

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 Getariako Txakolina 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 Font Sainte* “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
Zinfandel Bedrock “Old Vine” ’21 Sonoma 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

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'île, 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