

Dessert und Spirituosen

Index

Desserts	pag 2 - 6
Nach-Dem-Mahl-Weine	pag 7 - 8
Die Destillate Lounge	pag 9 - 27
Whisky	pag 9 - 10
Signature Vodka	pag 11
Cognac & Armagnac	pag 12
Bitter und Digestifs	pag 13 - 14
Cremes und Süß-Destillate	pag 15
Signature Rum	pag 16 - 17
Signature Grappas	pag 18 - 19
Gin Tonic & Signature Gin	pag 20 - 25
Cocktail	pag 26 - 27

Die Desserts von Bottega

Ein kleiner Moment, der bleibt.

Bei Bottega ist das **Dessert** kein Zusatz. Es ist eine durchdachte **Geste**, die mit unseren eigenen Händen konzipiert, erschaffen und serviert wird. Denn hier kommen die Desserts nicht aus einer **externen Bäckerei** oder einem **generischen Labor**. Wir bereiten sie jeden Tag frisch in unserer **Küche** zu, genau wie unser **Brof** und alles, was wir servieren.

Eine echte, hausgemachte **Patisserie** mit einem eigenen **Chefkoch**. Und vielleicht macht genau das den **Unterschied** aus: nicht die **Spezialeffekte**, sondern das **Gleichgewicht**. Nicht der Drang, um jeden Preis zu beeindrucken, sondern der Wille, eine **ehrliche Erinnerung** zu hinterlassen. **Einfach, genussvoll, elegant**. Einige in der **Tradition** verwurzelt, andere herrlich **unkonventionell** – genau so, wie wir es mögen. Und dann gibt es unsere „**Meeresdesserts**“.

Wir nennen sie so, weil sie die Sprache von Bottega sprechen: evocative Namen, unerwartete Formen, ein subtiler Hinweis auf unsere Welt. **Der Oktopus, Die Sardine, Süßes Sushi**. Es sind keine Fische, sondern **Symbole** dessen, wer wir sind. Desserts, die unsere Geschichte erzählen, mit **Ironie, Eleganz** und einem Hauch von **Kühnheit**.

Am Ende eines guten Essens ist immer noch Platz für ein kleines Meisterwerk.



Meeres-inspirierte Gebäckkreationen:

Unsere **Signature**-Kreationen, inspiriert von der **Meereswelt**, die uns definiert.



Desserts

Eine Reise der **Emotionen**, durch **Erinnerungen**, überraschende **Aromen** und **genussvolle** Akzente. Dies ist nicht nur ein Dessert: Es ist das letzte Kapitel einer **Geschichte**, die es wert ist, erinnert zu werden.

Die Sardine ★

Unsere erste Liebe. Crème Caramel-Creme, knuspriger Boden, Haselnuss-Rocher auf Schokoladenkeks und eine weiße Schokoladen-Sardine, die auf dem Teller lächelt. Ein Dessert, das aus dem Meer stammt und jetzt ein Symbol von Bottega ist.

€ 8.00

Der Oktopus ★

Panna cotta, Cheesecake, wilde Blaubeeren und Crumble. Ironisch im Namen, elegant im Geschmack. Wenn man es einmal probiert hat, gibt es kein Zurück mehr.

€ 8.00

Süßes Sushi ★

Unsere Antwort auf eine Welt, die Aussehen mit Qualität verwechselt. Fünf Mini-Rollen zum Entdecken: Kokosnuss-Semifreddo, Mango und Himbeeren, Pistazien-Panna Cotta. Ein verspieltes Dessert, das Sushi aus dem Supermarkt verspottet und es in eine Signature-Kreation verwandelt.

€ 8.00

Gianduiotto

Elegant und tief, wie eine warme Umarmung aus Turin. Dunkle Schokoladenmousse über knusprigem Crumble – samtig und nostalgisch.

€ 8.00

Medusa

Ein Tauchen in die Tiefen des Geschmacks. Erdnuss- und Karamell-Popcorn-Semifreddo, das einen wie eine Welle umhüllt. Verführerisch und unvergesslich.

€ 8.00

Frida

Drei Tartes, drei Seelen, drei Farben – Leidenschaft, Stärke, Süße. Pistazien und Himbeeren für das Herz, Kokosnuss und weiße Schokolade für das Gleichgewicht, Erdbeeren und Schokoladenmousse für den Instinkt. Eine Hommage an die Frau, die Schmerz in Kunst und Farbe in Leben verwandelte.

€ 8.00

Vergifteter Apfel

Sieht aus wie ein Apfel, aber es ist ein charmanter Trick. Weiße Schokoladen-Semifreddo mit einem lebendigen Himbeerzentrum. Flüsternde Süße – rein, essentiell, unwiderstehlich.

€ 8.00

Rocher

Eine Neuinterpretation eines Klassikers. Schokolade und Haselnuss-Semifreddo mit einer knusprigen Rocher-Beschichtung. Unwiderstehlich.

€ 8.00

Tiramisù Espresso

Der zeitlose Klassiker, ehrlich und ohne Schnickschnack serviert. Samtige Mascarpone-Creme, mit Kaffee getränkte Löffelbiskuits, bitterer Kakao-Staub. Nichts wird erzwungen – nur die Wahrheit des ersten Löffels, der dich die Augen schließen lässt.

€ 8.00

Die grüne Perle

Eine süße Hommage an unser Land. Pistaziencreme, Himbeer-Einlage und Schokoladenbrownie in perfekter Harmonie. Ein eleganter Hinweis auf Riccione, das „Grüne Perle“ der Adria.

€ 8.00

Cocunut Bottega

Kokosnuss und Mango treffen sich in einer exotischen Umarmung, auf Biskuit und dunkler Schokolade. Süße Eleganz aus der Bottega.

€ 8.00

Zitronensorbet

Artigianale

€ 5.00

Sotto il Sole di Riccione

Ein frisches, tropisches Semifreddo, wie ein Sommernachmittag voller Wellen und Lächeln. Mango und Passionsfrucht mit Schokoladenkeks und Fruchtschichten – jeder Löffel ist ein Sonnenstrahl auf der Haut.

€ 8.00

Amalfizitrone

Ein Dessert, das nach Amalfiküste und Sonnenlicht duftet. Vanillecreme, Zitronen-Gelee-Herz, Schokoladenbrownie-Boden. Ein perfektes Gleichgewicht von Frische, Süße und Tiefe – wie ein Spaziergang bei Sonnenuntergang in Amalfi.

€ 8.00

Raffaello

Ein zeitloser Klassiker, zart neu interpretiert. Weiße Schokolade, Mandeln und Kokosnuss-Semifreddo. Ein Bissen entführt dich auf eine weiße Insel der Erinnerung und Perfektion.

€ 8.00

La Cocottina

Romagna in einer Cocotte. Pâtisserie-Creme und Biskuitkuchen, getränkt in Alchermes-Likör – die richtige Art, Zuppa Inglese zu servieren. Warm, echt, tröstlich.

€ 8.00

Pistazien-Crunch

Für diejenigen, die Kontraste lieben und Intensität suchen. Pistazie steht im Mittelpunkt, mit knusprigen Mandeln und Cremigkeit in einer gewagten und befriedigenden Balance.

€ 8.00

Schokoladenflan

Ein Klassiker, der die Seele erwärmt. Schokoladenflan mit einem geschmolzenen Schokoladenzentrum, das bei Berührung überläuft. Für hoffnungslose Romantiker, die sich in Kakao verlieben.

€ 8.00

Gefülltes Babà

Ein neapolitanisches Ikone, die keine Einführung braucht. Weich, aromatisch, perfekt getränkt und mit zarter Creme gefüllt. Ein Dessert, das Neapolitanisch spricht, aber mit Eleganz flüstert.

€ 8.00

Mango & Passionsfrucht Flute

Ein Schluck der Tropen. Leichte, exotische Frische. Genießen Sie dieses Sorbet mit einem Löffel – ein süßer Aperitif.

€ 7.00

Limoncello Flute

Die italienische Seele des Desserts. Limoncello wird leicht, frisch und angenehm. Ein erfrischendes Sorbet mit einem mediterranen Akzent.

€ 7.00

Kinder Fetta al Latte

Die italienische Kindheitserinnerung, jetzt erwachsen. Fior di latte Semifreddo zwischen zwei weichen Kakao-Frangipane-Schichten mit roten Früchten. Eine nostalgische Zärtlichkeit für diejenigen, die wissen, dass wahre Süße keine Dekoration braucht.

€ 8.00

Dubai Chocolate

Luxus trifft auf Mysterium. Ein Herz aus velvety Pistazie, umhüllt von reichhaltiger dunkler Schokolade. Elegant und intensiv, mit goldenen Reflexen, die von fernen Nächten flüstern.

€ 8.00

Traditionelle italienische Kekse auf Anfrage erhältlich

Nach-Dem-Mahl-Weine

Dies ist nicht nur das Ende einer Mahlzeit. Es ist, wie sich ein **Kreis** schließt. Die von uns ausgewählten Nach-Dem-Mahl-Weine sind nicht nur süß – sie sind langsame **Geschichten**, die man schlürft, geprägt von Sonnentrocknung, langsamen **Fermentationen** und alten **Gesten**. Manche lieben sie wegen ihrer Süße, andere wegen ihrer **Tiefe**, wieder andere wegen der **Stille**, die sie zwischen den Bissen erzeugen. Wir haben sie genau aus diesen Gründen ausgewählt. Denn man braucht keine Spezialeffekte, wenn man **Emotionen** mit Einfachheit schaffen kann.

Moscato d’Asti DOCG – I Vignaioli di Santo Stefano

Rebsorte: Moscato Bianco. **Alkoholgehalt:** 5,5%. **Reifung:** Stahl. **Fermentation:** Kontrolliert.

Bio/Biodynamisch: Nein. **Weingut:** Historische piemontesische Genossenschaft aus Santo Stefano Belbo, die eng mit lokalen Winzern zusammenarbeitet, um die wahre Identität des Moscato d’Asti zu bewahren.

Warum wir ihn lieben:

Er folgt nicht den Trends, sondern ehrt sein Terroir. Frisch, leicht und aufrichtig.

Perfekt zu:

Trockenem Gebäck, Obsttörtchen, Panettone.

Verkostungsnotizen:

Aromatisch und duftend, mit Noten von weißen Blumen, Pfirsich und Salbei. Süß, aber nie überwältigend, mit einem lebendigen, ausgewogenen Abgang, der wie Feier und Einfachheit schmeckt.



€ 7.00



€ 35.00

Passito di Pantelleria DOC – Cantine Pellegrino 1880

Rebsorte: Zibibbo (Muskateller von Alexandria). **Alkoholgehalt:** 14,5% **Reifung:** Stahl und Flasche.
Fermentation: Kontrolliert. **Bio/Biodynamisch:** Nein. **Weingut:** Ein Säulenweingut der sizilianischen Weinproduktion seit 1880, das die Geschichte von Pantelleria durch die sonnengereiften Zibibbo-Trauben erzählt.

Warum wir ihn lieben:

Ein Wein, der von Inseln, Wind und Warten spricht. Ein wahrer Passito mit der intensiven Seele des Mittelmeers.

Perfekt zu:

Trockenem Gebäck, Cannoli, Cassata, dunkler Schokolade.

Verkostungsnotizen:

Tief und umhüllend, mit Noten von getrockneten Aprikosen, Honig, kandierten Orangenschalen und Feigen. Ein unendlich langer Abgang, wie Geschichten, die nach dem Essen erzählt werden.



€ 7.00



€ 35.00

Die Destillate Lounge

Whisky

Jeder Whisky erzählt eine Geschichte — von fernen Ländern, jahrhundertealten Traditionen und einzigartigen Aromen. Unsere Auswahl bietet eine sensorische Reise, die von den torfigen Noten der schottischen Inseln bis zu den zarten Noten der japanischen Malts und der eleganten Sanftheit des irischen Whiskeys reicht.

Bottega's Vorschlag

Probieren Sie unsere Whiskys mit einer Flocke von 83% **Zabuye** dunkler **Schokolade**. **Pure Intensität**, die sich mit den **rauchigen** und **torfigen Noten** vermischt. Nur 6 g reichen aus, um die bittere Tiefe der **Schokolade** freizusetzen, ohne den Gaumen zu überwältigen. Ein paar Gramm reichen weit und verbleiben sanft bei jedem Schluck.

€ 5.00

Caol Ila 12 Jahre alt

Islay, Schottland. Eleganter Torf mit marinen und rauchigen Noten. Ein klassischer Islay-Ausdruck – kräftig, aber ausgewogen.

€ 9.00

Glenlivet 12 Jahre alt

Speyside, Schottland. Sanft und fruchtig, mit Noten von Birne und Vanille. Ideal für diejenigen, die neu in der Welt der Single Malts sind.

€ 12.00

Macallan 15 Jahre alt

Highlands, Schottland. Reich und komplex, mit Noten von Sherry, getrockneten Früchten und Gewürzen. Ein Whisky von großer Eleganz und Tiefe.

€ 15.00

Oban Single Malt Scotch Whisky 14

Highlands, Schottland. Limitierte Edition mit einem maritimen und würzigen Profil. Ein einzigartiges Erlebnis für Whisky-Liebhaber.

€ 12.00

Talisker 10 Jahre alt

Isle of Skye, Schottland. Salzig und torfig, mit schwarzem Pfeffer und rauchigen Noten. Ein kräftiger und unverwechselbarer Charakter.

€ 10.00

Redbreast 12 Jahre alt

Irland. Single Pot Still Whiskey mit getrockneten Früchten, süßen Gewürzen und einem langen, cremigen Abgang. Reich, harmonisch und preisgekrönt.

€ 8.00

Nikka Taketsuru Pure Malt

Japan, eine Hommage an Masataka Taketsuru, den Vater des japanischen Whiskys. Eine Mischung von Nikka's Single Malts mit Noten von Apfel, Toffee, schwarzem Tee und einem Hauch von Rauch. Ausgewogen, elegant, poetisch.

€ 10.00

Laphroaig 10 Jahre alt – Single Malt

Islay, Schottland. Der kälteste der Islays: torfig, rauchig, medizinisch. Nicht für jeden – aber unvergesslich für diejenigen, die Intensität und wilden Charakter lieben.

€ 10.00

Nikka Days – Blended Whisky

Ein moderner japanischer Blend, der pur, auf Eis oder in einem Highball genossen wird. Vielseitig und freundlich, ideal nach einem Meeresfrüchte-Essen. Ein Whisky, der nichts verlangt, aber alles gibt.

€ 8.00

Jack Daniel's

Sour Mash whisky

€ 6.00

Signature Vodka

Reinheit, Klarheit, Charakter: Wodka, wie Sie ihn noch nie gekostet haben. Wir servieren keine gewöhnlichen Spirituosen, sondern Geschichten von Orten und Zutaten, die etwas zu sagen haben. Jeder Wodka in unserer Sammlung wird wegen seiner Identität ausgewählt – nicht wegen der Marke. Unsere Auswahl ist klein und essenziell, hergestellt für diejenigen, die Gleichgewicht, Sauberkeit und Stil suchen. Keine Schnörkel. Nur Substanz.

SKYY Vodka – Die Seele von San Francisco

Aus dem innovativen Herzen Kaliforniens, ein moderner, brillanter Wodka. Vier Destillationen und drei Filtrationen verleihen ihm ein sauberes, lineares Profil mit subtilen mineralischen Noten. Perfekt für frische Longdrinks, Vodka Tonics und kreative Mixe. Essentiell, direkt, amerikanisch.

€ 6.00

GREY GOOSE – Premium Französischer Wodka

Ein Wodka, der Französisch spricht, mit einem internationalen Akzent. Destilliert aus weichem Winterweizen in Picardie und vermischt mit reinem Quellwasser aus Gensac-la-Pallue, ist Grey Goose ein Symbol für Gleichgewicht und Verfeinerung. Sanft, rein, mit einem langen und samtigen Abgang. Perfekt pur oder in einem Signature Martini.

€ 8.00

Vodka RaspoVtine Oyster – Strip Spirits

40% ABV – Destilliert in Venetien. Trockener Bouquet, salziger Abgang, entworfen, um zu rohem Meeresfrüchten zu passen. Ein eisiger Schluck und ein Bissen vom Meer: pure Wahrheit.

€ 10.00

Cognac & Armagnac

Frankreich und der Kaukasus, Eleganz und Tiefe. Wahre Destillate, die darauf warten, gehört zu werden.

Bottega's Vorschlag

Kombinieren Sie es mit einem Geschmack von Strega delle Erbe – Mila Käse. Duftige Cremigkeit, die sanft den Geist umhüllt. Vorgeschlagene Menge: 8g – genau genug, um das krautige Aroma freizusetzen, ohne zu überwältigen. Eine graceful Präsenz, nie aufdringlich.

€ 5.00

Rémy Martin VSOP – Fine Champagne Cognac

Ein zeitloser Klassiker. Trauben aus der Grande und Petite Champagne. Aromen von Aprikose, Vanille, weißen Blumen und geröstetem Eichenholz. Sanft, tief, elegant.

€ 8.00

Ararat 10 Jahre alt – Armenischer Brandy

Aus den Hügeln des Kaukasus, ein warmer, würziger und umhüllender Geist. Noten von Honig, getrockneten Früchten, Holz und Tabak. Ein alternativer Cognac mit einer alten Seele.

€ 8.00

JANNEAU VSOP – Grand Armagnac

Einer der ältesten Namen im Armagnac. Janneau reift dieses Destillat mindestens 7 Jahre unter Verwendung sowohl von kontinuierlichen als auch von Pot-Stills. Das Ergebnis ist eine verführerische Mischung mit Noten von Pflaume, süßen Gewürzen und noble Holz. Rustikaler als Cognac, aber mit einer tiefen, authentischen Seele.

€ 8.00

Samalens VSOP – Bas Armagnac (Frankreich)

Ein echter, eleganter Armagnac. Er hat Charakter und einen Stil, der von Land, Zeit und handwerklichem Wissen spricht. Ein Schluck, der die Geschichte von Frankreich erzählt – langsam.

€ 10.00

Vecchia Romagna Etichetta Nera

Ein reichhaltiger italienischer Brandy, mit Noten von Vanille, Holz und getrockneten Früchten. Für diejenigen, die gerne mit Stil abschließen.

€ 5.00

Bitters und Digestifs

Kräuter, Wurzeln und echte Aromen. Ein Nach-dem-Mahl-Erlebnis, das Geschichten erzählt.

Amaro Averna

Ein sizilianischer Klassiker: zuerst süß, mit einem bitteren und gewürzten Nachgeschmack. Volkstradition in flüssiger Form.

€ 5.00

Montenegro

Der beliebteste Amaro von allen. Sanft, blumig, mit einem leichten Abgang. Für diejenigen, die einfache Erinnerungen lieben.

€ 5.00

Jefferson

Hergestellt in Kalabrien mit wilden Kräutern, Bergamot und Orangenschalen. Intensiv, balsamisch, anhaltend. Ein moderner Klassiker der neuen Welle der handwerklichen Bitters.

€ 6.00

Amaro del Capo

Frisch, krautig, mit Noten von Minze und Lakritze. Am besten eisgekühlt serviert. Kalabrisch bis ins Mark.

€ 5.00

Amaro Calamaro

Ungewöhnlich, kühn, mit einer maritimen Note. Dunkel in der Farbe, tief im Geschmack. Der Amaro, den man nicht erwartet.

€ 6.00

Amaro Formidabile - Roma

Hergestellt nur mit echten Botanicals, ohne Aromen oder Farbstoffe. Kraftvoll, retro im Geschmack. Für diejenigen, die den vollen Geschmack von gut gemachten Dingen lieben.

€ 6.00

Amaro Unicum

Ein historischer ungarischer Amaro – dunkel, intensiv, mit starken bitteren Kräuter-Noten.

€ 5.00

Fernet Branca

Ein intensiver Kräuterbitter, mit balsamischen Noten und einem trockenen Charakter. Ein Klassiker für harte Naturen.

€ 5.00

Branca Menta

Eine süßere, minzige Version von Fernet. Frisch und fast erfrischend. Für diejenigen, die einen leichteren Digestif bevorzugen.

€ 5.00

Braulio

Aus den Alpen, ein authentischer Kräuterbitter. Genepi, Enzian, Wacholderbeeren. Rustikal und in den Bergen geboren.

€ 6.00

Amaro Mantovani al Chinotto

Eine seltene Infusion mit Chinotto-Schalen und Gewürzen. Zitrusartig und bitter, wirklich einzigartig.

€ 6.00

Amaro Milone – Kroton Distillery (Kalabrien)

Handwerklicher Kräuter-Amaro. Intensive Noten von Enzian, reifen Zitrusfrüchten, bitteren Kräutern und ein Abgang, der an Kastanienhonig und Harz erinnert. Ausgewogen, sauber, mit einer trockenen Bitterkeit, die selbstbewusst auf dem Gaumen verweilt. .

€ 6.00

Amaro 05

Kombiniert medizinale Kräuter, Zitruschalen, Blumen und Gewürze in einem geheimen Rezept, das sich mit Eleganz und Tiefe auf dem Gaumen entfaltet.

€ 7.00

Amaro Eroico – Liquori dell'Etna

Geboren am Fuß des Vulkans, ist Amaro Eroico eine Hommage an das kühnste, intensivste Sizilien. Ein Destillat mit starkem Charakter, das aus wilden Botanicals des Etna und mediterranen Aromen geformt wurde.

€ 7.00

— Cremes und Süß-Liköre —

Für diejenigen, die es lieben, mit einer süßen Note zu beenden — mit Gleichgewicht und Überraschungen.

Bottega's Empfehlung

Ein Löffel gekühlte Pâtisserie-Creme Delicream – Delizia. Ein samtiges und erfrischendes Finale. Menge: 10 ml. Warum diese Menge: Ein leichter Löffel reicht aus, um ein elegantes Ende zu schaffen, süß im richtigen Maß. Eine Zärtlichkeit, kein Dessert.

€ 5.00

Sambuca

Süß, anisaromatisch, umhüllend. Allein oder mit Kaffeebohnen. Pure Tradition.

€ 5.00

Liquorice Cream

Weich, samtig, intensiv. Hergestellt mit echter Kalabrischer Lakritze. Ein Schluck, der verführt.

€ 6.00

Limoncello Cream

Zitrusartig, zart, nie überwältigend. Zitrone trifft auf Creme in einer frischen und glatten Umarmung.

€ 5.00

Monkai X – Agavenlikör (Mexiko)

Ein Likör, der nicht unbemerkt bleibt. Nicht nur wegen der Flasche, sondern wegen seines umhüllenden Geschmacks, der die Wärme der Agave mit der Süße einer gewürzten Mischung vereint. Ein Treffen von Design, Popkultur und mexikanischen Aromen.

€ 8.00

Mirto

€ 6.00

Bayleis

€ 6.00

Cocoa & Hazelnut – Mantovani 1824 (Veneto)

Ein köstlicher Destillat, der Klischees vermeidet. Er feiert zwei große italienische Zutaten – Kakao und Haselnüsse – mit Sorgfalt und Respekt zubereitet. Süß, aber nie überladen.

€ 8.00

Signature Rums

Vergessen Sie die zuckrigen Supermarkt-Rums. Hier erzählt jede Flasche eine Geschichte: Holz, Rohzucker, Zeit, Inseln, Fermentation. Eine sorgfältig ausgewählte und ehrliche Sammlung, die für die wirklich Neugierigen gedacht ist. Einige sind sanft, andere trocken; einige tropisch, andere fast maritim. Alle ausgewählt, um zu überraschen – und bei Ihnen zu bleiben.

Bottega's Empfehlung

Serviert mit einer Flocke 36 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano – Bertinelli. Natürliche Herbheit und Süße, die die warmen Noten des Rums verstärken. Menge: 8 g. Warum diese Menge: Dieser Parmigiano, 36 Monate gereift, ist intensiv – eine gut geschnittene Flocke reicht aus, um Harmonie mit der Struktur des Rums zu erzeugen, ohne ihn zu überladen.

€ 5.00

Diplomático Reserva Exclusiva – Venezuela

Reich, rund, mit Noten von Karamell, Honig, reifem tropischen Obst und Vanille. Ein geliebter Klassiker – sanft, aber tief.

€ 12.00

Zacapa 23 Solera – Guatemala

Gereift in Höhenlage mit der Solera-Methode. Aromen von Honig, Gewürzen, geröstetem Holz. Strukturierter und anhaltend. Die Eleganz des Rums.

€ 9.00

Don Papa – Pure Rum Filippino

Die Geschichte von Don Papa beginnt am Fuß des Mount Kanlaon, Heimat eines der aromatischsten Zuckerschwämme der Welt.

€ 9.00

Plantation XO 20th Anniversary – Barbados

Eine Mischung von Rums, die bis zu 20 Jahre gereift sind und in Cognac-Fässern gefinisht wurden. Flambierte Banane, Gewürze, Schokolade. Ein kontemplativer Rum.

€ 13.00

Rhum J.M V.S.O.P – Martinica (Agricole)

Destilliert aus reinem Zuckerrohrsaft. Trocken, krautig, mit einem gewürzten, vertikalen Abgang. Für Liebhaber der wahren Rum-Essenz.

€ 11.00

Millonario 15 Reserva Especial – Peru

Ein seltener und eleganter peruanischer Rum, handverpackt in geflochtenem Stroh. Noten von Karamell, getrockneten Feigen, orientalischen Gewürzen; samtig und lang im Abgang. Ein wahrer Kenner-Rum, der genossen werden will.

€ 10.00

Havana Club 7 Años – Kuba

Ein Ikone des kubanischen Rums. Eine tiefe, authentische Mischung mit Noten von Tabak, Vanille, geröstetem Holz und dunklem Kakao. Ein direkter Schluck aus Havanna – ohne Kompromisse.

€ 7.00

Brugal Extra Viejo – Dominikanische Republik

Ein trockener und gewürzter dominikanischer Rum, gereift in amerikanischen Eichenfässern. Noten von Zimt, Vanille und Leder, mit einem trockenen, festen Abgang. Hervorragend zu Desserts oder dunkler Schokolade.

€ 7.00

The Kraken – Black Spiced Rum

Dunkel und intensiv, wie die Legende, nach der er benannt ist. Durchzogen von Gewürzen, Karamell, Kaffee und Nelken – ein piratenherziger gewürzter Rum. Ideal für kräftige Gaumen.

€ 8.00

Doppio Spirito (Grappa + Rum 15 Jahre)

Eine unerwartete, kühne Mischung. Wärme und Intensität – für die, die wagen.

€ 9.00



Signature Grappas

Echte Destillate, die von einer Rebsorte, einer Handwerkskunst und einem ehrlichen Abgang sprechen.

Bottega's Empfehlung

Serviert mit einer Scheibe von semi-gereiftem Pecorino „Giglio Sardo“. Weichheit und natürliche Süße, die auf die Stärke der Grappa reagieren. Menge: 8 g. Warum diese Menge: Es ist die richtige Menge, um den alkoholischen Charakter zu mildern und die blumigen Noten des Spirituosen hervorzubringen, ohne dass der Käse zu dominant wird.

€ 5.00

Grappa Gaia – 2025 Edition

Hergestellt aus ausgewählten Trester und bei niedrigen Temperaturen verarbeitet. Aromen von weißen Früchten und getrockneten Blumen. Ein eleganter, sauberer und anhaltender Schluck. Eine zeitgenössische Grappa für Liebhaber des Gleichgewichts.

€ 7.00

Williams Pear Grappa

Ein feines und aromatisches Destillat, hergestellt aus sonnenreifen, biologischen Birnen. In der Nase eine fruchtige und blumige Explosion. Am Gaumen ist sie sanft, zart und anhaltend. Die Grappa für diejenigen, die sagen, sie mögen keine Grappa.

€ 8.00

Grappa Most Barrique Ciliegio – Bepi Tosolini

Gereift in Kirschholzfässern, mit einem weichen und gewürzten Geschmack. Verfeinert und sinnlich.

€ 10.00

Grappa Villa Prato – Berta

Eine harmonische Mischung mit einer eleganten Struktur und einem warmen Abgang. Für Liebhaber der Piemonteser Tradition.

€ 6.00

Grappa Bianca 903 Tipica – Bonaventura Maschio

Kristallklar, sauber und traditionell. Sie fängt die Stärke und Einfachheit der handwerklichen Destillation ein. Kräftig in der Nase, direkt am Gaumen. Für Liebhaber der wahren Essenz der venezianischen Grappa.

€ 7.00

Prime Uve Bianca

Ein Traubendestillat, aromatisch und abgerundet. Perfekt für diejenigen, die Duft und Zartheit suchen.

€ 5.00

Chamomile Grappa

Weich und blumig, mit einem entspannenden Abgang. Ein süßer Abschluss.

€ 6.00

Berta – Elisi per l’Ambiente

Ein ethisches und geschmackvolles Projekt. Grappa aus ausgewählten Trester, gereift in edlen Hölzern, um einen großzügigen und anhaltenden Schluck zu bieten, mit blumigen Aromen und einem Hauch von Schokolade. Ein Schluck, der auch gut für die Seele ist.

€ 7.00

Bonaventura Maschio – La Grappa 903 Barrique

Die weichere und umschmeichelndere Version der 903. Gereift in ausgewählten Hölzern, bietet sie Aromen von Gewürzen, Gebäck, Haselnüssen und Honig. Intensiv, aber ausgewogen – der perfekte Begleiter für einen langsamen Abend.

€ 7.00

Poli – Bassano del Grappa 24 Carati Oro

Eine Hommage an das Land und seine Geschichte. Diese Grappa ist eine Reise nach Bassano, dem Herzen der venezianischen Destillation. Edle und warme Noten, die das Handwerk und die Leidenschaft der Poli-Familie widerspiegeln.

€ 9.00

Smoked Bepi Tosolini Barrique in Rovere – Smoked

Der Duft von geröstetem Holz, der sich mit der Rundheit der Fassreifung verbindet. Die „Smoke-d“-Version verstärkt die eindrucksvollste Seite der Grappa: eine warme, tiefe und anhaltende Umarmung.

€ 8.00

Smooth Grappa Morbida

Eine Grappa, die sanft verweht, dabei aber einen eleganten rauchigen Touch bewahrt. Ideal für diejenigen, die einen süßen und samtigen Abgang suchen.

€ 8.00

Gin Tonic & Signature Gin

Die Klassiker, die Ikonen und die Unerwarteten: Jeder Gin erzählt eine andere botanische Geschichte.

Gin Tonic Gin Primo with Romagna Sea Salt

Eine Hommage an die authentischste Romagna. Lemon Verbena, Lavendel, Baumwolllavendel und Wacholder (gemischt mit toskana-Wacholder) verstärken den salzigen Geschmack des Romagna Sea Salt. Kräuterig, balsamisch und blumige Aromen, mit einem Hauch von Melisse und Zitrone. Ein Gin, der wie Zuhause schmeckt – aber bei jedem Schluck überrascht.

€ 13.00

Gin Tonic Hendrick's

Der britischste aller Gins, mit einer frischen Drehung. In kleinen Chargen destilliert, mit Gurke und Rosmarinblättern, unverwechselbar: Blumig, zart, faszinierend. Intensive Frische, klare Aromen, perfekte Balance. Ein Klassiker für diejenigen, die Eleganz suchen.

€ 11.00

Gin Tonic LuzGin

Zitronen aus dem Gardasee, Wacholder, Salbei, Rosmarin, Oliven und Minze: Das Mediterrane in einem Glas. Frisch, zitrusartig, mit balsamischen Untertönen. Ein perfekter Gin Tonic für Aperitivo und Sommerabende.

€ 11.00

Gin Tonic Macaronesian

Vom Kanarischen Inseln, ein weicher und zarter Gin. Maritime Botanicals, wilde Kräuter und Wasser, gefiltert durch vulkanisches Gestein. Frischer, mineralischer Geschmack mit pflanzlichen Noten. Ungewöhnlich und überraschend.

€ 13.00

Gin Tonic Martin Miller's

In England destilliert, einer der reinsten und verfeinertsten Gins. Klassische Botanicals, Zitrone, Ingwer und Angelika-Wurzel. Sanft, frisch, elegant. Genießen Sie ihn auf Eis oder in einem reinen Gin Tonic.

€ 11.00

Gin Tonic Mare

Ein Gin, der das Mediterrane spricht: Italienischer Basilikum, Rosmarin, türkischer Thymian, spanische Oliven. Aromatisch, salzig, umhüllend. Perfekt mit einem neutralen Tonic und viel Eis.

€ 13.00

Gin Tonic Malfy- Rosa

Italienischer Gin mit sizilianischer pink Grapefruit und Rhabarber. Sommerlich in Farbe und Duft. Zitrusartig, zart, leicht bitter. Ideal für diejenigen, die südliche Aromen lieben.

€ 13.00

Gin Tonic Portofino

Düfte von Kräutern, Blumen und Zitrusfrüchten, die an die ligurische Küste erinnern. Ein frischer, blumiger Gin mit einem chicen und natürlichen Stil. Evokativ, nie gewöhnlich.

€ 13.00

Gin Tonic del Professore Crocodile

Old Tom Gin von der Antica Distilleria Quaglia, mit natürlichen Botanicals, Zitrusfrüchten, Holunderblüten und jamaikanischem Pfeffer. Vollmundig und gewürzt – ideal für einen klassischen, tiefen Gin Tonic.

€ 11.00

Gin J. Rose London Dry Artisan

Zitronennoten von Bergamot, Mandarine, Kaktusfeige und Eichenrinde. Geröstete Aromen, eleganter Körper, fruchtiger Abgang. Sinnlich, mit einem Hauch von Mysterium.

€ 15.00

Gin Tonic Roby Marton

Italienischer Handwerks-Gin, unfiltriert, trüb und goldfarben. Kräftige Botanicals, orientalische Gewürze und Zitruschalen. Tiefer, intensiver und anhaltender Geschmack.

€ 14.00

Gin Tonic 585.5

Portugiesisch, vom Ozean inspiriert. Meeresalgen, Wacholder, Kardamom, Koriander und Lakritze. Salzige Frische, lebendiger Körper. Unkonventionell.

€ 13.00

Gin Tonic Amuerte - Black

Peruanische Coca-Blätter, Finger-Limette, Szechuan-Pfeffer. Balsamische Frische, Zitrus- und Würznoten. Flasche verziert mit Goldblättern. Für die, die das Außergewöhnliche suchen.

€ 15.00

Gin Tonic Amuerte - White

Coca, organische Limette aus dem italienischen Circeo-Park, Koriander, Kardamom, Szechuan-Pfeffer. Balsamische Frische mit goldenen Noten. Elegant, strahlend, unvergesslich.

€ 15.00

Amuerte Orange (Perù/Belgien)

Zitrusartig und würzig, mit einer bitteren Note, die die Neugier weckt. Intensiv, anhaltend, mysteriös.

€ 15.00

Gin Tonic Amuerte - Green

Coca, Curuba (Banane-Maracuja), tropischer, saurer, fruchtiger Geschmack. Perfekt mit neutralem Tonic oder als Twist auf einen Tom Collins.

€ 15.00

Gin Tonic Amuerte - Blue

Fermentierte blaue Feige und klassische Botanicals. Süße, pflanzliche Noten mit erdigen Untertönen. Ein sensorisches Kaleidoskop.

€ 15.00

Amuerte Yellow (Perù/Belgien)

Tropisch und blumig, mit gut ausbalancierten exotischen Akzenten. Umhüllend, samtig, mit einem anhaltenden Nachgeschmack.

€ 15.00

Gin Tonic Amuerte - Red

Coca-Blätter und Pineberry (weiße Erdbeere): Ananas-Aromen, allergenfrei. Alt, selten und jenseits des Gewöhnlichen.

€ 15.00

Gin Tonic Bulldog

Vier Destillationen, Kupferkessel, dreifache Filtration. Tropischer Geschmack, kräftiges Aroma. Ein Klassiker für raffinierte Gaumen.

€ 11.00

Gin Tonic Cubical

Eleganter und vielseitiger Gin mit Buddha's Hand-Blüten. Frische, blumige Aromen – perfekt für diejenigen, die Gleichgewicht und Stil suchen.

€ 11.00

Gin Tonic Tanqueray

Wacholder, Angelika, Koriander und Lakritze. Ein zeitloser Klassiker: klar, trocken, perfekt ausbalanciert.

€ 11.00

Gin Tonic Tanqueray Sevilla

Mit Sevillanischen Orangen. Sonnige Aromen, zitrusartige Geschmack, weicher Abgang. Lebendig und sommerlich.

€ 11.00

Gin Tonic Tanqueray - Zero Alcool

Alkoholfrei 0.0. Die gleichen Botanicals wie der klassische Tanqueray, aber ohne Alkohol. Für diejenigen, die nicht auf Geschmack verzichten wollen.

€ 9.00

Ferdinand's Saar Dry Gin

Blumig, mit Zitrone und Wacholdernoten; am Gaumen ausgewogen mit Lavendel, Rose und Riesling-Noten. Eine Fusion von Weinbau und handwerklicher Destillation.

€ 12.00

Cubical Mango Gin (Spagna)

Fruchtig und tropisch, mit einem frischen, spritzigen Akzent und einem süßen Abgang. Perfekt in erfrischenden Cocktails oder mit neutralem Tonic und kandiertem Ingwer.

€ 11.00

Collesi Pink Premium Gin (Italien – Marken)

Blumig und fruchtig, mit einem trockenen Abgang. Sanft, aber kräftig, mit einer gut ausbalancierten Seele.

€ 15.00

Elephant Gin – London Dry (Deutschland)

Würzig und aromatisch, mit kräuterigen und fruchtigen Noten, einem trockenen und eleganten Abgang. Ein Gin mit einer Mission: geboren, um den Elefanten-Schutz in Afrika zu unterstützen.

€ 12.00

Mantovani London Dry Gin – Italien

Trocken, zitrusartig, direkt. Klare Noten, trockener und harmonischer Abgang. Warum wir ihn lieben: Es ist ein wesentlicher, ehrlicher London Dry – hergestellt in kleinen Chargen mit natürlichen. Botanicals. Keine Schnörkel, nur rohe Qualität. Perfekt für diejenigen, die Gleichgewicht und Reinheit schätzen.

€ 10.00

Mantovani Pompelmo Rosa & Cedro – Italien

Frisch, zitrusartig, leicht süß. Helles, mediterranes Wesen mit einem lebhaften Charme, der einen ohne Klischees verführt.

€ 10.00

The London One – UK

Ein Klassiker mit einer würzigen-zitrusartigen Wendung. Eine moderne Version des London Dry. Klare Struktur, mit einer zeitgenössischen Seele.

€ 12.00

Bombay Sapphire – UK (Hampshire)

Leicht, blumig, harmonisch. Ein weltweiter Klassiker, der jedoch eine Eleganz bewahrt, die mit der Zeit standhält. Nie aufdringlich, immer konsequent.

€ 10.00

Illusionist Gin – Deutschland

Leicht, blumig, harmonisch. Ein globaler Klassiker mit zeitloser Eleganz. Nie überwältigend, immer konsistent.

€ 12.00

Monkey 47 – Schwarzwald, Deutschland

Komplex, balsamisch, holzig. Ein aromatisches Meisterwerk. Jeder Schluck ist eine Reise durch Wald, Gewürze und Frische.

€ 12.00

Fabbri Gin – Italien

Süß, fruchtig, intensiv. Ein echtes italienisches Juwel, mit einem Hauch von Amarena-Kirsche, das ihn unverwechselbar macht.

€ 12.00

Jinzu Gin

Botanicals: Wacholder, japanische Yuzu, Kirschblüte, Saké. Aromatische Noten: Zitrus, blumig, weich. Neugier: geboren aus der Fusion der britischen Gin-Tradition und der japanischen Kultur. Das in der Destillation verwendete Saké verleiht ihm eine einzigartige Sanftheit. Sensorisches Profil: Ein eleganter und seidiger Gin, bei dem die Yuzu-Zitrusfrucht mit der Süße der Kirschblüte und den warmen Noten des Saké verschmilzt. Eine sensorische Reise zwischen London und Kyoto.

€ 12.00

Emporia London Dry Gin

Botanicals: Wacholder, Koriander, Angellika, Zitruschalen, Wurzeln und geheime Gewürze. Aromatische Noten: klassisch, würzig, zitrusartig. Neugier: Ein treuer London Dry Gin, perfekt für diejenigen, die kräftige und klare Aromen lieben. Ideal in klassischen Cocktails wie Gin Tonic oder Negroni. Sensorisches Profil: kräftig und ausgewogen, mit einem trockenen Charakter. Wacholder dominiert, gefolgt von frischen Zitrusnoten und einem klaren, trockenen Abgang.

€ 15.00



Cocktail

Aperol Spritz

€ 9.00

Campari Spritz

€ 9.00

Daiquiri

€ 9.00

Mojito

€ 9.00

Moscow Mule

€ 9.00

Negroni

€ 9.00

Negroni Sbagliati

€ 9.00

Raspburry Hugo

€ 9.00



Bottega 75
€ 10.00

Margarita
€ 9.00

Hugo
€ 9.00

Americano
€ 9.00

