

GREENHOUSE

La nostra elegante Greenhouse, estensione in chiave invernale del Bar Canova, con un'incantevole vista sul Lago di Como, è la location ideale per il rito dell'aperitivo e i classici cocktail serali accompagnati dalla musica dal vivo.

A disposizione degli Ospiti anche uno sfizioso menù all-day dining.

Our elegant Greenhouse, the winter extension of the Canova Bar, with a charming view over Lake Como, is the ideal location for the aperitivo ritual and classic evening cocktails accompanied by live music. Guests can also enjoy an enticing all-day dining.

IL TARTUFO *TRUFFLE SEASON*

€ 40

Martini al tartufo bianco d'Alba

Imperia vodka, tartufo bianco d'Alba
Imperia vodka, Alba white truffle

Accompagnato da uno stuzzichino al tartufo bianco
Paired with a white truffle finger food

I COCKTAIL INVERNALI *WINTER SIGNATURE COCKTAILS*

€ 30

Greenhouse

Aperitivo Venturo, Zenzerello, succo di lime, zucchero
Venturo aperitif, Zenzerello liqueur, lime juice, sugar

Profumo d'Inverno

Vida mezcal, Noilly Prat, Italicus rosolio di bergamotto,
kombucha Aka Foglie di Fico
*Vida mezcal, Noilly Prat, Italicus bergamot liqueur,
kombucha Aka Foglie di Fico*

Agrumi 2.0

Portofino gin, cordiale al mandarino,
ginger beer, Angostura bitter
*Portofino gin, tangerine cordial,
ginger beer, Angostura bitter*

Caldo Abbraccio

Servito caldo | Served hot

Bulleit bourbon whiskey, Grand Marnier,
succo di mela, succo di limone, miele, cannella
*Bulleit bourbon whiskey, Grand Marnier,
apple juice, lemon juice, honey, cinnamon*

IL MOCKTAIL INVERNALE *WINTER SIGNATURE MOCKTAIL*

€ 25

Negroni 0.0%

Bitter BTTR, chinotto, cordiale alla frutta e spezie
Bitter BTTR, chinotto, fruits and spices cordial

I COCKTAIL DEL CANOVA

CANOVA SIGNATURE COCKTAILS

€ 30

Amore & Psiche

Tanqueray gin, vermouth rosso, Campari bitter,
cioccolato, frutti rossi, latte di nocciola

*Tanqueray gin, red vermouth, Campari bitter,
chocolate, red berries, hazelnut milk*

*Psiche era una fanciulla incredibilmente seducente.
Scatenò le gelosie della dea Venere che decise di vendicarsi
con l'aiuto del figlio Amore, il quale avrebbe dovuto farla
innamorare di un uomo rozzo che non la ricambiasse.*

*Psyche was a beautiful young woman who made the goddess
Venus so envious that she decided to take her revenge.
Helped by her son Eros, the plan was to make Psyche fall
in love with a boorish man, who does not love her back.*

Canestro di Frutta *

Tanqueray gin, sherry Fino,
cordiale alla frutta & spezie, Aka jasmine tea

*Tanqueray gin, Fino sherry,
fruits and spices cordial, Aka jasmine tea*

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

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

ChiaroScurò

Liquore al melograno,
sciropo al te Pai Mu Tan, prosecco, soda

*Pomegranate liqueur,
Pai Mu Tan tea syrup, prosecco, soda*

*Il melograno incontra la brillantezza del Prosecco in un cocktail
che evoca il chiaroscuro. Come nelle sculture del Canova,
la luce e l'ombra danzano in un'armonia perfetta.*

*A play of light and shadow, pomegranate meets Prosecco in a
cocktail inspired by Canova's chiaroscuro.*

*Disponibile anche in versione analcolica

**Non alcoholic option available*

I COCKTAIL DEL CANOVA

CANOVA SIGNATURE COCKTAILS

€ 30

Icaro & Dedalo

Bulleit bourbon whiskey, olio di oliva, foglie di fico
Bulleit bourbon whiskey, olive oil, fig leaves

Icaro e Dedalo fu una delle prime sculture del giovane Canova. Realizzata su commissione del nobile Pietro Vettor Pisani, ritrae i personaggi dell'omonimo mito greco.

Daedalus and Icarus was one of the earliest sculptures by the young Canova, made on commission for Pietro Vettor Pisani, in which the artist carved the Greek mythological figures.

Le Tre Grazie: Viaggio nei Martini Cocktails

Mini Martinis: Dry, Vesper, Martinez

Mini Martinis: Dry, Vesper, Martinez

Le Tre Grazie simboleggiano lo splendore, la gioia e la prosperità. Sono cinte da un velo, che rafforza l'unione dettata dall'abbraccio della figura centrale.

The Three Graces symbolise splendour, joy and prosperity. They are wrapped in a veil to strengthen the union articulated by the embrace of the central figure

Teseo sul Minotauro

Vermouth bianco, mezcal,
mastica, palo santo, lime, zucchero

*White vermouth, mezcal,
masticha, palo santo, lime, sugar*

Teseo è seduto sul Minotauro in atto di trionfo: tiene in mano la clava con cui abbattè il nemico. Fu la prima opera in cui Antonio Canova volle associare lo studio della natura alle osservazioni compiute a Roma sulle opere classiche.

Theseus is sitting on the Minotaur in an act of triumph. In his hand, he holds the club he used to defeat his enemy. This was the first work in which Antonio Canova aimed to link his study of nature with his observations made in Rome into classical art.

*Disponibile anche in versione analcolica

**Non alcoholic option available*

I COCKTAIL IN ANFORA

ANFORA COCKTAILS

€ 30

Martinez {1884}

Tanqueray gin, vermouth rosso,
liqueure al maraschino, bitter all'arancia

*Tanqueray gin, red vermouth,
maraschino liqueur, orange bitter*

Old Fashioned {1917}

Bulleit bourbon whiskey, zucchero, Angostura bitter

Bulleit bourbon whiskey, sugar, Angostura bitter

Negroni {1919}

Tanqueray gin, vermouth rosso, Campari bitter

Tanqueray gin, red vermouth, Campari bitter

Boulevardier {1920}

Bulleit bourbon whiskey,
vermouth rosso, Campari bitter

*Bulleit bourbon whiskey,
red vermouth, Campari bitter*

SPRITZERS

€ 26

Aperol

Aperol, Prosecco, soda

Aperol, Prosecco, soda

Campari

Campari bitter, Prosecco, soda

Campari bitter, Prosecco, soda

Zenzerello

Liqueure Zenzerello, Prosecco, soda

Zenzerello liqueur, Prosecco, soda

THE MARTINI

€ 26

Martini {1904}

Gin/Vodka, vermouth secco

Gin/Vodka, dry vermouth

Gibson {1989}

Gin, vermouth secco, cipollina

Gin, dry vermouth, pickled onion

Perfect {1993}

Gin, vermouth rosso, vermouth secco

Whisky, red vermouth, dry vermouth

Gimlet {1923}

Gin/Vodka, cordiale al lime

Gin/Vodka, lime cordial

Vesper {1953}

Gin, Vodka, Lillet Blanc

Gin, Vodka, Lillet Blanc

Lemon Drop {1970}

Vodka, triple sec, citrus

Vodka, triple sec, citrus

French {1980}

Vodka, liqueure alla ciliegia, succo di ananas

Vodka, cherry liqueur, pineapple juice

THE CLASSICS

€ 26

MITO {1850}

Campari bitter, vermouth rosso, Angostura bitter
Campari bitter, red vermouth, Angostura bitter

Americano {1860}

Campari bitter, vermouth rosso, soda
Campari bitter, red vermouth, soda

Whisky Sour {1872}

Whisky, limone, zucchero
Whisky, lemon, sugar

Tom Collins {1876}

Gin, limone, zucchero, soda
Gin, lemon, sugar, soda

Pisco Sour {1903}

Pisco, lime, zucchero
Pisco, lime, sugar

Negroni {1919}

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

French 75 {1922}

Gin, Champagne, limone, zucchero
Gin, Champagne, lemon, sugar

THE CLASSICS

€ 26

Daiquiri {1933}

Rum, lime, zucchero

Rum, lime, sugar

Bellini {1938}

Prosecco, purea di pesca bianca

Prosecco, white peach puree

Rossini {1938}

Prosecco, purea di fragola

Prosecco, strawberry puree

Bloody Mary {1946}

Vodka, il nostro pomodoro mix

Vodka, our tomato mix

Espresso Martini {1980}

Vodka, espresso, liqueure al caffè, zucchero

Vodka, espresso, coffee liqueur, sugar

Tommy's Margarita {1987}

Tequila, lime, agave

Tequila, lime, agave

Gin Basil Smash {2008}

Gin, limone, basilico, zucchero

Gin, lemon, basil, sugar

MOCKTAILS
NON-ALCOHOLIC DRINKS

€ 25

Bellini Analcolico

Ginger ale, purea di pesca bianca

Ginger ale, white peach puree

Rossini Analcolico

Ginger ale, purea di fragola

Ginger ale, strawberry puree

DISTILLATI
ANALCOLICI
NON-ALCOHOLIC SPIRITS

€ 22

Seedlip Garden 198

Seedlip Spice 94

Seedlip Grove 42

Bitter BTTR

Juniper BTTR

TÈ SUI LIEVITI
SUR LIES TEA

€ 22

Aka Lapsang

Aka Jasmine

Aka Foglie di Fico

Aka Genmaicha

BIRRE ARTIGIANALI

MICROBREW BEERS

“VIA DEI BIRRAI 32”

Tre + due

Birra leggera con spezie, molto luppolata e non filtrata

Volume alcolico: 3,2% 66cl

Unfiltered, highly hopped, spiced light ale beer

Alcohol content: 3,2% 66cl

€ 22

Curmi

Birra bianca speziata, ottenuta con farro e malto d'orzo - Volume alcolico: 5,8% 66cl

White spiced beer, made with spelt and barley malt - Alcohol content: 5,8% 66cl

€ 22

Oppale

Birra chiara molto luppolata d'impostazione Belga

Volume alcolico: 5,5 % 66cl

Highly hopped top-fermented beer

Alcohol content: 5,5 % 66cl

€ 22

“BIRRIFICIO ITALIANO DI LAMBRATE”

Montestella

Pilsner biondo dorato dal gusto equilibrato

Volume alcolico: 5% 33cl

Pilsner with a golden colour and a well balanced taste

Alcohol content: 5% 33cl

€ 16

BIRRE 33CL

BEERS 33CL

Peroni Nastro Azzurro, Menabrea

€ 13

Beck's, Heineken

€ 14

Heineken Analcolica - Non-alcoholic Heineken

€ 14

Birra Senza Glutine - Gluten Free Beer

€ 13

CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
Philipponnat Royale Réserve Brut N.V.	€ 30	€ 150
Veuve Clicquot Rosé N.V.	€ 35	€ 200
Dom Pérignon Vintage Brut 2015	€ 90	€ 500
Louis Roederer Collection 244 Brut N.V.		€ 200
Bollinger Special Cuvée Brut N.V.		€ 200
Pierre Péters, Cuvée de Reserve Blanc de Blancs Brut Grand Cru N.V		€ 175
Domaine Collet Coutinaux Extra Brut 2014		€ 200
Ruinart Blanc de Blancs N.V.		€ 250
Pol Roger Rosé Brut 2018		€ 275
Bruno Paillard Assemblage Extra Brut 2008		€ 450
Perrier-Jouet Belle Epoque Brut 2015		€ 525
Krug Grande Cuvée 171ème Edition Brut		€ 500
Louis Roederer Cristal Brut 2015		€ 675
Jacques Selosse Substance Blanc de Blancs Brut Grand Cru N.V		€ 1.350

CHAMPAGNE MAGNUM

Philipponnat Royale Réserve Brut N.V.	€ 375
Louis Roederer Collection 243 Brut N.V	€ 450
Tattinger Comtes de Champagne Rosé 2008	€ 1.850

BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN SPARKLING WINES

	GLASS	BOTTLE
BiancaVigna Prosecco	€ 20	€ 75
Cà del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige Ed. 46 Rosé Brut	€ 28	€ 125
Ferrari Perlè 2018		€ 100

VINI BIANCHI

WHITE WINES

Tenuta di Guado al Tasso Vermentino 2023	€ 20	€ 75
Baron de Ladoucette Pouilly Fumé 2022	€ 20	€ 75
Gaja Rossj-Bass 2023	€ 35	€ 175
Ronchi di Cialla Ribolla Gialla 2021		€ 65

VINI ROSÉ

ROSÉ WINES

By Ott Côtes de Provence Rosé 2023	€ 20	€ 75
---------------------------------------	------	------

VINI ROSSI

RED WINES

Querciabella Chianti Classico 2020	€ 20	€ 75
Faiveley Bourgogne Pinot Noir 2022	€ 25	€ 85
Castello di Neive Barbaresco 2020	€ 25	€ 125
Canalicchio di Sopra Brunello di Montalcino 2018	€ 35	€ 175

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite

Aranciata Lurisia - *Orengade Lurisia*

Aranciata Amara Sanpellegrino

Bitter orengade Sanpellegrino

Cedrata Tassoni - *Citron drink Tassoni*

Chinotto Lurisia

Fever-Tree Pompelmo - *Fever-Tree Grapefruit*

Fever-Tree Lemon

Fever-Tree Soda

Fever-Tree Ginger Ale

Fever-Tree Ginger Beer

Fever-Tree Tonic: Mediterranean, Indian, Light

€ 11

Tè freddo - *Iced tea*

€ 10

Limonata - *Fresh lemonade*

€ 12

Spremute fresche di arancia o pompelmo

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

€ 13

Acqua Panna 50cl

Acqua San Pellegrino 50cl

€ 8

Acqua Chiarella naturale 70cl

Chiarella still water 70cl

Acqua Chiarella frizzante 70cl

Chiarella sparkling water 70cl

Acqua minerale locale - *Local mineral water*

€ 9

SUCCHI DI FRUTTA
“MARCO COLZANI”
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/Perù

Lamponi - Raspberry

Origine - Origin: Lombardia

TÈ “LA VIA DEL TÈ”

TEAS SELECTION

€ 12

TÈ NERI *BLACK TEAS*

Earl Grey Imperiale

Dal colore ambrato scuro,
con marcato profumo di bergamotto

Dark amber color, with an intense bergamot scent

Darjeeling TGFOP

Dall'aroma persistente e fresco, dal gusto fruttato

Fresh and persistent aroma, with a fruity flavour

English Breakfast

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

*The classic breakfast blend,
perfect 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, jasmine blossom, fine taste

Special Gunpowder

Tè verde molto rinfrescante

Refreshing green tea

Sencha

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

*Light green color and fresh flavour,
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*

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

TISANE “LA VIA DEL TÈ”

HERBAL TEAS SELECTION

€ 12

Finocchio & Liquirizia

Fennel & Liqueurice

Composto di erbe dalle note proprietà digestive,
dal sapore dolce e gradevole

*Blend of herbs with notorious digestive properties,
with a sweet and pleasant flavour*

Menta - *Mint*

Infusione rinfrescante

Refreshing infusion

Camomilla - *Chamomile*

Distensiva e coadiuvante del sonno

Relaxing and sleep adjuvant

Ginger Lemon - *Ginger Lemon*

Lemongrass, radice di zenzero e scorza d'arancia

Lemongrass, ginger, orange peel and lemon

Frutti di Bosco - *Wild Berries*

Miscela di carcadè, rosa canina e frutti rossi

Mix of carcadè, rosehip and red fruits

CAFFÈ

COFFEE

Espresso

Espresso decaffeinato - *Decaffeinated Espresso*

Ginseng

Orzo - *Barley coffee*

€ 8

Caffè americano - *American coffee*

Cappuccino

Cioccolata - *Hot chocolate*

€ 10

*Il caffè Hausbrandt ha certificazione di produzione sostenibile
Hausbrandt coffee has sustainable production practices*

ALL-DAY DINING

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

I nostri menu sono studiati per offrire ai nostri Ospiti il meglio della produzione regionale e nazionale Italiana, con l'obiettivo di valorizzare il territorio e la provenienza sostenibile degli ingredienti che usiamo nella nostre cucine



Our menus are designed to offer our Guests the best regional and national Italian products, with the goal of valuing the territory and the sustainable provenance of the ingredients we use in our kitchens

PER STUZZICARE

SNACKS

Carciofi in conserva croccanti, aceto di visciole

*Crunchy preserved artichokes,
sour cherries vinegar*

  - € 34


Hummus, verdure, chips di zucca

Hummus, vegetables, pumpkin chips

 - € 27

Frittelle di baccalà, prezzemolo, limone

Salted cod fishcakes, parsley, lemon

 - € 37

Culatello di Zibello, tigelle, mostarda di pere

Zibello culatello ham, tigella bread, pear mostarda

€ 37

Tartare di fassona, millefoglie di patata, maionese al latte

*Fassona beef tartare,
potato millefeuille, milk mayonnaise*

 - € 42

Pizza contemporanea, cime di rapa, peperoncino, stracciatella di burrata, acciughe del Cantabrico

*Contemporary pizza, turnip greens, hot chilli,
burrata stracciatella cheese, Cantabrian anchovies*

 - € 34

Per informazioni su sostanze e allergeni è disponibile l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio

For any information on substances and allergens, you can consult the specific documentation that will be provided, upon request, by our staff

 VEGETARIANO
Vegetarian

 SENZA LATTOSIO
Lactose Free

 PESCE & CROSTACEI
Fish & Crustaceans

 VEGANO
Vegan

 SENZA GLUTINE
Gluten Free

 FRUTTA A GUSCIO
Nuts

SANDWICH D'INVERNO

WINTER SANDWICHES

**Michetta, mortadella, radicchio brasato,
scamorza affumicata, maionese alla senape**

*Michetta bread, mortadella, braised radicchio,
smoked scamorza cheese, mustard mayonnaise*

 - € 37




**Winter club sandwich,
ciabatta croccante, pastin, cima di rapa,
uovo al tegamino, formaggio di alpeggio**

*Winter club sandwich, crunchy ciabatta bread,
pastin sausage, turnip greens, fried egg, Alps cheese*

€ 39

**Bagel al sesamo, tempeh al balsamico,
avocado, pesto di pomodori secchi**

*Sesame bagel, balsamic vinegar tempeh,
avocado, sundried tomato pesto*

   - € 29

**Doppio smash burger di scottona,
fonduta di Bitto, bacon,
cavolo cappuccio, cipolla stufata**

*Double smash burger, Bitto cheese fondue,
bacon, cabbage, braised onion*

€ 49

**Villa d'Este gourmet burger,
terrina di foie gras, foglia d'oro,
tartufo bianco d'Alba**

*Villa d'Este gourmet burger, foie gras terrine,
edible gold leaf, Alba white truffle*

€ 95

*I nostri sandwich sono serviti con
patate ponte nuovo fritte e salse di accompagnamento*

*Our sandwich are served
with fried pont neuf potatoes and side sauces*

A SEGUIRE...
TO CONTINUE...

**Zuppeta di patate,
robiola, tartufo uncinato**

Potato soup, robiola cheese, black truffle

  - € 39

**Mezzi paccheri, burro acido,
limone, bottarga, briciole di frisella**

*Mezzi paccheri pasta, sour butter,
lemon, bottarga, crumbled frisella bread*

 - € 29

Tjarin al tartufo bianco

White truffle tagliolini pasta

 - € 92

**Fritto di scampetti e zucchine,
lime, peperoncino**

Fried langoustines and courgettes, lime, hot chilli

 - € 54

**Rombo, cavolfiore alla brace,
mandorle, tartufo nero**

Turbot, roasted cauliflower, almonds, black truffle

  - € 65

**Lombatina di vitello alla milanese,
insalata di radicchiotti,
balsamico di mela invecchiato**

*Veal milanese, radicchio chicory salad,
aged apple balsamic vinegar*

€ 56

**Selezione di formaggi,
confettura di cipolle, verdure in conserva**

*Selection of cheeses, onion marmelade,
sweet and sour vegetables*

  - € 34

... E PER FINIRE
... AND TO FINISH

Panettone classico, salsa alla vaniglia

Panettone, raisins, candied citrus, vanilla sauce

🍷 - € 18

Pera rocher

Rocher pear

🍷🍷🍷 - € 18

Tiramisù, caffè, cioccolato fondente

Tiramisù, coffee, dark chocolate

🍷 - € 18

**Tortino caldo al cioccolato bianco,
gelato al marron glacè**

White chocolate warm flan, marron glacè ice-cream

🍷🍷 - € 18



VILLA D'ESTE®
LAGO DI COMO

www.villadeste.com

@ villadestelakecomo