



I vini mediterranei: 27/2016  
Los vinos mediterraneos  
Les vins Méditerranéens  
Os vinhos do Mediterrâneo  
Wina śródziemnomorskie

28 XI- 03 XII 2016

Włoska babka  
Panettone i Pandoro  
w metalowej puszcze  
12-17 grudzień 2016



MEGA  
PROMOCJA



CENA TYGODNIA  
49,90 zł  
42,90 zł

MEGA  
PROMOCJA



CENA TYGODNIA  
119,00 zł  
99,90 zł

CENA TYGODNIA  
25,90 zł  
22,90 zł



375 ml



CENA TYGODNIA  
14,90 zł  
12,90 zł

CENA TYGODNIA  
35,90 zł  
31,99 zł



CENA TYGODNIA  
28,99 zł  
25,90 zł



VENETO

**Prosecco  
Valdobbiadene DCGG  
Superiore Millesimato  
Extra Dry**  
Szczep: Glera 100%  
Wino białe wytrawne  
musujące.  
Barwa bladłosłomkowa  
drobnymi, trwałymi bąbelkami.  
Bukiet owocowy i kwiatowy  
z wyraźnymi nutami dojrzałych  
jabłek Golden i białych kwiatów  
akacji. W smaku orzeźwiające,  
wytrawne z wyczuwalną nutą  
słodczy, o aromatycznym  
finiszu z wyraźnymi  
akcentami grejfruta.  
Polecamy jako aperitif,  
do lekkich dań z ryb  
marynowanych w ziołach  
i wszelkich prostych  
przystawek bogatych  
w świeże, aromatyczne zioła.  
Podawać w temp.:  
6-8°C.  
Producent:  
Villa Sandi  
Pojemność: 750 ml



VENETO

**Prosecco Valdobbiadene  
DCGG  
Superiore Di Cartizze**  
Szczep: Glera 100%  
Winnice La Rivetta położone  
są w Cartizze - „Cru” regionu  
Valdobbiadene.  
Wino białe wytrawne musujące.  
Barwa bladłosłomkowa z delikatną  
pianką i intensywnymi drobnymi  
trwałymi bąbelkami. Bukiet  
intensywnie owocowy i kwiatowy  
z wyraźnymi nutami dojrzałych  
jabłek Golden, koktajlu z owoców  
cytrusowych i tropikalnych  
oraz kwiatów akacji.  
W smaku bogate, i orzeźwiające,  
eleganckie, o aksamiłnym finiszu.  
Polecamy jako aperitif na wyjątkowe  
okazje, do lekkich wysublimowanych  
sałatek i dań, zwłaszcza surowych  
owoców morza oraz ryb,  
np. łata z tuńczyka.  
Podawać w temp.:  
6-8°C.  
Producent:  
Villa Sandi  
Pojemność: 750 ml



FRIULI

**Pinot Grigio DOC  
Friuli Isonzo**  
Szczep: Pinot Grigio  
Leżakuje na osadzie  
drożdżowym przez  
5 miesięcy.  
Wino białe wytrawne.  
Barwa cytrynowa  
ze złotymi refleksami.  
Bukiet aromatyczny,  
z nutami owoców  
brzoskwiń, moreli, jabłek  
oraz kwiatów i skał.  
W smaku aksamiłne  
o przyjemnym,  
mineralnym finiszu.  
Polecamy do przystawek  
takich jak: miękkie  
sery, sałatki oraz do  
makaronów z sosami  
z dodatkiem owoców  
morza, ryb lub warzyw.  
Podawać w temp.:  
8-9°C.  
Producent:  
Tenuta di Angoris  
/Villa Locatelli  
Pojemność: 750, 375 ml



LANGUEDOCJA

**Chardonnay IGP  
Pays d'Oc Les  
Terres Froides**  
Szczep: Chardonnay  
100%  
Wino białe wytrawne.  
Barwa słomkowzłota.  
Bukiet czysty  
i orzeźwiający  
z akcentami świeżych  
winogron, owoców  
egzotycznych i dojrzałych  
jabłek. W smaku żywe,  
przejrzyste, o wyraźnej  
mineralności  
i przyjemnej ożywczej  
kwasowości.  
Polecamy jako aperitif,  
znakomicie sprawdzi się  
w towarzystwie ryb,  
owoców morza i sushi.  
Potencjał leżakowania:  
3 lata.  
Podawać w temp.:  
12°C.  
Producent:  
Louis Max  
Pojemność: 750 ml



LANGUEDOCJA

**Syrah IGP  
Pays d'Oc**  
Szczep: Syrah 100%  
Wino czerwone  
wytrawne.  
Barwa głębokiej  
purpurowej czerwieni.  
Bukiet elegancki  
o aromacie czarnych  
i czerwonych owoców -  
zwłaszcza jeżyn  
i porzeczek, z nutami  
przypraw, papryki  
i pieprzu. W smaku  
atrakcyjne, dobrze  
wyważone,  
o dobrej mocnej  
strukturze  
i przyjemnych taninach.  
Polecamy do pełnych  
w smaku mięs, bogatych  
w przyprawy dań oraz  
do serów dojrzewających.  
Podawać w temp.:  
18°C.  
Producent:  
Louis Max  
Pojemność: 750 ml

Spokojnych Świąt Bożego Narodzenia i Szczęśliwego Nowego Roku 2017





|                                                                                                                                                                                                          |         |                                                                                                             |         |                                                                                                                                                                                                       |        |                                                                                                                                                                                                                     |                  |                                                                                                                                                                                                                                     |                  |                                                                                                                                                |          |                                                                                                                                                                                                                                                            |                |                                                                                                                                        |                |                                                                                                                                               |       |                                                                                                                                                                                                       |            |                                                                                                                                                                                                                               |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                          | PIEMONT |                                                                                                             | PIEMONT |                                                                                                                                                                                                       | VENETO |                                                                                                                                                                                                                     | MURCIA (JUMILLA) |                                                                                                                                                                                                                                     | MURCIA (JUMILLA) |                                                                                                                                                | TOSKANIA |                                                                                                                                                                                                                                                            | MURCIA (Yecla) |                                                                                                                                        | MURCIA (Yecla) |                                                                                                                                               | RIOJA |                                                                                                                                                                                                       | ALTO ADIGE |                                                                                                                                                                                                                               | ALTO ADIGE |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| <b>Moscato Corte Rossa</b>                                                                                                                                                                               |         | <b>Piemonte Rosso DOC</b>                                                                                   |         | <b>Soave DOC Terre Lunghe</b>                                                                                                                                                                         |        | <b>Las Hermanas Organic DO Jumilla</b>                                                                                                                                                                              |                  | <b>Las Hermanas Autor DO Jumilla</b>                                                                                                                                                                                                |                  | <b>Parceto Vino Nobile di Montepulciano DOCG</b>                                                                                               |          | <b>La Purisima Monastrell DO Yecla</b>                                                                                                                                                                                                                     |                | <b>Enesencia DO Yecla</b>                                                                                                              |                | <b>Marqués de Reinos de Crianza DOC</b>                                                                                                       |       | <b>Pinot Grigio DOC Alto Adige</b>                                                                                                                                                                    |            | <b>Gewürztraminer DOC Alto Adige</b>                                                                                                                                                                                          |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| Szczep: Moscato Bianco                                                                                                                                                                                   |         | Szczepy: Nebbiolo 40%, Dolcetto 40%, Barbera 20%                                                            |         | Szczepy: Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%                                                                                                                                                        |        | Szczepy: Monastrell 100%                                                                                                                                                                                            |                  | Szczepy: Monastrell, Tempranillo, Cabernet Sauvignon                                                                                                                                                                                |                  | Szczep: Prugnolo Gentile (Sangiovese) 100%                                                                                                     |          | Szczep: Monastrell                                                                                                                                                                                                                                         |                | Szczep: Monastrell z późnego zbioru ze starych krzewów winnych.                                                                        |                | Szczep: Tempranillo 100%                                                                                                                      |       | Szczep: Pinot Grigio                                                                                                                                                                                  |            | Szczep: Gewürztraminer                                                                                                                                                                                                        |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| <b>Wino białe słodkie musujące.</b>                                                                                                                                                                      |         | <b>Wino czerwone półwytrawne.</b>                                                                           |         | <b>Wino białe wytrawne.</b>                                                                                                                                                                           |        | <b>Wino czerwone wytrawne.</b>                                                                                                                                                                                      |                  | <b>Wino czerwone wytrawne.</b>                                                                                                                                                                                                      |                  | <b>Wino czerwone wytrawne.</b>                                                                                                                 |          | <b>Wino czerwone wytrawne.</b>                                                                                                                                                                                                                             |                | <b>Wino czerwone słodkie.</b>                                                                                                          |                | <b>Wino czerwone wytrawne.</b>                                                                                                                |       | <b>Wino białe wytrawne.</b>                                                                                                                                                                           |            | <b>Wino białe wytrawne.</b>                                                                                                                                                                                                   |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| Barwa bladożółta. Pianka delikatna, trwała i drobna. Bukiet aromatyczny, świeży, przyjemnie owocowy. W smaku żywe, o dobrze wyważonej słodyczy.                                                          |         | Leżakowanie w małej beczce dębowej barrique przez ok. 8 m-cy.                                               |         | Barwa słomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet aromatyczny o charakterystycznym aromacie dzikich białych kwiatów, akacji oraz ziół. W smaku eleganckie, o dobrej strukturze i orzeźwiającej kwasowości. |        | Barwa intensywniej wiśniowej czerwieni z purpurowymi refleksami. Bukiet złożony, o intensywnym aromacie dojrzałych czerwonych owoców, lekko kwiatowy. W smaku orzeźwiające, o długim i przyjemnym oleistym finiszu. |                  | Barwa intensywniej wiśniowej czerwieni. Bukiet złożony i intensywny, o nutach dojrzałych śliwek i jeżyn, przypraw, kakao i wanilii. W smaku przyjemne, o strukturze, aksamitnej, dojrzałych taninach i długim czekoladowym finiszu. |                  | Leżakuje 12 m-cy w nowych beczkach.                                                                                                            |          | Barwa rubinowa z ceglastymi refleksami. Bukiet intensywny, z nutami suszonych czerwonych owoców wiśni, porzeczki, śliwek oraz przypraw goździków, cynamonu, pieprzu i wanilii. W smaku złożone, soczyste z beczkowymi taninami, o lekko pikantnym finiszu. |                | Barwa głębokiej ciemnej wiśni. Bukiet intensywny z nutami śliwek, jagód, ziół i przypraw. W smaku pełne, o zintegrowanych taninach.    |                | Leżakuje w beczce dębowej.                                                                                                                    |       | Barwa cytrynowa ze złotymi refleksami. Bukiet intensywny z nutami owoców śliwek, jeżyn, a także przypraw korzennych, palonego drewna, dymu. W smaku zaskakuje aksamitnymi taninami i długim finiszem. |            | Barwa bladosłomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet delikatny, z nutami kwiatów lipy i akacji oraz owoców: jabłek i gruszek, z nutami skalistymi. W smaku aksamitne, kremowe, o przyjemnym lekko pikantnym, mineralnym finiszu. |            | Barwa bladosłomkowa ze złotymi refleksami. Bukiet elegancki, z typowymi dla szczepu nutami różnymi, delikatnie wyczuwalnym owocem liczi, grejfruta oraz przypraw: goździków i cynamonu. W smaku mocno owocowe, o dobrej kwasowości i finiszu - lekko miodowym, z akcentem orzechów laskowych. |  |
| <b>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!</b> |         | <b>Polecamy do wędlin sezonowanych i twardych serów, makaronów z sosami mięsnymi oraz pieczonej kaczki.</b> |         | <b>Polecamy do przystawek: serów, bruschetty, warzyw grillowanych, sałatek, owoców morza - krewetek oraz do dań pierwszych z grilla, makaronów z ryb i białych mięs z grilla.</b>                     |        | <b>Polecamy do bogatych dań pieczonych z grilla, steków, królika, przepiórek, dziczyzny. Świetnie komponuje się z wędzonymi oraz dojrzewającymi serami.</b>                                                         |                  | <b>Polecamy do dziczyzny i mięs czerwonych, pieczonych i duszonych, wędlin sezonowanych - bresaola, szynka oraz do bardzo dojrzałych twardych serów.</b>                                                                            |                  | <b>Polecamy do wędlin sezonowanych (sałami, szynki), twardych serów dojrzewających, a także potrawek mięsnych duszonych i mięs pieczonych.</b> |          | <b>Polecamy do deserów i ciast na bazie gorzkiej czekolady (tartufo, brownie, suflet), a także do serów pleśniowych z rodziny blue cheese: gorgonzola dolce i piccante, rokfor, stilton.</b>                                                               |                | <b>Polecamy do dziczyzny, mięs czerwonych pieczonych, duszonych (gulaszu), mięs z grilla, a także do sezonowanych szynki i sałami.</b> |                | <b>Polecamy do przystawek i dań zawierających grzyby, do smażonych ryb i owoców morza oraz do zup rybnych i makaronów z kremowymi sosami.</b> |       | <b>Polecamy jako aperitif, do wykwintnych dań z homarów i krabów, do dań z kuchni azjatyckiej i wszelkich mocno przyprawionych potraw, a także do deserów.</b>                                        |            |                                                                                                                                                                                                                               |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| Potencjał leżakowania: 4-5 lat.                                                                                                                                                                          |         | Potencjał leżakowania: 4-5 lat.                                                                             |         | Potencjał leżakowania: 3 lata.                                                                                                                                                                        |        | Potencjał leżakowania: 10 lat.                                                                                                                                                                                      |                  | Potencjał leżakowania: 15-20 lat.                                                                                                                                                                                                   |                  | Potencjał leżakowania: 16-18°C.                                                                                                                |          | Potencjał leżakowania: 16-18°C.                                                                                                                                                                                                                            |                | Potencjał leżakowania: 16-18°C.                                                                                                        |                | Potencjał leżakowania: 16-18°C.                                                                                                               |       | Potencjał leżakowania: 10-11°C.                                                                                                                                                                       |            | Potencjał leżakowania: 10-11°C.                                                                                                                                                                                               |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| Producent: Cantine Manfredi                                                                                                                                                                              |         | Producent: Cantine Manfredi                                                                                 |         | Producent: Vicentini Agostino                                                                                                                                                                         |        | Producent: Bodegas Luzon                                                                                                                                                                                            |                  | Producent: Ermete Medici                                                                                                                                                                                                            |                  | Producent: Gattavecchi                                                                                                                         |          | Producent: La Purisima                                                                                                                                                                                                                                     |                | Producent: La Purisima                                                                                                                 |                | Producent: Marques de Reinos                                                                                                                  |       | Producent: Kurtatsch - Cortaccia                                                                                                                                                                      |            | Producent: Kurtatsch - Cortaccia                                                                                                                                                                                              |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| Pojemność: 750 ml                                                                                                                                                                                        |         | Pojemność: 750 ml                                                                                           |         | Pojemność: 750 ml, 375 ml                                                                                                                                                                             |        | Pojemność: 750 ml                                                                                                                                                                                                   |                  | Pojemność: 750 ml                                                                                                                                                                                                                   |                  | Pojemność: 750 ml                                                                                                                              |          | Pojemność: 750 ml                                                                                                                                                                                                                                          |                | Pojemność: 500 ml                                                                                                                      |                | Pojemność: 750 ml, 375 ml                                                                                                                     |       | Pojemność: 750 ml                                                                                                                                                                                     |            | Pojemność: 750 ml                                                                                                                                                                                                             |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |



**Sieć sklepów Piccola Italia & Mediterraneo  
w Warszawie**

**www.picolait.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 (Sklep Patronacki)  
ul. Kasprowicza 54 (Sklep Patronacki)  
Łódź, Al. Politechniki 1 (Sklep Partnerski)

**we współpracy z włoskim  
Konsorcjum Szyunki Parmeńskiej**

**ma przyjemność zaprosić Państwa na bezpłatną degustację SZYNKI PARMEŃSKIEJ,  
która odbędzie się w naszych sklepach w dniach 30.11 – 03.12.2016 roku w godz. 15:00-19:00.**



**Consorzio del Prosciutto di Parma**



**PARMA HAM ...la bella vita**



**Sieć sklepów Piccola Italia & Mediterraneo  
w Warszawie**

**www.picolait.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 (Sklep Patronacki)  
ul. Kasprowicza 54 (Sklep Patronacki)

*Tak smakuje Dolce Vita*



Asiago DOP (CHNP)



Gorgonzola DOP (CHNP)



Parmigiano Reggiano DOP (CHNP)



To europejski znak przyznawany produktom regionalnym  
wyjątkowej jakości, o nazwie nawiązującej do miejsca, w którym  
są wytwarzane i podkreślającej ich związek z tym miejscem.



UNIA EUROPEJSKA WSPIERA KAMPANIE  
PROMUJĄCE WYSOKOJAKOŚCIOWE  
PRODUKTY ROLNE



**ma przyjemność zaprosić Państwa na bezpłatną degustację serów ASIAGO, GORGONZOLA, PARMIGIANO REGGIANO,  
która odbędzie się w naszych sklepach w dniach 1-3 i 8-10.12.2016 roku w godz. 15:00-20:00.**



19-24 GRUDNIA 2016



CENA TYGODNIA  
46,90 zł  
40,90 zł

CENA TYGODNIA  
34,90 zł  
28,99 zł



CENA TYGODNIA  
33,90 zł  
28,90 zł

CENA TYGODNIA  
67,99 zł  
59,90 zł



CENA TYGODNIA  
55,90 zł  
47,90 zł

CENA TYGODNIA  
39,90 zł  
34,90 zł



CENA TYGODNIA  
179,00 zł  
169,00 zł

CENA TYGODNIA  
34,90 zł  
29,90 zł



CENA TYGODNIA  
26,90 zł  
22,90 zł

CENA TYGODNIA  
119,00 zł  
99,90 zł



CENA TYGODNIA  
35,90 zł  
30,90 zł



CENA TYGODNIA  
67,90 zł  
59,90 zł



CENA TYGODNIA  
39,90 zł  
33,90 zł

NOWOŚĆ

MEGA  
PROMOCJA

CENA TYGODNIA  
29,90 zł  
23,90 zł



VENETO

### Lambrusco Reggiano DOP Amabile

Szczepy: Lambrusco Marani, Lambrusco Maestri, Lambrusco Montericco, 55%, Lambrusco Salamino 30%, Ancellotta 15%  
**Wino czerwone półwytrawne musujące.** Barwa głębokiej rubinowej czerwieni z refleksami. Trwała drobna pianka. Bukiet aromatyczny z nutami kwiatów i dojrzałych owoców czerwonych. W smaku przyjemnie słodkawe, owocowe z delikatnymi eleganckimi taninami.  
**Polecamy do dań typowych dla regionu Emilia Romania** czyli szynki dojrzewających: parmeńska, culatello, do sera parmezan, nadziewanych makaronów ravioli, tortellini oraz do mięs pieczonych podawanych z konfiturą.  
Podawać w temp.: 10-13°C.  
Producent: Donelli Vini  
Pojemność: 750 ml, 375 ml

ALZACJA

### Gewurztraminer Vin d'Alsace AAC

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

TOSKANIA

### Chianti DOCG Terre Di Poppiano

Szczepy: Sangiovese 80%, Canaiolo, Ciliegiole, Colorino 20%  
**Wino czerwone wytrawne.** Barwa rubinowa. Bukiet aromatyczny, owocowy, z nutami wiśni. W smaku młode, żywe, owocowe, o dobrej kwasowości.  
**Wino codzienne. Polecamy do każdego rodzaju dań pierwszych: makaronów z sosami pomidorowymi (ragu), do risotto, pizzy, białych i czerwonych mięs duszonych, pieczonych i grillowanych.**  
Podawać w temp.: 14-16°C.  
Producent: Conte Ferdinando Guicciardini  
Pojemność: 750 ml

TOSKANIA

### Chianti Colli Fiorentini DOCG Riserva

Szczepy: Sangiovese 75%, Merlot i Cabernet Sauvignon 20%, Colorino 5%  
**Leżakuje w dużej dębowej beczce przez 18-24 miesiące i następnie przez kilka miesięcy w butelce.**  
**Wino czerwone wytrawne.** Barwa ciemna. Bukiet o aromacie suszonych wiśni, żurawiny z nutami przypraw i czekolady.  
**Polecamy do czerwonych mięs, szczególnie dziczyzny do mięs grillowanych oraz dań mięsnych: potrawek duszonych, gulaszu, bigosu, a także „Bistecca alla fiorentina” - tradycyjnego steku.**  
**Potencjał leżakowania wina: 10 lat.**  
Podawać w temp.: 18°C.  
Producent: Conte Ferdinando Guicciardini  
Pojemność: 750 ml

UMBRIA

### Montefalco Rosso DOC Le Mura Saracene

Szczepy: Sangiovese 60%, Merlot 20%, Sagrantino 20%  
**Leżakuje w beczce dębowej przez 12 m-cy i w butelce przez 6 m-cy.**  
**Wino czerwone wytrawne.** Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Bukiet intensywny, aromatyczny z nutami jeżyn, a także przypraw i kwiatów. W smaku wyraziste, długi przyjemny finisz.  
**Polecamy do wędlin sezonowanych jak salami, szynki parmeńska, bresaola, dojrziałych serów takich jak parmezan, pecorino, a także do wołowiny - steki, mięso pieczone, duszone.**  
**Potencjał leżakowania: 10-15 lat.**  
Podawać w temp.: 18-20°C.  
Producent: Agricola Goretti  
Pojemność: 750 ml

VENETO

### Valpolicella Classico DOC

Szczepy: Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Molinara  
**Wino czerwone wytrawne.** Barwa intensywnej rubinowej czerwieni. Bukiet elegancki z wyczuwalnymi owocami ciemnej dojrzalej wiśni oraz akcentami fiołków i róż. W smaku żywe, o owocowym finiszu.  
**Polecamy do wędlin sezonowanych, do makaronów z trzciowymi sosami, bogatych, tradycyjnych zup i pieczonych oraz do dań z dodatkiem mięs.**  
**Potencjał leżakowania: 4 lata.**  
Podawać w temp.: 16-18°C.  
Producent: Monte Faustino/ il Roverone  
Pojemność: 750 ml

VENETO

### Amarone della Valpolicella Classico DOC

Szczep: Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella, Croatina, Oseleta  
**Leżakowanie w małej beczce przez 36 m-cy i w butelce przez 12 m-cy.**  
**Wino czerwone wytrawne.** Barwa rubinowa. Bukiet intensywny, z wyczuwalnymi akcentami czereśni, wiśni, sliwek i migdałów. W smaku pełne, niezwykle harmonijne. Długi finisz przyjemnie zaskoczy akcentami suszonych owoców, wanilii, kawy i czekolady.  
**Polecamy do dań mięsnych: dziczyzny, mięs grillowanych i pieczonych oraz do twardych dojrziałych serów.**  
**Wino do medytacji.**  
**Potencjał leżakowania: 20 lat.**  
Podawać w temp.: 20°C.  
Producent: Monte Faustino/ il Roverone  
Pojemność: 750 ml

VENETO

### Prosecco Cuvée DOC Treviso Ville d'Arfanta Extra Dry

Szczep: 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 orzeźwiające, z przyjemnie buzującymi bąbelkami, o dobrze wyważonej kwasowości i owocowości.  
**Polecamy jako aperitif o każdej porze dnia, do lekkich dań, przekąsek. Znakomite do drinków. Podać w kieliszku z lodem i plastrem pomarańczy, w równych proporcjach: Spritzoso + prosecco + woda gazowana.**  
Podawać w temp.: 7-9°C.  
Producent: Vinicola Serena  
Pojemność: 750 ml

VENETO

### Sprizzoso

Szczep: Różne odmiany białych winogron. Spritz oryginalnie był Weneckim aperitifem.  
**Koktajl aromatyzowany na bazie wina.** Barwa pomarańczowa zachodzącego słońca, delikatne trwałe bąbelki. Bukiet przyjemny, owocowy.  
W smaku wytrawne i orzeźwiające, o dobrym balansie pomiędzy gorzkością i słodyczą, o aromatycznym finiszu.  
**Polecamy jako aperitif o każdej porze dnia, do lekkich dań, przekąsek. Znakomite do drinków. Podać w kieliszku z lodem i plastrem pomarańczy, w równych proporcjach: Sprizzoso + prosecco + woda gazowana.**  
Podawać w temp.: 6-8°C.  
Producent: Villa Sandi  
Pojemność: 750 ml, 200 ml

VENETO

### Opere Trevigiane Serenissima DOC Brut

Szczep: Chardonnay, Pinot Nero  
To eleganckie spumante robione metodą szampańską, lecz oczywiście z włoskim charakterem!  
**Wino białe wytrawne musujące.** Barwa blade słomkowa z delikatną pianką i drobnymi trwałymi bąbelkami. Bukiet intensywny - brioskowy, nuty białych kwiatów i typowe akcenty aromatycznej skórki chleba. W smaku wytrawne, świeże i orzeźwiające, o dobrej kwasowości i niezwykle długim finiszu.  
**Polecamy jako aperitif, a także na wszelkie okazje party na stojąco do lekkich przekąsek tzw. finger food.**  
Podawać w temp.: 6-8°C.  
Producent: Villa Sandi  
Pojemność: 750 ml

KATALONIA

### Cava Rabetllat i Vidal Rosé Brut

Szczepy: Garnacha, Trepat  
Produkowane metodą tradycyjną, czyli identyczną jak w przypadku produkcji szampa. **Leżakuje na osadzie drożdżowym przez 36 miesięcy.**  
**Wino różowe wytrawne musujące.** Barwa bladociemnoczerwona. Pianka drobna i delikatna, żwawe bąbelki. Bukiet intensywny z akcentami owoców, zwłaszcza truskawek i drobnych owoców leśnych. W smaku aksamitne, znakomity balans słodyczy i kwasowości oraz długi i bogaty finisz.  
**Polecamy do delikatnych wędlin sezonowanych, do dań makaronowych z kremowymi sosami, a także do białych mięs grillowanych i tłustych ryb.**  
Podawać w temp.: 6-8°C.  
Producent: Bodegas Finca Ca n'Estella  
Pojemność: 750 ml

KATALONIA

### Cava Rabetllat i Vidal Reserva Brut

Szczepy: Chardonnay, Macabeo, Xarel-lo  
**Produkowane metodą identyczną jak szampa.** **Leżakuje przez 72 m-ce.**  
**Wino białe wytrawne musujące.** Barwa słomkowa. Pianka elegancka, bąbelki drobne i trwałe. Bukiet orzechowy, o przyjemnym aromacie świeżo upieczonej skórki chleba. W smaku złożone, o bogatej strukturze i zbalansowanej wytrawności i kwasowości.  
**Polecamy jako aperitif, do przekąsek, przystawek oraz do smażonych tapasów, ryb i owoców morza.**  
Podawać w temp.: 6-8°C.  
Producent: Bodegas Finca Ca n'Estella  
Pojemność: 750 ml

EMILIA ROMAGNA

### Torcularia Lambrusco IGT Emilia Frizzante

Szczep: Lambrusco Maestri  
**Wino czerwone wytrawne musujące.** Barwa głębokiej rubinowej czerwieni. Eleganckie delikatne bąbelki. Bukiet aromatyczny, owocowy, o nutach dzikich jagód. W smaku orzeźwiające, o przyjemnych taninach, i długim wytrawno-owocowym finiszu.  
**Polecamy do dań typowych dla regionu Emilia Romania czyli szynki dojrzewających: parmeńska, culatello, do sera parmezan, nadziewanych makaronów ravioli, tortellini oraz do mięs pieczonych podawanych z konfiturą.**  
Podawać w temp.: 12-16°C.  
Producent: Carra di Casatico  
Pojemność: 750 ml, 375 ml



...la bella vita



Włoskie babki Panettone  
z rodzynkami i skórka pomarańczy  
100g, 01-03 grudnia 2016  
750g, 07-10 grudnia 2016

33,90 zł  
29,90 zł

7,90 zł  
6,90 zł

Paryska herbata liściasta Marie Antoinette  
czarna aromatyzowana + pudełko herbaty  
Janat z wanilią w torebkach gratis  
01-03 grudnia 2016

28,95 zł

Włoska babka Panettone  
i Pandoro w metalowej puszcze  
12-17 grudzień 2016

CENA TYGODNIA

79,90 zł  
73,90 zł

Włoskie oliwy extra virgin Calvi:  
Oro Taggiasca 500 ml  
i Pinzimonio niefiltrowana 750 ml  
12-17 grudnia 2016

46,90 zł  
42,90 zł

Włoskie kremy balsamiczne-glaze Leonarda  
07-10 grudnia 2016

16,99 zł  
14,99 zł

48,99 zł  
44,90 zł

49,90 zł  
44,90 zł

OFERTA WAŻNA W DANYM TYGODNIU LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

Nasze sklepy w Warszawie:

- ul. Egejska 17, tel. 22 754 01 85, pn-pt: 11.00-20.00, sb: 10.00-16.30
- Al. KEN 85, tel. 22 756 38 55, pn-śr: 11.00-19.00, czw-pt: 10.30-19.45, sb: 9.30-16.00
- ul. Francuska 11, tel. 22 610 93 00, pn-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: 09.00-16.00

- ul. Hoża 29/31, tel. 22 628 02 99, pn-pt: 9.00-20.00, sb: 09.00-17.00
- pl. Wilsona 4, tel. 22 633 12 51, pn-śr: 9.00-20.00, czw-pt: 9.00-20.30 sb: 09.00-17.00
- ul. Puławska 28, tel. 22 646 57 81, pn-pt: 9.00-20.00, sb: 9.30-16.30
- ul. Franciszka Klimczaka 1, Wilanów, tel. 694 940 252, pn-pt: 11.30-20.00, sb: 10.00-18.00
- **NOWY SKLEP** • Al. KEN 36 lok.38 stacja metra Natolin 502 57 43 05

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

www.piccolaital.pl



W niedzielę sklepy nieczynne.