

BAR CANOVA

Dal 1873, il Bar Canova è il luogo d'incontro per eccellenza sul Lago di Como, dove poter sorseggiare i migliori cocktail in un'atmosfera glamour e sofisticata. La proposta dei nostri mixologist spazia tra quattro temi esclusivi, pensati per offrire un'esperienza sensoriale unica all'insegna della raffinatezza e dell'innovazione: i cocktail Anfora, che esaltano i valori della storia e dell'artigianalità; i cocktail La Dolce Vita, che celebrano la grande tradizione italiana; i cocktail Classici, un omaggio ai drink più conosciuti degli ultimi due secoli; ed infine i Signature Cocktails, ispirati sia alla vita e alle opere di Canova - a cui il nostro bar è dedicato - sia agli scorci più iconici di Villa d'Este, creando un perfetto connubio di tradizione e creatività. Il menù include anche un'ampia selezione di snack, liquori e bevande analcoliche.

Established in 1873, Bar Canova is the preferred meeting place on Lake Como to savour the finest cocktails in a glamorous and sophisticated atmosphere. The drinks crafted by our mixologists revolve around four themes to provide guests with an exclusive sensory experience based on elegance and innovation: Anfora cocktails, which emphasize historical and artisanal values; La Dolce Vita cocktails, celebrating the quintessential Italian tradition; Classici cocktails, a tribute to the most famous drinks invented over the last 200 years; and our Signature Cocktails, inspired by the life and masterpieces of Antonio Canova, to whom our bar is dedicated, and by the most iconic glimpses of Villa d'Este, creating a perfect blend of tradition and creativity. The menu also includes an assortment of snacks, spirits and soft drinks.

I COCKTAIL DEL CANOVA

CANOVA SIGNATURE COCKTAILS

Ogni miscela è ispirata sia dalla vita e dalle opere di Canova, che dagli scorci più iconici di Villa d'Este, creando un perfetto connubio di tradizione e creatività.
Every blend draws inspiration from Canova's life and works, as well as the iconic sights of Villa d'Este, resulting in a perfect union of tradition and creativity.

€ 30

Mosaico

Tequila, Aperol, Campari, shrub al frutto della passione e basilico, zenzero, note speziate
Tequila, Aperol, Campari, passion fruit and basil shrub, ginger, spiced aroma

Un'incantevole espressione di bellezza senza tempo, dove le verdi meraviglie dei giardini e i colori vibranti delle tessere si intrecciano con la natura, creando un'armonia perfetta tra arte e paesaggio.
An enchanting expression of timeless beauty, where the lush green wonders of the gardens and the vibrant colors of the mosaic tiles intertwine with nature, creating a perfect harmony between art and landscape.

Ercole *

Bourbon whiskey, cordiale al miele e mele, Aka jasmine komucha, spuma di mela Ambrosia
Bourbon whiskey, honey & apple cordial, Aka jasmine kombucha, Ambrosia apple foam

La statua di Ercole e Lica è raffigurazione di passione, tradimento e coraggio. Con la sua estrema potenza visiva, risiede nel viale intitolato a suo nome, lungo la scalinata con doppia catena d'acqua che percorre i giardini di Villa d'Este.
The statue of Ercole and Lica is a depiction of passion, betrayal, and fortitude. With its extreme visual power, it lies in the avenue named after him, along the double water-chain staircase that runs through the gardens of Villa d'Este.

*Disponibile anche in versione analcolica

**Non alcoholic option available*

I COCKTAIL DEL CANOVA

CANOVA SIGNATURE COCKTAILS

Ogni miscela è ispirata sia dalla vita e dalle opere di Canova, che dagli scorci più iconici di Villa d'Este, creando un perfetto connubio di tradizione e creatività.
Every blend draws inspiration from Canova's life and works, as well as the iconic sights of Villa d'Este, resulting in a perfect union of tradition and creativity.

€ 30

Ninfa Dormiente

Aperitivo Venturo, Prosecco, sherbet al pompelmo bianco, tè alla menta

Venturo aperitivo, Prosecco, white grapefruit sherbet, mint tea

La Ninfa Dormiente cattura la dolcezza del sonno eterno di una giovane donna, il cui corpo scolpito con grazia e serenità trasmette un senso di pace e bellezza ideale. Un'opera che evoca un sogno senza tempo.
Ninfa Dormiente captures the sweetness of a young lady's eternal sleep, whose gracefully and serenely sculpted body conveys a sense of peace and ideal beauty. A work of art that evokes a timeless dream.

Venere

Vodka, liquore alla violetta, yogurt ai frutti di bosco, zucchero, lime

Vodka, violet flower liqueur, berry yoghurt, sugar, lime

La Venere di Canova è un'incantevole rappresentazione della dea dell'amore, colta in un abbandono sensuale e sereno. La sua bellezza, scolpita con grazia, richiama un amore puro e senza tempo, in un perfetto equilibrio tra dolcezza e perfezione.

Venere is an enchanting representation of the goddess of love, captured in sensual and serene abandon. Her gracefully sculpted beauty evokes a pure and timeless love, in a perfect balance of softness and perfection.

I MOCKTAILS DEL CANOVA

CANOVA SIGNATURE MOCKTAILS

€ 25

Canestro di Frutta

Ginger ale, cordiale alla frutta & spezie, Aka jasmine tea

Ginger ale, fruit & spice cordial, Aka jasmine tea

I primi lavori dello scultore veneto furono due canestri di frutta, commissionati dal Falier, oggi conservati al museo Correr.

The earliest works by the Venetian sculptor included two fruit baskets, which were commissioned by the Falier family and can now be found at the Correr museum.

ANFORA COCKTAILS

I nostri esclusivi cocktail "Anfora" vengono creati con un metodo singolare, che unisce classicità e innovazione. Gli ingredienti vengono sapientemente selezionati, miscelati in combinazioni audaci e lasciati riposare all'interno di antiche anfore. Ne risultano dei cocktail davvero unici, caratterizzati da un profilo gustativo ricco, morbido e inaspettato.

Our exclusive "Anfora" cocktails are created using a unique method that unites tradition and innovation. The ingredients are researched and selected before being mixed in daring combinations and set aside to rest in centuries-old terracotta amphorae. The uniquely distinctive cocktails stand out with opulent, soft and unexpected tastes.

€ 30

Martinez {1884}

Gin, vermouth rosso, maraschino, bitter all'arancia
Gin, red vermouth, maraschino liqueur, orange bitters

Old Fashioned {1917}

Bourbon whiskey, zucchero, Angostura bitter
Bourbon whiskey, sugar, Angostura bitter

Negroni {1919}

Gin, vermouth rosso, Campari
Gin, red vermouth, Campari

Boulevardier {1920}

Bourbon whiskey, vermouth rosso, Campari
Bourbon whiskey, red vermouth, Campari

SPRITZES

€ 26

Aperol

Aperol, Prosecco, soda

Aperol, Prosecco, soda

Campari

Campari, Prosecco, soda

Campari, Prosecco, soda

Zenzerello

Liquore Zenzerello, Prosecco, soda

Zenzerello liqueur, Prosecco, soda

Venturo

Aperitivo Venturo, Prosecco, soda

Venturo aperitivo, Prosecco, soda

Hugo

Sciroppo ai fiori di sambuco, Prosecco, soda

Elderflower syrup, Prosecco, soda

LA DOLCE VITA

Questa sezione del menu vuole rendere omaggio alle ricche radici culturali dell'Italia, presentando una collezione curata di cocktail italiani che catturano la dolcezza della vita stessa.

This section of the menu pays homage to Italy's rich cultural roots, presenting a curated collection of Italian cocktails that capture the sweetness of life itself.

€ 26

Bellini

Purea di pesca, Prosecco

Peach puree, Prosecco

Rossini

Purea di fragole, Prosecco

Strawberry puree, Prosecco

Negroni

London Dry gin, vermouth rosso, Campari

London Dry gin, red vermouth, Campari

Americano

Campari, vermouth rosso, soda

Campari, red vermouth, soda

MI-TO

Campari, vermouth rosso, Angostura bitter

Campari, red vermouth, Angostura bitter

Garibaldi

Campari, spremuta fresca di arancia

Campari, fresh orange juice

INTERNATIONAL CLASSICS

Un viaggio nel tempo per abbracciare le straordinarie ricette che il passato ci tramanda.
Un'esperienza che rende omaggio alla maestria e alle tradizioni della cultura dei cocktail classici.

*A journey through time to embrace the extraordinary recipes handed down to us by the past.
An experience that pays homage to the craftsmanship and traditions of classic cocktail culture.*

€ 26

Martini {1904}

Gin/Vodka, vermouth secco

Gin/Vodka, dry vermouth

Espresso Martini {1980}

Vodka, espresso, liquore al caffè, zucchero

Vodka, espresso, coffee liqueur, sugar

Pisco Sour {1903}

Pisco, lime, zucchero

Pisco, lime, sugar

Paloma {1950}

Tequila, lime, agave, soda al pompelmo rosa

Tequila, lime, agave, pink grapefruit soda

French 75 {1922}

Gin, Champagne, limone, zucchero

Gin, Champagne, lemon, sugar

Bloody Mary {1946}

Vodka, succo di pomodoro, limone, spezie

Vodka, tomato juice, lemon, spices

Gin Basil Smash {2008}

Gin, limone, basilico, zucchero

Gin, lemon, basil, sugar

COCKTAIL ANALCOLICI

MOCKTAILS

€ 22

Bellini Analcolico

Purea di pesca, ginger ale
Peach puree, ginger ale

Rossini Analcolico

Purea di fragole, ginger ale
Strawberry puree, ginger ale

Negroni 0.0%

Bitter analcolico, chinotto, cordiale alla frutta e spezie
Non-alcoholic bitter, chinotto, fruits and spices cordial

Americano 0.0%

Vermouth rosso analcolico, bitter analcolico
Non-alcoholic vermouth, non-alcoholic bitter

BIRRE ARTIGIANALI

MICROBREW BEERS

BIRRIFICIO AQUADULZA - LAGO DI COMO

€ 16

3MEZZINA - Blonde Ale

Birra dedicata alla Tremezzina, zona del Lago di Como.

Fresca e leggera dal gusto morbido e delicato, con grano saraceno della Valtellina.

Beer dedicated to the village of Tremezzina in Lake Como.

Fresh and light with a smooth and delicate taste, enriched with buckwheat from Valtellina.

24SEI - IPA

Una celebrazione a San Giovanni, patrono del Lago di Como.

Birra vivace, fruttata e fresca, impreziosita con foglie di tarassaco.

A celebration of San Giovanni, the patron saint of Lake Como.

A vibrant, fruity, and fresh beer, enriched with dandelion leaves.

VIA REGIA - Amber Ale

Un omaggio al gelso, protagonista di secoli di storia serica sulle rive del Lago di Como.

Birra ambrata che celebra la storia e cultura comasca.

A tribute to the mulberry tree, protagonist of centuries of silk history on the shores of Lake Como.

Amber beer that celebrates the history and culture of Como.

BIRRE 33CL

BEERS 33CL

€ 14

Peroni Nastro Azzurro, Menabrea, Beck's, Heineken

Heineken Analcolica - Heineken (Non-alcoholic)

Birra Senza Glutine - Gluten Free Beer

CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
Philipponnat, Royale Réserve Brut s.a.	€ 30	€ 150
Veuve Clicquot, Rosé s.a.	€ 35	€ 200
Dom Pérignon, Vintage Brut 2015	€ 90	€ 550
Louis Roederer, Collection 245 Brut s.a.		€ 200
Bollinger, Special Cuvée Brut s.a.		€ 200
Pierre Péters, Cuvée de Réserve Blanc de Blancs Brut Grand Cru s.a.		€ 200
Domaine Collet, Coutinaux Extra Brut 2014		€ 225
Ruinart, Blanc de Blancs s.a.		€ 275
Bruno Paillard, Assemblage Extra Brut 2008		€ 450
Krug, Grande Cuvée 172ème Edition Brut s.a.		€ 550
Perrier-Jouet, Belle Époque Brut 2015		€ 550
Louis Roederer, Cristal Brut 2014		€ 650
Pol Roger, Cuvée Sir Winston Churchill Brut Grand Cru 2015		€ 700
Jacques Selosse, Substance Blanc de Blancs Brut Grand Cru s.a.		€ 1.350

CHAMPAGNE MAGNUM

Philipponnat, Royale Réserve Brut s.a.		€ 375
Louis Roederer, Collection 243 Brut s.a.		€ 550
Taittinger, Comtes de Champagne Rosé 2008		€ 1.850

BOLLICINE ITALIANE ITALIAN SPARKLING WINES

	GLASS	BOTTLE
Prosecco Biancavigna	€ 20	€ 80
Cà del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige Ed. 47 Rosé s.a.	€ 28	€ 125
Ferrari, Perlè 2018		€ 100

VINI BIANCHI WHITE WINES

	GLASS	BOTTLE
Gaja, Rossi-Bass 2023	€ 35	€ 185
Anselmet, Pinot Grigio 2023	€ 25	€ 125
Tenuta di Guado al Tasso, Vermentino 2023	€ 20	€ 80
Baron de Ladoucette, Pouilly Fumé 2023	€ 20	€ 80

VINO ROSÉ ROSÉ WINE

	GLASS	BOTTLE
By.Ott, Côtes de Provence Rosé 2023	€ 20	€ 80

VINI ROSSI RED WINES

	GLASS	BOTTLE
Canalicchio di Sopra, Brunello di Montalcino 2019	€ 35	€ 185
Faiveley, Bourgogne Pinot Noir 2022	€ 25	€ 125
Castello di Neive, Barbaresco 2021	€ 25	€ 125
Querciabella, Chianti Classico 2021	€ 20	€ 80

GIN

5 cl

Gin Villa d'Este	€ 29
Tanqueray N° 10	€ 28
Monkey 47 Schwarzwald	€ 29
Hendrick's	€ 28
Silent Pool	€ 26

TEQUILA

5 cl

Casamigos Blanco	€ 29
Clase Azul Reposado	€ 70
Clase Azul Anejo	€ 210
Don Julio 1942	€ 65
Volcán De Mi Tierra Blanco	€ 26
Volcán De Mi Tierra Reposado	€ 29
Volcán De Mi Tierra Cristalino	€ 32

WHISKY

5 cl

The Macallan Triple cask 12 years old	€ 48
Scapa The Orcadian	€ 24
Chivas Regal 18 years old	€ 32
Johnnie Walker Black Label	€ 24
Knob Creek	€ 23
Danish Stauning Bastard	€ 32
The Macallan Sherry Oak Cask 25 years old 2022	€ 580

Qualora desideriate consultare la carta completa dei distillati, vi invitiamo a richiederla al nostro staff.

To view the complete list of spirits, we kindly invite you to ask our staff.

RUM

5 cl

Zacapa 23 years old Solera	€ 38
Diplomatico "Mantuano"	€ 26
Veritas	€ 22
Zacapa XO 25 years old	€ 46
Caroni 1996 Guyana 23 Years "The Last"	€ 210
Caroni Heavy F.P. 1994	€ 260

VODKA

5 cl

Belvedere	€ 24
Grey Goose	€ 24
Ketel One	€ 24
Tito's	€ 24

COGNAC

5 cl

Remy Martin XO	€ 66
Hennessy XO	€ 60
Hennessy V.S.	€ 23
Remy Martin V.S.O.P.	€ 23
Remy Martin Louis XIII 3 cl	€ 280

GRAPPE

5 cl

Berta Roccanivo 2015	€ 39
Tenuta San Guido Sassicaia 30th anniversary	€ 30
Antinori Tignanello	€ 24
Marisa Cuomo Fiorduva	€ 23

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite	€ 11
Aranciata Lurisia - <i>Orengade Lurisia</i>	
Aranciata Amara Sanpellegrino - <i>Bitter orangeade Sanpellegrino</i>	
Cedrata Tassoni - <i>Citron drink Tassoni</i>	
Chinotto Lurisia - <i>Chinotto Lurisia</i>	
Fever-Tree Pompelmo - <i>Fever-Tree Grapefruit</i>	
Fever-Tree Lemon	
Fever-Tree Soda	
Fever-Tree Ginger Ale	
Fever-Tree Ginger Beer	
Fever-Tree Tonic:	€ 11
Mediterranean, Indian, Light	
Tè freddo di nostra produzione - <i>Homemade iced tea</i>	€ 12
Limonata - <i>Fresh lemonade</i>	€ 13
Spremuta fresca di arancia o pompelmo	€ 13
<i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>	
Acqua Chiarella Naturale, Acqua Chiarella Frizzante	€ 9
<i>Acqua minerale locale - Local mineral water</i>	

SUCCHI DI FRUTTA ITALIANI

ITALIAN FRUIT JUICES

€ 12

Albicocca - *Apricot*

Origine - *Origin:* Emilia Romagna/Sicilia

Mela - *Apple*

Origine - *Origin:* Lombardia

Pera - *Pear*

Origine - *Origin:* Italia

Pesca - *Peach*

Origine - *Origin:* Sicilia

Frutto della passione - *Passion fruit*

Origine - *Origin:* Sicilia

Mirtillo - *Blueberry*

Origine - *Origin:* Piemonte/Lombardia

Mango - *Mango*

Origine - *Origin:* Sicilia

Lamponi - *Raspberry*

Origine - *Origin:* Lombardia

CAFFÈ

COFFEE

Espresso

€ 8

Caffè americano - *American coffee*

€ 10

Cappuccino

€ 10

Cioccolata - *Hot chocolate*

€ 10

Caffè freddo - *Iced coffee*

€ 10

Il caffè Hausbrandt ha certificazione di produzione sostenibile

Hausbrandt coffee has sustainable production practices

TÈ “LA VIA DEL TÈ”

TEAS “LA VIA DEL TÈ”

€ 12

TÈ NERI – BLACK TEAS

Earl Grey Imperiale

Dal colore ambrato scuro e con marcato profumo di bergamotto

With a dark amber color and with an intense bergamot perfume

Darjeeling TGFOP

Dall'aroma persistente e fresco, e dal gusto fruttato

With a fresh and persistent aroma, and a fruity flavour

English Breakfast

La classica miscela da prima colazione, ottima con latte e zucchero

The classic breakfast blend, great with milk and sugar

Lapsang Souchong

Dal caratteristico profumo e sapore affumicato

With his typical smoked perfume and flavour

TÈ VERDI – GREEN TEAS

Special Jasmine

Tè al profumo di fiori di gelsomino dal sapore delicato

Green tea flavoured with jasmine blossom, fine taste

Special Gunpowder

Tè verde molto rinfrescante

Refreshing green tea

Sencha

Di colore verde chiaro e dal sapore fresco e gusto intenso e dolciastro

Light green color, fresh flavour and sweetish and intense taste

Bancha

Dal sapore fresco, leggermente amarognolo, a basso contenuto di teina

Fresh and lightly bitter flavour, with a low caffeine content

TISANE “LA VIA DEL TÈ”

HERBAL TEA “LA VIA DEL TÈ”

€ 12

Finocchio e liquirizia - *Fennel and Liquorice*

Composto di erbe dalle note proprietà digestive, dal sapore dolce e gradevole
Blends of herb with notorious digestive properties, with a sweet and pleasant flavour

Menta - *Mint*

Rinfrescante
Refreshing infusion

Camomilla - *Chamomile*

Distensiva e coadiuvante del sonno
Relaxing and sleep adjuvant

Tisana Ginger Lemon - *Ginger & Lemon*

A base di lemongrass, radice di zenzero e scorza d'arancia
Lemongrass, ginger, orange peel with a natural aroma of ginger and lemon

Infuso Frutti di Bosco - *Wild Berries*

Profumata miscela di carcadè, rosa canina e frutti rossi
Mix of carcadè, rosehip and red fruits

Tutti i nostri tè sono contenuti in bustine biodegradabili
All our teas are contained in biodegradable tea bags








SNACKS

Disponibile dalle 12.00 alle 22.30
Available from 12.00 am to 10.30 pm


I nostri menu sono pensati per offrire ai nostri ospiti i migliori prodotti regionali e nazionali con l'obiettivo di valorizzare il territorio, le pratiche sostenibili e la stagionalità degli ingredienti che utilizziamo nelle nostre cucine.

Our menus are designed to offer our guests the best regional & national products with the aim of valuing the territory, the sustainable practices and the seasonality of the ingredients we use in our kitchens.

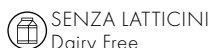
I CRUDI - RAW BAR

- Ostrica Perle Noir, limone biologico, scalogno in aceto di Jerez**    € 12 cad
Perle Noir oyster, organic lemon, shallot, Jerez vinegar
- Caviale Kaluga**  € 80 - 10 gr
Uova, erba cipollina, cipolla rossa, panna acida, blinis € 220 - 30 gr
Kaluga caviar, eggs, chives, red onion, sour cream, blinis € 375 - 50 gr
- Crudo di spigola, finocchi, arance**    € 37
Raw seabass, fennels, oranges

SNACKS

- Croque monsieur, prosciutto cotto, gruviera, senape, patate ponte nuovo** € 32
Croque monsieur, ham, gruyere cheese, mustard, pont neuf potatoes
- Hummus di melanzana, verdure croccanti, mentuccia selvatica**    € 31
Eggplant hummus, crunchy vegetables, pennyroyal
- Acciughe del Cantabrico, pane ai multicereali, burro d'alpeggio al limone**  € 37
Cantabrico anchovies, multigrain bread, lemon butter
- Foie gras, pan brioches, composta di melanzana e agrumi** € 45
Foie gras, pan brioche, eggplant and citrus compote
- Bagel vegano, panissa di ceci, avocado, maionese vegana al pomodoro essiccato**   € 27
Vegan bagel, chickpea burger, avocado, sun-dried tomato vegan mayonnaise
- Tartare di fassona, insalata di puntarelle, colatura di alici**  € 49
Fassona beef tartare, puntarelle chicory, anchovy sauce

Gentile ospite, La preghiamo di segnalarci eventuali esigenze dietetiche specifiche.
Dear guest, please inform us of any allergies, intolerances or special dietary requirements.



DOLCI - SWEETS

Tartelletta vegana con crema pasticcera e frutta fresca di stagione    € 22

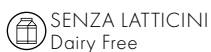
Vegan tart with custard, fresh seasonal fruits

Tiramisù, cialda croccante al cacao € 22

Traditional tiramisù, cocoa crunch

Fragole, parfait alla vaniglia e lime, ristretto aceto balsamico  € 22

Strawberries, vanilla and lime parfait, balsamic vinegar





VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO