

# **BOTTEGA**

**wine & beverage list**

**may 2024**

## **Aperitivo**

### **Snail Mail**

Plantation 3 Star rum, lime, honey, prosecco 12

### **Parachute Spritz**

Niepoort white port, lemon, tonic, Peychaud's 12

## **Libations**

### **Bait & Switch**

Angelisco reposado, Ancho Reyes, pineapple, lime 14

### **Piedmont Rose**

vodka, strawberry, Cocchi Americano, lemon, rose 12

### **Sicilian in Kingston**

Plantation dark rum, Averna, Lustau East India Solera sherry 12

### **Side Hug**

Bombay gin, Aperitivo Aplomado, Dolin blanc, elderflower 16

### **Mazzura Margarita**

Lunazul blanco, Cappelletti Mazzura, lime 14

### **The Highland Park**

Rittenhouse rye, Cocchi Dopo Teatro, Montenegro, fancy cherry 12

### **Blond Negroni**

Hayman's gin, Salers Aperitif, Lustau Blanco 14

## **Digestivo**

### **Club Car Delight**

Carpano Antica, Fernet Francisco, Herbsaint, pecan biscotti 15

### **Cello Shakerato**

Amavida espresso, Bottega limoncello 12

## **Wines by the Glass**

### **Bubbly**

- Prosecco *Adami* “Bosco di Gica” MV Valdobbiadene 10  
Champagne *Gaston Chiquet* “Tradition” Brut 1er Cru MV Dizy 23

### **White**

- Chardonnay *Au Bon Climat* ’22 Santa Barbara 14  
Grüner Veltliner *Hirsch* ’22 Kamptal 13  
Txakoli *Ameztoi* ’23 Piedmont 12  
Pigato *Azienda Agricola Durin* ’22 Riviera Ligure di Ponente 14  
Pouilly-Fumé *Dezat* “Cellier des Marnes” ’22 Loire 15  
Saint-Véran *Thevenet & Fils* ’22 Burgundy 14.50

### **Rosé & Orange**

- Domaine de Fontaine* “Gris de Gris” ’2 Corbières 10  
*Kobal* “Bajta Haloze Belo” ’21 Slovenia 13

### **Red**

- “Frank’s Pinot Noir” *Clendenen Family Vineyards* ’22 Santa Maria Valley 14.50  
Mencía *Raúl Pérez* “Ultreia St. Jacques” ’21 Bierzo 12  
Grignolino d’Asti *La Miraja* ’22 Piedmont 11 (*chilled*)  
Barbera d’Alba *DeForville* ’22 Piedmont 11  
Vino Nobile di Montepulciano *Poliziano* ’19 Tuscany 15  
Cabernet Sauvignon *Alta Orsa* “Hillside Cuvée” ’20 North Coast 16

### **Non-Alcoholic**

- Sparkling Rosé *Leitz* “Eins Zwei Zero” Rudesheim 10  
Pinot Noir *Leitz* “Zero-Point-Five” Baden 11

## **Beer**

### **Draft**

BRLO Happy Pils 12

Reissdorf Kölsh 10

Plank Hefeweizen 12

Avondale Saison 9

Sierra Nevada Pale Ale 8

Uproot IPA 9

### **Bottles & Cans**

Westbrook One Claw 7

Ghost Train Kaleidoscope Sour 7

Plank Dunkler Weizenbock 12

Founders Breakfast Stout 8

Stella Artois 7

Peroni 5.25

Einbecker N/A 6

Athletic Brewing Co. N/A 5.50

### **Sips (N/A)**

French “86” 12

Ginger Apple Crisp 10

*Babas* “G&T” 9

Tempered Mule 10

Star Chai’ld 7

*St. Agrestis* Phony Negroni 10

*Baladin* soda: Cedrata or Ginger 7

## Vermouth & Amaro

Cocchi: Americano Bianco, Americano Rosa, or Vermouth di Torino 8

Dolin: Dry, Blanc, or Rouge 8

Lillet: Blanc, Rosé, or Rouge 8

Cappelletti Amaro Pasubio 8

Luxardo Amaro Abano 8

Bonal Gentiane-Quina 8

Montenegro 10

Fernet-Luxardo 10

Fernet Francisco 12

Averna 9

## After Dinner

*Graham's* 10 year tawny port 12

*Graham's* 20 year tawny port 20

*Warre's* "Warrior" ruby port 10

Moscato d'Asti *Vietti* '21 6

Sauternes *Château d'Yquem* '08 \$750 (**half bottle**)

*Henriques & Henriques* Rainwater Madeira 8

## Bubbly

Prosecco di Valdobbiadene *Col Vettoraz* '21 Veneto \$45

Pet Nat Arneis *Demarie* "Luigi Bianco" NV Piedmont \$45

*AT Roca* Brut Rosat Reserva '19 Penedès \$60

Champagne *Gaston Chiquet* "Tradition" Brut MV 1er Cru \$100

Champagne *Goutorbe* "Spécial Club" Brut '08 Grand Cru \$250

Champagne *Vilmart & Cie* "Grand Cellier" Brut NV 1er Cru \$200

Champagne *Jacques Selosse* "Initial" Grand Cru MV \$450

Champagne *Pierre Péters* "Les Chetillons" Brut Blanc de Blancs '14 Grand Cru \$350

Champagne *Pierre Péters* "Cuvée de Réserve" Brut Blanc de Blancs MV Grand Cru \$325 (**magnum**)

Champagne *Chartogne-Taillet* Brut Rosé NV \$180

Champagne *H. Billiot* Brut Rosé NV Grand Cru \$150

Champagne *Billecart-Salmon* Brut Rosé NV \$210

Champagne *Laurent-Perrier* Brut Rosé MV \$210

Champagne *Delamotte* Brut Blanc de Blancs NV \$85 (**half bottle**)

Champagne *Krug* "Grande Cuvée" Brut NV \$295 (**half bottle**)

## Still Rosé

*Triènnès*, Provence '21 \$40

Bandol *Domaine La Bastide Blanche*, Provence '22 \$48

Sancerre *Vacheron*, Loire '22 \$115

Rosé de Pinot Noir *Pierre-Yves Colin-Morey*, Burgundy '22 \$100

## White Wines

### Italy

- Pinot Grigio *Jermann*, Venezia Giulia '22 \$50
- Ribolla Gialla *Puiatti*, Venezia Giulia '21 \$56
- Pinot Bianco *Colterenzio* "Cora", Alto Adige '21 \$36
- Kerner *Abbazia di Novacella*, Alto Adige '22 \$60
- Erbaluce di Caluso *Bruno Giacometto*, Piedmont '21 \$50
- Roero Arneis *Bruno Giacosa*, Piedmont '21 \$75
- Roero Arneis *Brovia*, Piedmont '22 \$75
- Pigato *Azienda Agricola Durin*, Riviera Ligure di Ponente '22 \$56
- Bisson* "Marea", Liguria '20 \$75
- Soave Classico *Pieropan*, Veneto '21 \$48
- Malvasia *Edi Kante*, Venezia Giulia '18 \$90
- Falanghina *Feudi di San Gregorio*, Campania '21 \$42
- Greco di Tufo *Feudi di San Gregorio*, Campania '21 \$48
- Fiano di Avellino *Rocca del Principe*, Campania '20 \$50
- Catarratto *Cottanera* "Barbazzale", Sicily '21 \$40
- COS* "Pithos Bianco", Sicily '21 \$85 (**skin contact**)

## **Austria/Switzerland**

Grüner Veltliner *Hirsch*, Kamptal '22 \$48

Grüner Veltliner *Schloss Gobelsburg* “Steinsetz”, Kamptal '21 \$68

Riesling *Schloss Gobelsburg*, Kamptal '21 \$44

Riesling *Bründlmayer* “Terrassen”, Kamptal '21 \$60

Riesling *Hirsch* “Ried Gaisberg”, Kamptal '19 \$120

Chasselas *Schenk* “L’Alpage”, Valais '21 \$54

## **Spain/Portugal**

Albariño *Pazo Señorans*, Rías Baixas '22 \$60

*Can Ràfols dels Caus* “Terraprima”, Penedès '15 \$38

Txakolina *Ameztoi*, Basque '23 \$48

Macabeu Orange *Costador* “Metamorphika”, Catalunya '21 \$76 (**skin contact**)

Vino Blanco *Olivier Rivière* “La Bastid”, Rioja '16 \$65



## United States

Chardonnay/Pinot Blanc *Cameron* “Clos Electrique”, Dundee Hills ’16 \$155

Pinot Gris *Antiquum Farm* “Daisy”, Willamette Valley ’21 \$75

## Chardonnay

*Au Bon Climat*, Santa Barbara ’21 \$56

*Sandhi*, Santa Rita Hills ’21 \$70

*Arnot-Roberts* “Watson Ranch”, Napa Valley ’11 \$165

*Chateau Montelena*, Napa Valley ’21 \$160

*Hyde de Villaine* “Hyde Vineyard”, Carneros ’12 \$140

*Mayacamas*, Mt. Veeder ’20 \$110

*LIOCO*, Sonoma Coast ’22 \$50

*Hirsch*, Sonoma Coast ’20 \$150

*Peay*, Sonoma Coast ’19 \$95

*Failla* “Platt Vineyard”, Sonoma Coast ’17 \$125

*J.C. Somers* “Corrine Vineyard”, Chehalem Mountains ’19 \$90

*Evening Land* “La Source”, Eola-Amity Hills ’17 \$150

*Evening Land* “Summum”, Eola-Amity Hills ’19 \$180

## France

Pouilly-Fumé *Dagueneau* “Les Pentes”, Loire ’22 \$60

Sancerre *Lucien Crochet*, Loire ’22 \$80

Savennières *Domaine des Baumard*, Loire ’18 \$90

Châteauneuf-du-Pape *Domaine Bois de Boursan*, Rhone ’17 \$100

Bourgogne *Domaine Jean-Marc Brocard* “Kimmeridgian”, Burgundy ’20 \$40

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune *Etienne Sauzet* “Jardin du Calvaire”, Burgundy ’20 \$150

Bourgogne *Domaine Roulot*, Burgundy ’20 \$300

Bourgogne Aligoté *Rémi Jobard*, Burgundy ’21 \$120

Chablis *Domaine Gueguen*, Burgundy ’22 \$55

Chablis *Jean-Paul & Benoit Droin*, Burgundy ’21 \$90

Chablis *Dauvissat*, Burgundy ’20 \$300

Chablis *Dauvissat* “La Forest”, 1er Cru, Burgundy ’20 \$375

Chablis *Raveneau* “Butteaux”, 1er Cru, Burgundy ’16 \$750

Chablis *Raveneau* “Clos”, Grand Cru, Burgundy ’09 \$900

### France (continued)

Meursault *Bitouzet Prieur* “Clos du Cromin”, Burgundy '19 \$210

Meursault *Bouchard* “Genevrières”, 1er Cru, Burgundy '15 \$295

Meursault *Domaine François et Antoine Jobard* “Poruzots”, 1er Cru, Burgundy '06 \$360

Meursault *François Mikulski* “Poruzots”, 1er Cru, Burgundy '14 \$520

Puligny-Montrachet *Etienne Sauzet* “Les Perrières”, 1er Cru, Burgundy '17 \$400

Chassagne-Montrachet *Olivier Leflaive* “Abbaye de Morgeot”, 1er Cru, Burgundy '17 \$250

Pernand-Vergelesses *Chandon de Briailles* “Île des Vergelesses”, 1er Cru, Burgundy '17 \$225

Rully *Jean-Philippe Fichet*, Burgundy '19 \$90

Saint-Véran *Thevenet & Fils*, Burgundy '21 \$56

Mâcon-Loché *Clos des Rocs* “En Près Forêt”, Burgundy '22 \$60

## Red Wines

### Italy

#### *Piedmont/Emilia-Romagna*

Barbera d'Asti <i>Vietti "Tre Vigne"</i> '21	\$42
Barbera d'Alba <i>Paitin "Serra"</i> '20	\$45
Barbera d'Alba <i>Luigi Oddero</i> '21	\$60
Barbera d'Alba <i>Bruno Giacosa</i> '21	\$85
Dolcetto d'Dogliani <i>Einaudi</i> '20	\$48
Dolcetto Diano d'Alba <i>Il Palazzotto</i> '19	\$40
Dolcetto d'Alba <i>Ada Nada "Autinot"</i> '20	\$60
Dolcetto d'Alba <i>Bruno Giacosa</i> '19	\$90
Langhe Nebbiolo <i>Vietti "Perbacco"</i> '20	\$56
Langhe Nebbiolo <i>De Forville</i> '21	\$48
Langhe Nebbiolo <i>Renato Ratti "Ochetti"</i> '21	\$50
Barbaresco <i>Bruno Giacosa "Asili"</i> '08	\$395
Barbaresco <i>Cantina del Pino "Gallina"</i> '14	\$120
Barbaresco <i>De Forville</i> , '19	\$80
Barbaresco <i>Luigi Giordano "Asili"</i> '18	\$120
Barbaresco <i>Produttori del Barbaresco</i> '18	\$98
Barbaresco <i>Produttori del Barbaresco "Rabaja"</i> '17	\$175
Barolo <i>Cantina Massara</i> '18	\$90
Barolo <i>Brovia</i> '18	\$150
Barolo <i>Brovia "Rocche di Castiglione"</i> '18	\$250
Barolo <i>Vietti "Ravera"</i> '13	\$350

### ***Piedmont/Emilia-Romagna (continued)***

Barolo *Giuseppe Mascarello* “Monprivato” ’14 \$395

Barolo *Bartolo Mascarello* ’17 \$350

Barolo *Bruno Giacosa* “Falletto Vigna le Roche” ’15 \$550

Verduno Pelaverga *Cantina Massara* ’22 \$72

### ***Veneto/Alto Adige/Lombardy***

Valpolicella Ripasso *Tenuta Sant’ Antonio* “Monti Garbi” ’18 \$44

Alanera Rosso Veronese *Zenato* ’19 \$38

Amarone *Zenato* ’17 \$150

Rosso di Valtellina *Barbacán* ’21 \$75

### ***Tuscany***

IGT Rosso di Toscana *Marchesi Antinori* “Solaia” ’11 \$495

IGT Rosso di Toscana *Fèlsina* “Fontalloro” ’17 \$140

Chianti Classico *Fèlsina* “Berardenga” ’21 \$55

Chianti Classico *Castello di Ama* “Ama” ’15 \$150 (**magnum**)

Chianti Classico Riserva *Badia a Coltibuono* ’17 \$78

Chianti Classico Riserva *Fèlsina* “Rancia” ’17 \$140

Rosso di Montalcino *Caparzo* ’22 \$48

Brunello di Montalcino *Ciacci Piccolomini d’Aragona* ’18 \$140

Brunello di Montalcino *Caparzo* ’18 \$95

Brunello di Montalcino *Casanova di Neri* ’18 \$175

Brunello di Montalcino *Fuligni* ’17 \$295

## ***Central and Southern Italy***

Montefalco Rosso *Paolo Bea* “San Valentino”, Umbria ’17 \$150

Montefalco Rosso *Paolo Bea* “Pagliaro”, Umbria ’11 \$200

*Occhipinti* “SP68”, Sicily ’21 \$65

*Occhipinti* “SP68”, Sicily ’21 \$135 (**magnum**)

Frappato *Occhipinti*, Sicily ’21 \$90

## **Spain**

Garnatxa *Joan d’Anguera* “Finca l’Argatà”, Montsant ’16 \$85

Garnacha *Commando G* “La Bruja de Rosas”, Vinos de Madrid ’20 \$80

*Terroir al Límit* “Torroja”, Priorat ’15 \$105

Mencia *Ultreia* “Saint Jacques”, Bierzo ’21 \$48

## **France**

### ***Bordeaux***

*Château Haut-Segottes*, Saint-Émillion Grand Cru ’19 \$90

*Château Haut-Bailley*, Graves Grand Cru ’14 \$300

*Château Taillefer*, Pomerol ’18 \$120

*Château Durfort-Vivens*, Margaux ’16 \$225

*Château Ormes de Pez*, Saint Estephe ’15 \$130

*Château Phélan Ségur*, Saint Estephe ’15 \$300

## ***Burgundy/Beaujolais***

- Gevrey-Chambertin *Gérard Raphet* “Les Champs Chenys” ’17 \$160
- Gevrey-Chambertin *Gérard Raphet* “Les Combottes”, 1er Cru ’13 \$250
- Gevrey-Chambertin *Domaine Arlaud* ’17 \$195
- Morey-Saint-Denis *Domaine Forey* ’16 \$160
- Chambolle Musigny *Roumier* ’13 \$350
- Chambolle Musigny *Barthod* “Aux Beaux Bruns”, 1er Cru ’14 \$325
- Vosne-Romanée *Arlaud* ’16 \$240
- Nuits-Saint-Georges *Forey* ’18 \$195
- Nuits-Saint-Georges *Lignier* “Les Didiers”, 1er Cru ’13 \$350
- Nuits-Saint-Georges *Henri Gouges* “Les Vaucrains”, 1er Cru ’15 \$325
- Pernand-Vergelesses *Chandon de Briailles* “Île des Vergelesses”, 1er Cru ’19 \$225
- Volnay *Domaine Marquis d’Angerville*, 1er Cru ’15 \$200
- Maranges *Matrot* “Fussière”, ’15 \$100
- Mercurey *Villaine* “Les Montots“, ’17 \$115
- Chiroubles *Domaine de la Grosse Pierre* ’20 \$60
- Côte de Brouilly *Bouland* “Cuvée Mélanie” ’21 \$80
- Beaujolais-Villages *Foillard* ’21 \$60

## ***Rhône/Provence***

- Cornas *Allemand* “Chailot” ’13 \$425
- Cornas *Allemand* “Reynard” ’13 \$435
- Côtes-du-Rhône *J.L. Chave* “Mon Coeur” ’21 \$45
- Gigondas *Château de Saint Cosme* ’20 \$120
- Gigondas *Saint-Damien* “La Louisiane” ’20 \$90
- Châteauneuf-du-Pape *Domaine Grand Veneur* “Le Miocène” ’21 \$120
- Châteauneuf-du-Pape *Vieux Télégraphe* “La Crau” ’20 \$235
- Châteauneuf-du-Pape *Clos des Papes* ’16 \$300
- Vacqueyras *Domaine de la Charbonnière* ’20 \$65

## **United States**

- Syrah *Presqu’île*, Santa Maria Valley ’17 \$75
- Newfound* “Gravels Red”, California ’19 \$64
- Zinfandel *Ridge* “Three Valleys”, Sonoma County ’21 \$80
- Zinfandel *Green & Red* “Chiles Canyon Vineyards”, Napa Valley ’21 \$52
- Zinfandel *Bedrock* “Old Vines”, Sonoma County ’20 \$60
- Zinfandel *Turley* “Pesenti”, Paso Robles ’21 \$110
- Gamay Noir *Arnot Roberts*, El Dorado ’17 \$70



## ***Cabernet Sauvignon and Blends***

*Hall*, Napa Valley '19 \$90

*Honig*, Napa Valley '18 \$52 (**half bottle**)

*Honig*, Napa Valley '21 \$90

*Andrew Geoffrey*, Napa Valley '12 \$195

*Opus One*, Napa Valley '14 \$750

*Matthiasson*, Napa Valley '20 \$130

*Joseph Phelps Vineyards*, Napa Valley '21 \$165

*Cliff Lede*, Stags Leap District '19 \$160

*Shafer* "Hillside Select", Stags Leap District '14 \$690

*Trig Point* "Diamond Dust Vineyard", Alexander Valley '21 \$58

*Domaine Eden*, Santa Cruz Mountains '18 \$80

*Ridge* "Monte Bello", Santa Cruz Mountains '17 \$450

*Ridge* "Estate", Santa Cruz Mountains '20 \$130

## ***Pinot Noir***

*Clendenen Family Vintners* "Frank's Pinot Noir", SMV '19 \$58

*Presqu'ile*, Santa Barbara County '22 \$60

*Domaine de la Côte* "La Côte", Santa Rita Hills '17 \$210

*Anthill Farms*, North Coast '21 \$85

*Hirsch* "San Andreas Fault", Sonoma Coast '21 \$180

*Littorai* "Savoy Vineyard", Anderson Valley '16 \$185

*Domaine Serene* "Evenstad Reserve", Willamette Valley '19 \$215

*Patricia Green Cellars* "Estate Vineyard", Ribbon Ridge '21 \$90

## *Last Chance...*

Champagne <i>Krug</i> Brut Rosé	MV	550
Chenin Blanc <i>Lieu Dit</i>	2017	55
Albariño <i>Do Ferreiro</i>	2015	55
Albariño <i>Pedralonga</i>	2018	60
Riesling <i>Franzen</i> “Bremmer Calmont”	2015	48
Pouilly-Fuisse <i>Château Fuissé</i> “Les Combettes”	2017	140
Rully <i>Dureuil-Janthial</i>	2015	110
Chardonnay <i>Jarman</i> “Estate”	2015	65
Pessac-Leognan <i>Château Smith Haut Lafitte</i>	2009	225
Arbois Vin Jaune <i>Puffeney</i>	2008	165
Arbois Vin Jaune <i>Puffeney</i>	2009	170
Arbois <i>J. Dorbon</i> “Cuvée des Moyne”	2012	80
Pinot Noir <i>Calera</i> “Selleck”	2009	170
Chambolle-Musigny <i>Hudelot-Baillet</i> “Les Cras”, 1er Cru	2013	225
Chambolle-Musigny <i>G. Barthod</i>	2015	210
Gevrey-Chambertin <i>Fourrier</i> “Aux Moines”	2013	375
Gevrey-Chambertin <i>Lignier</i> “Les Seuvrées”	2015	215
Gevrey-Chambertin <i>Mortet</i> “Mesenq Terroir”	2015	210
Morey-Saint-Denis <i>Lignier</i> “Clos Baulet”, 1er Cru	2009	310
Morey-Saint-Denis <i>Lignier</i> “Vieilles Vignes”, 1er Cru	2016	475
Morey-Saint-Denis <i>Ponsot</i> “Cuvée des Alouettes”, 1er Cru	2014	450
Vosne-Romanée <i>Bruno Clavelier</i> “Aux Brûlées”, 1er Cru	2012	435