

La Carta dei Vini

Rosso

0,75 l

Merlot Cusumano

21,5

2015 Terre Siciliane IGT

Der rote Italiener kommt sehr elegant und weich mit einladenden Aromen von dunklen Beeren daher. Trotz der Aromenvielfalt behält er eine feine Art.

Merlot Matteo Braidot

23,5

Etwas Rosen und Himbeeren, später leicht ätherisch. Am Gaumen trocken, mit schönen Nuancen von roten Früchten. Passt zu Pasta mit Ragout Bolognese.

Primitivo Piluna

21,5

Salento 2016, Castello Monaci

Dieser Castello Monaci Piluna zeigt sich mit einem kräftigen Purpurrot im Glas. Er duftet herrlich aromatisch nach reifen Trauben, Vanilleschoten, dunklen Beeren, wie Brombeeren und Heidelbeeren sowie nach mediterranen Macchia und etwas Lakritz. Genießen Sie diesen Wein zu gebratenem dunklen Fleisch, Wild, Lamm sowie gereiftem Käse.

Primitivo Trulli

22,0

Aromen von dunklen Kirschen, Backpflaumen, Gewürzen und einem Hauch von weißem Pfeffer, samtig, elegant.

Chianti Campale

23,5

Colli Senesi, 2013

Anklänge von Kirsche und Johannisbeeren. Geschmack: weich, harmonisch und am Gaumen kräftig.

Nero D'Avola Morgante

18,5

Dieser Wein präsentiert Waldfrüchte, dazu Nelke und eine feine Pfeffernote. Er hält seine Spannung bis zum Abgang und wirkt am Gaumen sehr geschmeidig.

Montepulciano Indio d'Abruzzo

24,5

Dieser Wein hat eine malvenrote Farbe. Er hat einen intensiven Duft nach reifen Kirschen und Brombeeren, Vanille, Lakritze und Schokolade. Im Geschmack rund, würzig, elegant und von guter Struktur. Ein geschmeidiger, samtiger Montepulciano, der sole ein Genuss ist und bestens zu Fleischgerichten, gut gewürzter Pasta passt.

Rosé e Bianco

0,75 l

Bardolino Chiaretto

21,5

Lenotti 2016

Der Lenotti Bardolino Chiaretto Classico ist ein italienischer Roséwein von schöner Farbe. Im Bukett wirkt er fruchtig und blumig und so leicht, wie man sich einen Rosé wünscht. Der Abgang ist angenehm und nicht zu aufdringlich. Der Bardolino Chiaretto Classico passt ideal zu Vorspeisen und leichten Gerichten, dazu zu gegrilltem Fisch und auch zu Pizza.

Lugana

34,5

Cà dei Frati 2016

Brillantes Strohgelb. In der Nase vielfältige Aromatik: blumige Nuancen, fruchtige Noten und würzige Eindrücke. Weißer Pfirsich, Rose, Zitruszeste, Holunder, Vanille und Haselnuss. Im Mund geschmeidig und vollmundig. Langes und fruchtiges Finale. Ein toller Begleiter zu Fisch und Krustentieren.

Pinot Grigio La Tunella

24,5

Im Glas präsentiert sich der Wein in leuchtendem Strohgelb.

In der Nase reife tropische Früchte und würzige Eindrücke von Mandel und Brotkruste. Am Gaumen straff und elegant mit lang anhaltendem Finish. Sehr schön zu Parmaschinken und hellem Fleisch.

Chardonnay La Tunella

24,5

Intensive, strohgelbe Farbe. In der Nase fruchtige Nuancen von Ananas und tropischen Früchten. Im Mund elegant und mit

schlankem Körper. Am Gaumen frisch mit fruchtbetontem, mineralischem Abgang. Ideal zu Eierspeisen oder Fischgerichten.

Prosecco

0,75 l

Prosecco Rive Pionono Tappo Corona

24,5

Helles Strohgelb. In der Nase fruchtig und blumig. Im Mund mit anhaltender Perlage und fruchtigem Geschmack. Ein toller Aperitif.

Ihre Feierlichkeiten verschönern wir gerne mit unseren italienischen Spezialitäten. Einfach anrufen oder im Restaurant nachfragen.

So-Fr: 11.00 - 23.00 Uhr, Sa: 12.00 - 23.00 Uhr

Venloerstraße 216, 50823 Köln

Fon 0221.51 82 42

www.piccola-loriginale.de

Keine EC-Kartenzahlung