



Lista Eventi Sospiri Botaniche Veneziane: Dal 22 al 26 Ottobre 2025

Benvenuti alla settimana di eventi esclusivi firmati Sospiri Botaniche Veneziane! Siamo lieti di presentarvi un programma ricco di appuntamenti dedicati all'arte della miscelazione, alla cultura del bere e alle eccellenze del nostro territorio. Ogni evento è stato pensato per offrire esperienze uniche e indimenticabili.



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE

WWW.SOSPIRIBOTANICHEVENEZIANE.COM



Mercoledì 22 Ottobre

Opening Party: Hotel Aman

- **Orario:** 18:00 - 20:00
- **Luogo:** The Bar Aman, Palazzo Papadopoli, Calle Tiepolo, 1364, 30215 Venezia VE
- **Organizzatore:** VCW25
- **Descrizione:** Un'occasione per inaugurare la settimana di eventi.
- **Accesso:** Evento su invito.

When Gellivs Meets the Arts Bar: St. Regis Venezia

- **Orario:** 19:00 - 22:00
- **Luogo:** The St. Regis Venice, P.za San Marco, 2159, 30124 Venezia VE
- **Tipologia:** Guest Shift
- **Descrizione:** The Arts Bar del St. Regis Venezia si tinge di Gellivs con un bar take over. Protagonisti della serata saranno l'ospitalità firmata Terrazza Gellivs e i prodotti di Sospiri Botaniche Veneziane, con il Gin dei Sospiri e il Bitter dei Sospiri al centro di cocktail inediti.
- **Ospiti:** Lucas Kelm e team Terrazza Gellivs
- **Accesso:** Aperto al pubblico con cocktail a pagamento.
- **Contatti:** amministrazione@craftnco.it

Tappa Bistrot – Food until late

- **Orario:** 18:00 - fino a tarda notte
- **Luogo:** Tappa Bistrot, Cannaregio 5324, Venezia
- **Descrizione:** Tapas e piatti fusion accompagnano cocktail artigianali e vini naturali, serviti fino a tarda notte. Il rifugio perfetto per chiudere la serata con gusto!
- **Powered by:** Sospiri Botaniche Veneziane
- **Accesso:** Aperto al pubblico Per prenotazioni: tappalabvenice@gmail.com



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE

WWW.SOSPIRIBOTANICHEVENEZIANE.COM



Giovedì 23 Ottobre

Craft 'N' Talks - Live: Maison Random

- **Orario:** 10:00 - 11:00
- **Luogo:** Maison Random, Castello, 6123
- **Organizzatore:** Craft 'N' Co.
- **Tipologia:** Talks
- **Descrizione:** Registrazione live di una puntata inedita di Craft 'n' Talks, il format che porta al centro del dibattito i protagonisti della bar industry. Un appuntamento pensato per chi vive e ama la miscelazione.
- **Ospiti:** Jessica Zaetta e Marco Favretto
- **Accesso:** Evento su invito.
- **Contatti:** amministrazione@craftnco.it

Tableau: Maison Random

- **Orario:** 11:00 - 13:00
- **Luogo:** Maison Random, Castello, 6123
- **Organizzatore:** SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE
- **Tipologia:** Aperitivo di Mezzogiorno
- **Descrizione:** Maison Random, Craft 'N' Co, Sospiri Botaniche Veneziane presentano un aperitivo riservato in un palazzo privato del Quattrocento, con Jessica Zaetta e Marco Favretto.
- **Aziende Collaboratrici:** MAISON RANDOM, CRAFT 'N' CO, BEE COMMUNITY
- **Ospiti:** Jessica Zaetta (Laboratory Manager Sips Barcellona) & Marco Favretto (Bar Manager Del Mercante)
- **Accesso:** Aperto al pubblico con cocktail a pagamento.
- **Referente:** Lorenzo Carrer, amministrazione@craftnco.it



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE

WWW.SOSPIRIBOTANICHEVENEZIANE.COM



From the Lab... To The Table pt 1: Il Mercante

- **Orario:** 15:00 - 16:30
- **Luogo:** Il Mercante, Fondamenta Frari, 2564, 30125 Venezia VE
- **Organizzatore:** SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE
- **Tipologia:** Masterclass
- **Descrizione:** Jessica Zaetta, Laboratory Manager di SIPS – Barcellona, condividerà il suo approccio al lavoro di laboratorio, mostrando come curiosità, tecnica e creatività possano tradursi in nuove possibilità per la miscelazione.
- **Ospiti:** Jessica Zaetta (Laboratory Manager)
- **Accesso:** Gratuito su prenotazione.
- **Referente:** Marco Favretto, marco_favretto@libero.it, 3331090110

From the Lab... To The Table pt.2: Il Mercante

- **Orario:** 21:30 - 00:30
- **Luogo:** Il Mercante, Fondamenta Frari, 2564, 30125 Venezia VE
- **Organizzatore:** SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE
- **Tipologia:** Guest Shift
- **Descrizione:** Dalla teoria alla pratica, Jessica Zaetta torna al Mercante di Venezia per una guest shift after dinner in cui porterà in scena i risultati concreti del suo lavoro.
- **Ospiti:** Jessica Zaetta (Laboratory Manager)
- **Accesso:** Con cocktail a pagamento.
- **Referente:** Marco Favretto, marco_favretto@libero.it, 3331090110



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE

WWW.SOSPIRIBOTANICHEVENEZIANE.COM



Tappa Bistrot – Food until late

- **Orario:** 18:00 - fino a tarda notte
- **Luogo:** Tappa Bistrot, Cannaregio 5324, Venezia
- **Descrizione:** Tapas e piatti fusion accompagnano cocktail artigianali e vini naturali, serviti fino a tarda notte. Il rifugio perfetto per chiudere la serata con gusto!
- **Powered by:** Sospiri Botaniche Veneziane
- **Accesso:** Aperto al pubblico
- Per info e prenotazioni: +39 348 0462200 - tappalabvenice@gmail.com

Venerdì 24 Ottobre

Alla scoperta della città – Venezia nel bicchiere: dai Caffè Storici ai Cocktail Bar passando per i Bacari

- **Orario:** 16:00 - 17:30
- **Organizzatore:** Venice Cocktail Week
- **Descrizione:** Tour dei luoghi chiave della Serenissima legati al culto dell'aperitivo nei secoli. Un viaggio tra caffè storici, bacari e cocktail bar moderni che raccontano la Venezia del buon bere.
- **In collaborazione con:** Tell Me a Story Venice
- **Luogo di ritrovo:** Ore 16:00 presso il Campanile di San Marco, Piazza San Marco
- **Luogo di arrivo:** Il Porto Lounge Bar, Palazzo Veneziano (Zattere)
- **Cocktail:** Negroni Veneziano di Fabiano Milan e Vincenzo Della Puppa
- **Powered by:** Baldoria Vermouth, Select, Sospiri Botaniche Veneziane
- **Accesso:** Evento gratuito su prenotazione, massimo 20 persone
- **Contatti:** tellmeastoryvenice@gmail.com



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE

WWW.SOSPIRIBOTANICHEVENEZIANE.COM



Gin & Bitter Talk: Moro Caffè

- **Orario:** 11:00 - 11:45
- **Luogo:** Moro Café Venice, Fondamenta Narisi, 2847, 30142 Venezia VE
- **Organizzatore:** Sospiri Botaniche Veneziane
- **Tipologia:** Masterclass
- **Descrizione:** Masterclass gratuita con degustazione, dedicata alla presentazione di Gin dei Sospiri e del nuovo Bitter dei Sospiri. Si parlerà del percorso creativo, degli ingredienti e della connessione con il territorio veneziano.
- **Numero massimo partecipanti:** 20. Prenotazione obbligatoria.
- **Ospiti:** Marco Vian (Titolare)
- **Accesso:** Gratuito su prenotazione.
- **Contatti:** amministrazione@craftnco.it

Brunch Veneziano – Bitter & Cocktail Experience: Moro Caffè

- **Orario:** 11:45 - 13:00
- **Luogo:** Moro Café Venice, Fondamenta Narisi, 2847, 30142 Venezia VE
- **Organizzatore:** Sospiri Botaniche Veneziane
- **Tipologia:** Brunch
- **Descrizione:** Il Moro Caffè propone un'esperienza aperta a tutti: cocktail signature abbinato a un piatto brunch ideato per valorizzare le botaniche del Bitter dei Sospiri.
- **Ospiti:** Marco Vian (Titolare)
- **Accesso:** Aperto al pubblico con cocktail/piatti a pagamento.
- **Contatti per info/prenotazioni:** amministrazione@craftnco.it



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE

WWW.SOSPIRIBOTANICHEVENEZIANE.COM



“Il Bere Veneziano”: Il Piccolo Bar, Violino D'Oro

Orario: 16:00 - 17:30

- **Luogo:** Il Piccolo Bar, Violino d'Oro, San Marco 2091, Venezia
- **Organizzatore:** Sospiri Botaniche Veneziane
- **Tipologia:** Barkeeper
- **Descrizione:** Barkeeper con Francesco Adragna, resident bartender Un focus sulla scelta e l'utilizzo di materie prime locali per promuovere la nostra città e dar vita ad una cocktail list tutta... veneziana! Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, scoprendo la Cocktail List VCW25 e la filosofia che li guida.
- **Ospiti:** Francesco Adragna
- **Accesso:** Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
- **Link prenotazione:**+39 366 6726467 - bar@violinodoro.com

Turbo Baby One More Time: Rétro - Cocktail & Wine Bar

- **Orario:** 18:30 - 20:30
- **Luogo:** Rétro - Cocktail & Wine Bar, Campo drio la Chiesa, 4541, 30121 Venezia VE
- **Organizzatore:** SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE
- **Tipologia:** Guest Shift
- **Descrizione:** Quei Turbo Ragazzi arrivano al Retro di Venezia con un guest shift esplosivo. Due cocktail firmati da loro, affiancati da due creazioni speciali dei bartender di casa.
- **Ospiti:** Niccolo Moro (Quei Turbo Ragazzi)
- **Accesso:** Aperto al pubblico con cocktail a pagamento.
- **Contatti:** amministrazione@craftnco.it



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE

WWW.SOSPIRIBOTANICHEVENEZIANE.COM



Sospiri and Swing – A Taste of Venice: Hilton Molino Stucky

- **Orario:** 21:00 - 24:00
- **Luogo:** Skyline Rooftop Bar – Hilton Molino Stucky, Venezia,
📍 Hilton Molino Stucky Venice
- **Organizzatore:** SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE
- **Descrizione:** Jazz Night con musica dal vivo e un'atmosfera mozzafiato. Il team di bartender presenta una cocktail list esclusiva ispirata alle botaniche veneziane, con protagonisti il Gin dei Sospiri, il Bitter dei Sospiri e il Gin Stucky.
- **Accesso:** Aperto al pubblico con cocktail a pagamento.
- **Contatti:** amministrazione@craftnco.it

Tappa Bistrot – Food until late

- **Orario:** 18:00 - fino a tarda notte
- **Luogo:** Tappa Bistrot, Cannaregio 5324, Venezia
- **Descrizione:** Tapas e piatti fusion accompagnano cocktail artigianali e vini naturali, serviti fino a tarda notte. Il rifugio perfetto per chiudere la serata con gusto!
- **Powered by:** Sospiri Botaniche Veneziane
- **Accesso:** Aperto al pubblico
- Per info e prenotazioni: +39 348 0462200 - tappalabvenice@gmail.com



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE

WWW.SOSPIRIBOTANICHEVENEZIANE.COM



Sabato 25 Ottobre

Alla scoperta di Sant'Erasmus

- **Orario:** 10:30 - 12:00
- **Luogo:** Sant'Erasmus,
- **Tipologia:** Altro
- **Descrizione:** Sant'Erasmus, l'isola conosciuta come l'orto dei veneziani, custodisce un patrimonio botanico unico. Con "La Scoperta di Sant'Erasmus" inviteremo gli ospiti in un tour tra orti e laguna, alla scoperta delle botaniche autoctone che ispirano i nostri distillati come Salicornia, Carciofo ecc. L'esperienza si concluderà con una degustazione guidata, per ritrovare nei calici i profumi e i sapori autentici di Venezia.
- **Accesso:** Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione.

Assaggiando Sant'Erasmus

- **Orario:** 12:00 - 13:30
- **Luogo:** Sant'Erasmus
- **Tipologia:** Aperitivo di Mezzogiorno
- **Descrizione:** Dopo il tour alla scoperta delle botaniche di Sant'Erasmus, vi invitiamo a un momento di relax immersi nella natura dell'isola. Sarà possibile degustare i nostri cocktail e provare il nuovo Bitter Soda, accompagnato da un tagliere di affettati e verdure di stagione raccolte per l'occasione. Un'esperienza autentica, tra profumi, sapori e la magia della laguna veneziana.
- **Accesso:** Evento aperto al pubblico a pagamento



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE



The Class" con Danilo Gasparini: Hotel Aman

- **Orario:** 15:00 - 16:30
- **Luogo:** AMAN, The Bar Aman, Palazzo Papadopoli, Calle Tiepolo, 1364, 30215 Venezia VE
- **Organizzatore:** SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE
- **Tipologia:** Masterclass
- **Descrizione:** Un viaggio affascinante tra storia, cultura e convivialità con Danilo Gasparini, professore di Storia dell'Agricoltura e Storia dell'Alimentazione all'Università di Padova. Si esplorerà l'evoluzione dell'alcol nella storia dell'uomo.
- **Ospiti:** Danilo Gasparini
- **Accesso:** Gratuito su prenotazione (max 25 partecipanti).
- **Referente:** Antonio Ferrara, aferrara@aman.com

Alla scoperta della città – I Salotti open air di Venezia

- **Orario:** 16:00 - 18:00
- **Organizzatore:** Venice Cocktail Week
- **Descrizione:** Walking tour alla scoperta della "doppia vita" dei giardini segreti veneziani, pubblici e privati, agricoli o ludici: luoghi di incontro, salotti culturali e teatri. Il percorso include una tappa esclusiva dove erbe e spezie diventano protagonisti di un aperitivo veneziano iconico.
- **In collaborazione con:** Tell Me a Story Venice
- **Luogo di ritrovo:** Ore 16:00 davanti alla Chiesa in Campo San Geremia
- **Luogo di arrivo:** Giardino dell'Hotel Heureka
- **Cocktail:** Velluto di Nocciola di Alessandro Vedova
- **Powered by:** Select + Sospiri Botaniche Veneziane
- **Accesso:** Evento gratuito su prenotazione, massimo 20 persone



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE

WWW.SOSPIRIBOTANICHEVENEZIANE.COM



“Sei Storie di Palazzo Papadopoli” – The Bar Aman

- **Orario:** 17:00 - 18:00
- **Luogo:** The Bar Aman, Palazzo Papadopoli, Calle Tiepolo, 1364, 30215 Venezia VE
- **Organizzatore:** Sospiri Botaniche Veneziane
- **Tipologia:** Barkeeper con Antonio Ferrara & Team, resident bartender
- **Descrizione:** Barkeeper è l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, scoprendo la Cocktail List VCW25 e la filosofia che li guida.
- **Ospiti:** Antonio Ferrara
- **Accesso:** Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento. Prenotazione obbligatoria.
- **Link prenotazione:** aferrara@aman.com

"The Shift" con Giuseppe "Peppe" Doria: Hotel Aman

- **Orario:** 18:00 - 20:30
- **Luogo:** The Bar Aman, Palazzo Papadopoli, Calle Tiepolo, 1364, 30215 Venezia VE
- **Organizzatore:** SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE
- **Tipologia:** Guest Shift
- **Descrizione:** Una serata speciale nella cornice spettacolare del The Bar dell'Aman Venice con Giuseppe "Peppe" Doria, bartender di Volare a Bologna. Peppe porterà la sua creatività firmando una cocktail list dedicata a Sospiri Botaniche Veneziane.
- **Ospiti:** Giuseppe "Peppe" Doria (Volare)
- **Accesso:** Aperto al pubblico con cocktail a pagamento.
- **Contatti:** amministrazione@craftnco.it, aferrara@aman.com



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE

WWW.SOSPIRIBOTANICHEVENEZIANE.COM



After Dinner “Spaziale”

- **Orario:** 21:300 - 00:30
- **Luogo:** Blue Drop
- **Organizzatore:** SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE
- **Tipologia:** Guest Shift
- **Descrizione:** Il Blue Drop del Lido di Venezia apre le porte a un ospite davvero speciale: il noto locale di Padova, Spaziale. Spaziale, come la reazione di chi assaggia i loro drink. Dietro al bancone ci sarà Francesco, bar manager di Spaziale, pronto a portarvi in orbita con una selezione di cocktail unici e una visione tutta nuova dell’after dinner. Vi aspettiamo per un’esperienza... semplicemente Spaziale.
- **Ospiti:** Francesco
- **Accesso:** Aperto al pubblico con cocktail a pagamento.
- **Contatti:** amministrazione@craftnco.it,

Tappa Bistrot – Food until late

- **Orario:** 18:00 - fino a tarda notte
- **Luogo:** Tappa Bistrot, Cannaregio 5324, Venezia
- **Descrizione:** Tapas e piatti fusion accompagnano cocktail artigianali e vini naturali, serviti fino a tarda notte. Il rifugio perfetto per chiudere la serata con gusto!
- **Powered by:** Sospiri Botaniche Veneziane
- **Accesso:** Aperto al pubblico
- Per info e prenotazioni: +39 348 0462200 - tappalabvenice@gmail.com



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE



Domenica 26 Ottobre

L'OLIVA NEL PIATTO ED IL BITTER NEL BICCHIERE: Gheni Restaurant

- **Orario:** 12:00 - 15:00
- **Luogo:** Gheni Restaurant, Fond.ta San Giobbe - Cannaregio 535, Venezia,
- **Organizzatore:** SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE
- **Collaborazione:** Frantoio Sant'Anna
- **Tipologia:** Brunch
- **Descrizione:** Un brunch dove i sapori della Liguria e della Laguna veneziana si incontrano. Degustazione di un menù realizzato con i prodotti del Frantoio di Sant'Agata, accompagnati dai cocktail di Nicolò Libralesso con il Bitter dei Sospiri.
- **Accesso:** Aperto al pubblico a pagamento. Gradita la prenotazione.
- **Contatti per info/prenotazioni:** 3884948398
- **Menù Brunch Gheni Restaurant:**
 - Selezione di affettati del Montello con giardiniera di verdure
 - Baccalà tradizionale "conso" con patate, olive taggiasche ed erba cipollina
 - Paté di fegato alla veneziana, carciofi sott'olio e Pan brioche
 - Manzo cotto in olio, salsa verde e insalate amare
 - Cubo di zucca bruciato con pesto di basilico
 - La pappa al pomodoro, morbido di ricotta e capperi
 - Spaghettono freddo marinato con pesto di pomodori secchi e ventresca di tonno
 - Tiramisù al caffè di olive e mascarpone artigianale
 - Delicato al caramello, panna e polvere di capperi



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE



Il Pranzo Può Aspettare: Time Social Bar

- **Orario:** 12:00 - 15:00
- **Luogo:** Time Social Bar, Rio Terà Farsetti, 1414, 30121 Venezia VE
- **Organizzatore:** SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE
- **Tipologia:** Guest Shift
- **Descrizione:** Luca Rossetto, dall'Hanky Panky di Mestre, e Alessandro Beggio, padrone di casa, si ritrovano dietro al bancone per una nuova collaborazione. Una proposta fatta di cocktail di livello per un aperitivo di mezzogiorno.
- **Ospiti:** Luca Rossetto (Hanky Panky)
- **Accesso:** Aperto al pubblico con cocktail a pagamento.
- **Contatti:** amministrazione@craftnco.it

Closing Party: Hotel St. Regis Venezia

- **Orario:** 18:00 - 20:00
- **Organizzatore:** VCW25
- **Descrizione:** Un'occasione per chiudere la settimana di eventi in una cornice elegante e raffinata.
- **Accesso:** Evento su invito.



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE

WWW.SOSPIRIBOTANICHEVENEZIANE.COM



Elenco Cocktail

Cocktail con Gin dei Sospiri: 8

- Il Caravellino – Venetian Breeze
- Il Porto Lounge Bar – Negroni al Cubo
- Lord Byron – Gingazen
- Orientalbar & Bistrot – Lagoon Whisper
- Skyline Rooftop Bar – Cocktail della Fortuna
- Caffè Florian – Sospiri di Mezzogiorno
- Tarnowska's American Bar – Top Secret
- Time Social Bar – Venetian Life

Cocktail con Bitter dei Sospiri: 11

- Arts Bar – Doge's Delight
- Experimental Cocktail Club – Briscola al Bar
- Il Piccolo Bar – Sospiro Veneziano
- Lord Byron – Terramarga
- Gran Caffè Quadri – Rubeet
- Il Mercante – Laguna Grey
- La Barrique Wine Bar – Paloma dei Sospiri
- Moro Venice – Gondoliere
- Rétro – Levante
- Tarnowska's American Bar – The Bodyguard Negroni
- Tarnowska's American Bar – Top Secret



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE



ARTS BAR – THE ST. REGIS VENICE

Doge's Delight

- 2 cl No.3 London Dry Gin
- 1 cl Amaro Nonino Quintessentia
- 2 cl Artichoke infused Mancino Vermouth di Torino Rosso Amaranto
- **3 cl *Bitter dei Sospiri***

Tecnica: Stir

Bicchiere: Old Fashioned

Costo: 28 euro

EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB

Briscola al Bar

- **3 cl *Bitter dei Sospiri***
- 1,5 cl Condesa Gin Clásica
- 1 cl Monin Sciroppo Pesca
- 1 cl Select Aperitivo
- 0,5 cl Aceto Balsamico Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia
- 2 cl Succo di Limone
- Basilico

Tecnica: Shake and Fine Strain

Bicchiere: Rock Glass

Costo: 15 euro



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE



IL CARAVELLINO – HOTEL SATURNIA & INTERNATIONAL

Venetian Breeze

- **3 cl *Gin dei Sospiri***
- 1 cl Yerbiteo
- 1 cl Monin Liquore Mela Verde
- 2 cl Succo di Lime
- 2 cl Sciroppo di Zucchero
- Foglie di Menta fresca

Tecnica: Shake and Strain

Bicchiere: Tumbler Basso

Costo: 15 euro

IL PICCOLO BAR – VIOLINO D'ORO

Sospiro Veneziano

- **3 cl *Bitter dei Sospiri***
- 2 cl L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink
- 1 cl Select Aperitivo
- 2 cl Shrub di Mango grigliato e Melograno
- 3 cl Cordial Tre Datterini e Basilico
- 2 drop Celery Bitter
- Top-up Legend Kombucha Pomo d'Oro



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE



Tecnica: Shake and Strain

Bicchieri: Tumbler Alto

Costo: 20 euro

IL PORTO LOUNGE BAR – PALAZZO VENEZIANO

Negroni al Cubo

- 1 cl Cachaça Blu Carvalho
- 1 cl Yerbiteo
- 1 cl Baldoria Vermouth Verdant
- 1 cl Altamura Distilleries Vodka
- **1 cl *Gin dei Sospiri***
- 1 cl Baldoria Vermouth Dry Umami
- 1 cl Bitter Campari
- 1 cl Amaro Nonino Quintessentia
- 1 cl Baldoria Vermouth Dry Rosso
- Spuma di Limone
- Basilico
- 3 cl Select Aperitivo

Tecnica: Stir and Strain

Bicchieri: Double Old Fashioned

Costo: 20 euro



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE



LORD BYRON – PALAZZO KELLER

Gingazen

- 4 cl Cachaça Blu Amburana
- **2 cl *Gin dei Sospiri*** infuso al Galangal fresco
- 2 cl Succo di Mango chiarificato
- 1 cl Polot 1882 Mango Syrup
- 1,5 cl Succo di Limone fresco
- 1 cl Condesa Gin Clásica infuso al Coriandolo
- Spray Monin PARAGON White Penja Pepper

Tecnica: Shake

Bicchiere: Double Old Fashioned

Costo: 20 euro

Terramarga

- **2,5 cl *Bitter dei Sospiri***
- 2,5 cl Yerbito
- 1,5 cl Liquore Foglie di Fico con Altamura Distilleries Vodka
- 6 cl Polot 1882 Pink Grapefruit Cordial
- Spray Monin PARAGON Timur Berry

Tecnica: Build, Stir

Bicchiere: Collins

Costo: 15 euro



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE



ORIENTALBAR & BISTROT – HOTEL METROPOLE VENEZIA

Lagoon Whisper

- **5 cl *Gin dei Sospiri***
- 3 cl Cordial homemade Basilico locale e Limone non trattato bio
- 1 cl Acqua di Mare uso alimentare
- 0,5 cl Polot 1882 Elderflower Syrup
- Top-up Soda
- Rametto di Timo di Sant'Erasmus

Tecnica: Shake and Double Strain

Bicchieri: Tumbler Basso

Costo: 24 euro

SKYLINE ROOFTOP BAR – HILTON MOLINO STUCKY VENICE

Cocktail della Fortuna

- Tra i distillati disponibili per il “cubo della fortuna” figura ***Gin dei Sospiri***

Tecnica: Shake, Stir, Throw, Build

Costo: 23 euro



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE



CAFFÈ FLORIAN

Sospiri di Mezzogiorno

- 2 cl *Gin dei Sospiri*
- 2 cl Bitter Campari
- 4 cl Succo di Pompelmo Rosa

Tecnica: Stir and Strain

Bicchiere: Old Fashioned

Costo: 14 euro al banco – 25 euro al tavolo

GRAN CAFFÈ QUADRI

Rubeet

- 3 cl *Bitter dei Sospiri*
- 3 cl Baldoria Vermouth Rosso
- 3 cl Los Siete Misterios Mezcal
- Barbabietola disidratata

Tecnica: Build and Stir

Bicchiere: Old Fashioned

Costo: 15 euro al banco – 26 euro al tavolo



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE



IL MERCANTE

Laguna Grey

- **4 cl *Bitter dei Sospiri***
- 6 cl Tè Nero Earl Grey fermentato
- 0,5 cl Liquore Albicocca
- 2 dash Bitter di Pimienta

Tecnica: Gassato con SodaStream

Bicchieri: Collins

Costo: 10 euro

LA BARRIQUE WINE BAR

Paloma dei Sospiri

- **3 cl *Bitter dei Sospiri***
- 1,5 cl Altamura Distilleries Vodka infusa alla Melissa
- 1 cl Lime Juice
- 5 cl Soda al Pompelmo
- Top-up Spuma Pompelmo e Pepe Rosa

Tecnica: Shake and Strain

Bicchieri: Calice

Costo: 11 euro



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE



MORO VENICE

Gondoliere

- 2 cl Silent Pool Gin
- **4 cl *Bitter dei Sospiri***
- 2 cl Bottega Cinzano Extra Dry
- Vaporizzazione Essenza Chiodi di Garofano

Tecnica: Shake and Double Strain

Bicchieri: Coppetta Tatoo

Costo: 22 euro

RÉTRO

Levante

- 3 cl Altamura Distilleries Vodka
- 1,5 cl Baldoria Vermouth Orange Wine
- 1,5 cl Baldoria Vermouth Dry Umami
- **1,5 cl *Bitter dei Sospiri***
- 1 cl Monin PARAGON Labdanum
- 1,5 cl Fake Lemon homemade
- Top-up Limestone Herbal Tonic
- Spuma Melograno + Polvere Black Lime

Tecnica: Shake and Strain

Bicchieri: Highball

Costo: 15 euro



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE



TARNOWSKA'S AMERICAN BAR

The Bodyguard Negroni

- 3 cl Cachaça Blu Carvalho
- **3 cl *Bitter dei Sospiri***
- 3 cl Baldoria Vermouth Rosso
- 1 cl Succo di Lime fresco
- Dash Orange Bitter
- Foamer Vegetale

Tecnica: Shake and Strain

Bicchiere: Old Fashioned

Costo: 18 euro

Top Secret

- **3 cl *Gin dei Sospiri***
- **4,5 cl *Bitter dei Sospiri***
- 8 cl Legend Kombucha SGT. Pepper's Mint
- 1,5 cl Succo di Lime fresco
- 1 cl Zucchero di Canna liquido

Tecnica: Shake and Strain

Bicchiere: Spritz Glass

Costo: 10 euro



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE



TIME SOCIAL BAR

Venetian Life

- **3 cl *Gin dei Sospiri***
- 3 cl Cynar 70 Proof
- 3 cl Baldoria Vermouth Dry
- 2 dash Soluzione salina alla Salicornia
- Top-up Soda

Tecnica: Stir and Strain

Bicchiere: Tumbler Basso

Costo: 14 euro



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE

WWW.SOSPIRIBOTANICHEVENEZIANE.COM



Sommario

Mercoledì 22 Ottobre

[Opening Party: Hotel Aman](#)

[When Gellivs Meets the Arts Bar: St. Regis Venezia](#)

Giovedì 23 Ottobre

[Craft 'N' Talks - Live: Maison Random](#)

[Tableau: Maison Random](#)

[From the Lab... To The Table pt 1: Il Mercante](#)

[From the Lab... To The Table pt.2: Il Mercante](#)

Venerdì 24 Ottobre

[Alla scoperta della città – Venezia nel bicchiere: dai Caffè Storici ai Cocktail Bar passando per i Bacari](#)

[Gin & Bitter Talk: Moro Caffè](#)

[Brunch Veneziano – Bitter & Cocktail Experience: Moro Caffè](#)

[“Il Bere Veneziano”: Il Piccolo Bar, Violino D'Oro](#)

[Orario: 16:00 - 17:30](#)

[Turbo Baby One More Time: Rétro - Cocktail & Wine Bar](#)

[Sospiri and Swing – A Taste of Venice: Hilton Molino Stucky](#)

Sabato 25 Ottobre

[Alla scoperta di Sant'Erasmo](#)

[Assaggiando Sant'Erasmo](#)

[The Class" con Danilo Gasparini: Hotel Aman](#)

[Alla scoperta della città – I Salotti open air di Venezia](#)

[“Sei Storie di Palazzo Papadopoli” – The Bar Aman](#)

["The Shift" con Giuseppe "Peppe" Doria: Hotel Aman](#)

[After Dinner “Spaziale”](#)

Domenica 26 Ottobre

[L'OLIVA NEL PIATTO ED IL BITTER NEL BICCHIERE: Gheni Restaurant](#)

[Il Pranzo Può Aspettare: Time Social Bar](#)

[Closing Party: Hotel St. Regis Venezia](#)



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE

WWW.SOSPIRIBOTANICHEVENEZIANE.COM



Elenco Cocktail

[Cocktail con Gin dei Sospiri: 8](#)

[Cocktail con Bitter dei Sospiri: 11](#)

ARTS BAR – THE ST. REGIS VENICE

[Doge's Delight](#)

EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB – IL PALAZZO EXPERIMENTAL

[Briscola al Bar](#)

IL CARAVELLINO – HOTEL SATURNIA & INTERNATIONAL

[Venetian Breeze](#)

IL PICCOLO BAR – VIOLINO D'ORO

[Sospiro Veneziano](#)

IL PORTO LOUNGE BAR – PALAZZO VENEZIANO

[Negroni al Cubo](#)

LORD BYRON – PALAZZO KELLER

[Gingazen](#)

[Terramarga](#)

ORIENTALBAR & BISTROT – HOTEL METROPOLE VENEZIA

[Lagoon Whisper](#)

SKYLINE ROOFTOP BAR – HILTON MOLINO STUCKY VENICE

[Cocktail della Fortuna](#)

CAFFÈ FLORIAN: [Sospiri di Mezzogiorno](#)

GRAN CAFFÈ QUADRI: [Rubeet](#)

IL MERCANTE: [Laguna Grey](#)

LA BARRIQUE WINE BAR: [Paloma dei Sospiri](#)

MORO VENICE: [Gondoliere](#)

RÉTRO: [Levante](#)

TARNOWSKA'S AMERICAN BAR

[The Bodyguard Negroni](#)

[Top Secret](#)

TIME SOCIAL BAR: [Venetian Life](#)



SOSPIRI
BOTANICHE VENEZIANE