA 2016



CENA TYGODNIA
33,90 zł
28,90 zł



MEGA PROMOCJA

CENA TYGODNIA
38,90 zł
34,90 zł



CENA TYGODNIA
44,90 zł
39,90 zł



CENA TYGODNIA
55,99 zł
49,90 zł



CENA TYGODNIA
69,90 zł
65,90 zł

CENA TYGODNIA
29,90 zł
26,90 zł

VENETO

VENETO

TOSKANIA

ALZACJA

PUGLIA

PUGLIA

Prosecco DOC Treviso Terra Serena Brut
Szczip: Glera
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa jasnosłomkowa z zielonymi refleksami. Drobne żywe bąbelki. Bukiet świeży, owocowy, z nutami jabłek. W smaku orzeźwiająca, przyjemnie musująca, o wytrawnym finiszu.
Polecamy jako aperitif, do lekkich przekąsek, przystawek oraz do lekkich dań z ryb i białych mięs.
Podawać w temp.: 7-9°C.
Producent: **Vinicola Serena**
Pojemność: 750 ml

Prosecco Cuvée DOC Treviso Ville d'Arfanta Extra Dry
Szczip: Glera
Wino białe wytrawne musujące.
Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Drobne trwałe bąbelki. Bukiet świeży, z wyraźnymi akcentami jabłek Golden i owoców cytrusowych. W smaku orzeźwiająca, z przyjemnymi bąbelkami, o dobrze wyważonej kwasowości.
Polecamy jako aperitif, do lekkich przekąsek, prostych dań z owoców morza, ryb i białych mięs.
Podawać w temp.: 7-9°C.
Producent: **Vinicola Serena**
Pojemność: 750 ml

Rosso di Toscana IGT Campopazzo
Szczip: Sangiovese 100%
Wino czerwone wytrawne.
Barwa rubinowej czerwieni. Bukiet owocowy, z nutami małych leśnych owoców oraz wiśni. W smaku soczyste, z przyjemnymi taninami, o dobrej kwasowości.
Polecamy do wędlin sezonowanych (salami, szynka crudo), do delikatnie dojrzałych serów oraz makaronów z sosami mięsnymi.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: **Castello Monterinaldi**
Pojemność: 750 ml

Gewurztraminer Vin d'Alsace AAC
Szczip: Gewurztraminer 100%
Leżakowanie w dużej dębowej beczce przez 6 miesięcy.
Wino białe półwytrawne.
Barwa intensywnie cytrynowa ze złotymi refleksami. Bukiet intensywny i złożony, o typowym dla szczepu egzotycznym bukietie owoców liczi, marakui, ananasa, mango, z wyczuwalnymi nutami kwiatów białej róży, mięty i koniczyny oraz przypraw korzennych. W smaku okrągłe, wyraziste, porwijające pełnią smaku i aromatu.
Polecamy jako aperitif, do mocno przyprawionych potraw, zwłaszcza do dań kuchni azjatyckiej (tajskiej, indyjskiej, chińskiej), do wyrazistych w smaku serów, a także do deserów.
Potencjał leżakowania: 7 lat.
Podawać w temp.: 8-10°C.
Producent: **Earl Scheidecker & Fils**
Pojemność: 750 ml

Primitivo di Manduria DOP
Szczip: Primitivo
Leżakuje w małej beczce dębowej barrique przez 12 miesięcy.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa intensywnie rubinowa. Bukiet złożony, dżemowe nuty owoców wiśni, czarnych porzeczek, jagód, śliwek oraz przypraw wanilii i pieprzu. W smaku pełne, wyraziste, o dobrze zbalansowanej słodczy, kwasowości, alkoholu i taninach.
Polecamy do sycących, dobrze przyprawionych dań z mięsa czerwonego, pieczeni, oraz do dań makaronowych - spaghetti, carbonara, bolognese.
Potencjał leżakowania: 12 lat.
Podawać w temp.: 18-20°C.
Producent: **Antica Masseria Jorche**
Pojemność: 750 ml

Primitivo di Manduria DOP Riserva
Szczip: Primitivo
Leżakuje w małej beczce dębowej barrique przez 12 miesięcy i w typowych dla regionu amforach capasuni.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni z bordową obwódką. Bukiet niezwykle aromatyczny, z dżemowymi nutami owoców wiśni, czarnych porzeczek, jagód, śliwek oraz toffi, przypraw wanilii i pieprzu. W smaku wyraziste, mocne, o znakomicie zbalansowanej słodczy, kwasowości, alkoholu i taninach.
Finisz długi i złożony.
Polecamy do sycących, dobrze przyprawionych dań z mięsa czerwonego i baraniny, pieczeni oraz wszelkich mięs długo duszonych z dodatkiem warzyw i przypraw.
Potencjał leżakowania: 14 lat.
Podawać w temp.: 18-20°C.
Producent: **Antica Masseria Jorche**
Pojemność: 750 ml



VENETO

**Prosecco
Valdobbiadene
DOCG Superiore
Cuvée
Oris Dry**

Szczep: Glera 100%
Wino białe półwytrawne musujące.
Barwa bladostłomkowa z delikatną pianką i drobnymi bąbelkami. Bukiet owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek, gruszek, brzoskwiń, bananów, a także delikatnego melona i kwiatów akacji.

W smaku orzeźwiające, przyjemnie musujące, z wyczuwalną nutą słodczy, o długim miękkim owocowym finiszem.
Polecamy jako aperitif do lekkich dań i sałatek z surowych owoców morza oraz do świeżych i kremowych serów.
Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Villa Sandi
Pojemność: 750 ml



MURCIA (Yecla)

La Purisima Monastrell DO Yecla

Szczep: Monastrell
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiej ciemnej wiśni. Bukiet intensywny z nutami śliwek, jagód, ziół i przypraw. W smaku pełne, wyraziste, o zintegrowanych taninach.
Polecamy do wędlin sezonowanych (salami, szynek), twardych serów dojrzewających, a także potrawek mięsnych duszonych i mięs pieczonych z wołowiny i drobiu.

Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: La Purisima
Pojemność: 750 ml



MURCIA (Yecla)

Old Hands Joven DO Yecla

Szczep: Monastrell z uprawy ekologicznej.
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet złożony, dojrzały, z nutami jeżyn, aronii, ziół i przypraw.
Polecamy do wędlin sezonowanych (salami, szynki), serów dojrzewających, a także mięs grillowanych i pieczonych.

Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: La Purisima
Pojemność: 750 ml



DOLINA LOARY

La Sauvignole IGP

Szczep: Sauvignon Blanc 100%
Wino białe wytrawne.
Barwa słomkowa. Bukiet intensywny, aromatyczny, z delikatnymi akcentami marakuji, limonki, z delikatnymi akcentami kwiatów czarnej porzeczki. W smaku lekkie, czyste, orzeźwiające, o dobrej kwasowości.
Polecamy do warzyw świeżych i gotowanych, do sałatek oraz smażonych owoców morza i ryb.

Podawać w temp.: 12-13°C.
Producent: Raymond Morin
Pojemność: 750 ml



DOLINA LOARY

Chinon Rosé AC

Szczep: Cabernet Franc 100%
Wino różowe wytrawne.
Barwa bladłososiowa z ciemniejszymi refleksami. Bukiet owocowy z wyraźnymi nutami malin i truskawek oraz świeżych zielonych liści. W smaku orzeźwiające, pełne, Finisz owocowy.
Polecamy jako aperitif, do przekąsek i przystawek, a także do lekkich dań z kaszą kuskus, warzywami, kurczakiem w delikatnych egzotycznych sosach.

Podawać w temp.: 10-12°C.
Producent: Raymond Morin
Pojemność: 750 ml



PIEMONTE

Moscato Corte Rossa

Szczep: Moscato Bianco
Wino białe słodkie musujące.
Barwa słomkowożółta. Pianka delikatna. Bukiet aromatyczny, świeży, przyjemnie owocowy. W smaku żywe, o dobrze wyważonej słodyczy.
Polecamy do każdego rodzaju deserów, zwłaszcza do sałatek owocowych, delikatnych tart z owocami i bitą śmietaną oraz do deserów lodowych. Znakomite - mocno schłodzone - na upalny letni wieczór!

Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: Cantine Manfredi
Pojemność: 750 ml



PIEMONTE

Piemonte Rosso DOC

Szczep: Nebbiolo 40%, Dolcetto 40%, Barbera 20%
Wino czerwone półwytrawne.
Leżakowanie w małej beczce dębowej barrique przez ok. 8 miesięcy. Barwa rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet intensywny, z nutami owoców wiśni i kwiatów fiołków. W smaku harmonijne.
Polecamy do wędlin sezonowanych i twardych serów, makaronów z sosami mięsnymi oraz pieczonej kaczki.

Potencjał leżakowania: 4-5 lat.
Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: Cantine Manfredi
Pojemność: 750 ml



VENETO

Chardonnay Veneto IGT

Szczep: Chardonnay
Wino białe półwytrawne.
Barwa słomkowa z zielonymi refleksami. Bukiet orzeźwiający, owocowy z nutami białych kwiatów. W smaku delikatne, owocowe z wyczuwalną nutą słodczy.
Polecamy jako aperitif, do lekkich przystawek, sałatek, jajek, ryb i owoców morza.

Podawać w temp.: 10-12°C.
Producent: Villa Canestrari
Pojemność: 750 ml



TOSKANIA

Quotidiano Bianco

Szczep: Trebbiano 70%, Falanghina 30%
Wino białe wytrawne.
Barwa słomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet intensywny i owocowy. W smaku przyjemne, dobrze wyważone.
Polecamy jako aperitif, do lekkich przekąsek, prostych dań z ryb i białych mięs oraz do świeżych serów.

Podawać w temp.: 12°C.
Producent: Gattavecchi
Pojemność: 750 ml



TOSKANIA

Rosso di Montepulciano DOC

Szczep: Prugnolo Gentile (Sangiovese) 95%, Canaiolo Nero 5%
Wino czerwone wytrawne.
Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Bukiet aromatyczny z nutami dojrzałych śliwek i wiśni oraz gałki muszkatołowej. W smaku eleganckie, pełne i harmonijne, ujmujące świeżością owocu, aksamiтными taninami i przyjemną kwasowością.

Polecamy do makaronów z sosami mięsnymi z pomidorami, potrawek z kaczki, cielęciny, wołowiny, a także do włoskiej pizzy i sezonowanych wędlin takich jak salami, szynka parmeńska oraz do serów.
Potencjał leżakowania: 5-7 lat.
Podawać w temp.: 18-20°C.
Producent: Gattavecchi
Pojemność: 750 ml

Sieć sklepów Piccola Italia & Mediterraneo w Warszawie

www.piccolait.pl

Al. KEN 85 (Ursynów)
ul. Egejska 17 (Stegny)
ul. Emilii Plater 47 (Centrum)
ul. Francuska 11 (Saska Kępa)
ul. Hoża 29/31 (Centrum)
Pl. Wilsona 4 (Żoliborz)
ul. Puławska 28 (Mokotów)
ul. F. Klimczaka 1 (Royal Wilanów)
ul. Polna 13 lok. 18 (Śródmieście)
ul. Kasprzycza 54 lok. B (Żoliborz)

we współpracy z włoskim
Konsorcjum Szynki Parmeńskiej

ma przyjemność zaprosić Państwa na bezpłatną degustację SZYNKI PARMENSKIEJ, która odbędzie się w naszych sklepach w dniach 1, 2, 3, 4 czerwca 2016 roku w godz. 15:00-19:00.



PARMA HAM ...la bella vita



Consorzio del Prosciutto di Parma



CENA TYGODNIA

38,90 zł
34,90 zł

VENETO

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore Extra Dry

Szczep: Glera 100%
Wino białe wytrawne musujące.

Barwa słomkowa z delikatną pianką i drobnymi trwałymi bąbelkami. Bukiet intensywnie owocowy i kwiatowy z wyraźnymi nutami dojrzałych jabłek Golden i kwiatów akacji. W smaku orzeźwiający, musujący, z wyczuwalną nutą słodyczy, o długim miękkim owocowym finiszu.

Polecamy jako aperitif, do lekkich dań z ryb marynowanych w ziołach i do wszelkich prostych przystawek podanych ze świeżymi ziołami.

Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: **Villa Sandi /La Gioiosa**
Pojemność: 750 ml

CENA TYGODNIA

25,90 zł
22,90 zł

MEGA PROMOCJA

CENA TYGODNIA

119,00 zł
99,90 zł

VENETO

Opere Trevigiane Serenissima DOC Brut

Szczepy: Chardonnay, Pinot Nero
Winnice apelacji Serenissima DOC rozciągają się na wzgórzach - od podnóży Alp na północy, aż do Niziny Padańskiej na południu. Krzewy winne rosną na glebach wulkanicznych i osadowych. Klimat jest chłodny, a różnice temperatur między dniem i nocą dość znaczne. W takim terroir w 2011 roku stworzono nową apelację Serenissima DOC. Wino Opere jest jedynym jej przedstawicielem. To eleganckie spumantowane wino metodą szampańską, z włoskim charakterem!

Wino białe wytrawne musujące. Barwa bladobiaława z delikatną pianką i drobnymi bąbelkami. Bukiet intensywny: białe owoce - brzoskwinie, nuty białych kwiatów i akcenty aromatycznej skórki chleba. W smaku wytrawne, o swoistej osobowości, świeże i orzeźwiające. Wytrawne, eleganckie o dobrej kwasowości i niezwykle aksamitnym długim finiszu.

Polecamy przede wszystkim jako aperitif, a także na wszelkich koktajl party do lekkich przekąsek tzw. finger food.

Podawać w temp.: 6-8°C.
Producent: **Villa Sandi**
Pojemność: 750 ml



FRIULI

Merlot DOC Friuli Isonzo

Szczep: Merlot 100%
Leżakuje w beczce dębowej przez 6 miesięcy.

Wino czerwone wytrawne.

Barwa rubinowa z fioletowymi refleksami. Bukiet delikatnie owocowy z akcentami czerwonych owoców - malin i winogron. W smaku wytrawne, pełne, harmonijne.

Polecamy do szeroko pojętej kuchni śródziemnomorskiej, makaronów z sosami pomidorowymi, pizzy, a także kielbasek na ciepło i różnego rodzaju kotletów mięsnych.

Potencjał leżakowania: 5 lat. Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: **Tenuta di Angoris /Villa Locatelli**
Pojemność: 750ml



CENA TYGODNIA

25,90 zł
22,90 zł

FRIULI

Cabernet Franc DOC Friuli Isonzo

Szczep: Cabernet Franc
Leżakuje w beczce dębowej przez 10 miesięcy.

Wino czerwone wytrawne.

Barwa rubinowa, średnio intensywna. Bukiet aromatyczny, z wyczuwalnymi akcentami owoców wiśni i czereśni z lekkimi nutami papryki oraz świeżo koszonej trawy i ziół. W smaku soczyste, owocowe, o dość lekkiej strukturze i gładkim finiszu.

Polecamy do dań typowych dla kuchni włoskiej, jak pizza, makarony z sosami pomidorowymi oraz delikatnych dojrzewających serów i wędlin.

Potencjał leżakowania: 5 lat. Podawać w temp.: 16-18°C.
Producent: **Tenuta di Angoris /Villa Locatelli**
Pojemność: 750ml

CENA TYGODNIA

36,90 zł
33,90 zł

CENA TYGODNIA

39,90 zł
35,90 zł

TOSKANIA

Vermentino Costa Toscana IGT

Szczep: Vermentino 100%

Kriomaceracja i fermentacja w kadzi ze stali nierdzewnej w kontrolowanej temperaturze 18-20°C, następnie leżakowanie w butelce.

Wino białe wytrawne.

Barwa biała, słomkowożółta z delikatnymi złotymi refleksami. Bukiet intensywny, z nutami grejpfruta, owoców tropikalnych i dzikich kwiatów. W smaku świeże, o przyjemnej orzeźwiającej kwasowości, długi finisz owocowy egzotycznych.

Polecamy jako aperitif, do lekkich przystawek: sałatek ze świeżych warzyw, wszelkich ryb i owoców morza, także do sushi.

Podawać w temp.: 10-12°C.
Producent: **Conte Ferdinando Guicciardini**
Pojemność: 750 ml



TOSKANIA

Morellino di Scansano D.O.C.G. Carbonile

Szczep: Sangiovese
Wino czerwone wytrawne.

Barwa ciemnej rubinowej czerwieni z fioletowymi refleksami. Bukiet aromatyczny z nutami owoców leśnych, śliwek i jeżyn. W smaku owocowe, przyjemnie wytrawne.

Wino codzienne. Polecamy do każdego rodzaju dań: makaronów z sosami w bazie czerwonych lub białych mięs, do pizzy, risotto, gulaszy oraz potrawek mięsnych i warzywnych.

Podawać w temp.: 16°C.
Producent: **Conte Ferdinando Guicciardini**
Pojemność: 750 ml

OFERTA WAŻNA W DANYM TYGODNIU LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

Nasze sklepy w Warszawie:

- ul. Egejska 17, tel. 22 754 01 85, pn-śr: 11.00-19.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 10.00-17.00
- Al. KEN 85, tel. 22 756 38 55, pn-śr: 11.00-19.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 10.00-17.00
- ul. Francuska 11, tel. 22 610 93 00, pn-śr: 11.00-19.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 11.00-18.00
- ul. Emilii Plater 47, tel. 22 654 04 47, pn-śr: 11.00-19.00, czw-pt: 11.00-20.00, sb: 09.00-16.30

- ul. Hoża 29/31, tel. 22 628 02 99, pn-pt: 10.00-20.00, sb: 09.00-17.00
- pl. Wilsona 4, tel. 22 633 12 51, pn-pt: 09.45-20.00, sb: 9.30-17.00
- ul. Puławska 28, tel. 22 646 57 81, pn-pt: 09.30-20.00, sb: 09.30-17.00
- ul. Franciszka Klimczaka 1, Wilanów, tel. 694 940 252, pn-śr: 11.30-19.30, czw-pt: 11.30-20.00, sb: 10.00-18.00

ZADZWOŃ, ZAMÓW, ODBIERZ W DOGODNYM TERMINIE
piccola.italia@caterteam.pl

www.piccolaital.pl



W niedzielę sklepy nieczynne.