



VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO

CANOVA

Dal 1873, il Bar Canova è il luogo d'incontro per eccellenza sul Lago di Como, una cornice ideale per cocktail superlativi in un'atmosfera glamour e sofisticata. La maestria dei nostri mixologist si svela in quattro percorsi tematici esclusivi, per un'esperienza sensoriale unica che coniuga ricercatezza e innovazione.

I Signature Cocktails, ispirati alle opere di Canova e agli scorci di Villa d'Este, fondono tradizione ed estro creativo; i cocktail della linea Anfora esaltano la storia e l'artigianalità; quelli de La Dolce Vita celebrano la grande tradizione italiana; ed infine i Classici, tributo ai drink più iconici degli ultimi due secoli.

Il menù include anche un'ampia selezione di snack, liquori e bevande analcoliche.

Established in 1873, Bar Canova is the quintessential meeting place on Lake Como, an unparalleled setting for sublime cocktails in a glamorous and sophisticated atmosphere. The mastery of our mixologists is unveiled in four exclusive themed journeys for a unique sensory experience that blends refinement and innovation.

Our Signature Cocktails, inspired by Canova's masterpieces and iconic glimpses of Villa d'Este, combine tradition with creative flair; Anfora cocktails celebrate history and craftsmanship; La Dolce Vita cocktails pay tribute to the grand Italian tradition, and finally Classic cocktails honour the most iconic drinks of the last 200 year.

The menu also features an assortment of snacks, spirits and alcohol-free beverages.

I COCKTAIL DEL CANOVA

CANOVA SIGNATURE COCKTAILS

Ogni miscela è ispirata sia dalla vita e dalle opere di Canova, creando un perfetto connubio di tradizione e creatività.

*Every blend draws inspiration from
Canova's life and works,
resulting in a perfect union of tradition and creativity.*

€ 30

Alba

Cognac, Cordiale fragola e cioccolato fondente,
Champagne
*Cognac, strawberry and chocolate Cordial,
Champagne*

~

Ogni creazione nasce da un inizio, come la prima luce del giorno. Gli ingredienti si incontrano lentamente, dando vita a un nuovo equilibrio. È l'alba di un cocktail, il momento in cui l'esperienza prende forma.

Every creation is born from a beginning, like the first light of the day. The ingredients meet slowly, creating a new balance. It's the dawn of a cocktail, the moment when the experience takes shape.

Sussurro

Campari, Vermouth rosso, Cointreau, bevanda alla mandorla, limone, arancia

*Campari, red Vermouth, Cointreau, almond drink,
lemon, orange*

~

Alcune sensazioni non hanno bisogno di essere gridate. I sapori si intrecciano con delicatezza, rivelandosi poco alla volta. È un sussurro nel bicchiere, capace di sorprendere chi lo ascolta.

Some sensations don't need to be shouted. The flavors intertwine delicately, revealing themselves little by little. It is a whisper in the glass, capable of surprising those who listen to it.

I COCKTAIL DEL CANOVA CANOVA SIGNATURE COCKTAILS

Ogni miscela è ispirata sia dalla vita e dalle opere di Canova, creando un perfetto connubio di tradizione e creatività.

*Every blend draws inspiration from
Canova's life and works,
resulting in a perfect union of tradition and creativity.*

€ 30

Forma

Aperol, Tequila, Chartreuse gialla, frutto della passione
Aperol, Tequila, yellow Chartreuse, passion fruit

~

L'equilibrio nasce dalla cura di ogni dettaglio.
Ogni elemento trova il proprio posto nella composizione.
Così il cocktail diventa forma, armonia da gustare.

*Balance comes from taking care of every detail.
Each element finds its place in the composition.
Therefore the cocktail becomes form, harmony to be
enjoyed.*

Armonia

Vodka, Sangue Morlacco, yogurt ai frutti di bosco,
sciroppo di zucchero, limone

Vodka, Sangue Morlacco, mixed berries yogurt,
sugar syrup, lemon

~

Come nelle opere di Canova, tutto è equilibrio tra le parti.
Ogni elemento si incontra con delicatezza, proprio come in
un cocktail ben composto. È nell'armonia dei sapori che
nasce l'esperienza perfetta.

Like in the creations of Antonio Canova, everything is a balance between parts. Each element meets the other with delicacy, just like in a well-composed cocktail. It is in the harmony of flavors that the perfect experience is born.

I MOCKTAILS DEL CANOVA CANOVA SIGNATURE MOCKTAILS

€ 25

Ebe

Succo di mirtillo rosso, limone, bitter all'arancia, soda
Cranberry, lemon, orange bitter, soda

~

Dea della giovinezza e della leggerezza. Versa agli dei il nettare dell'immortalità. Un cocktail delicato e luminoso, pensato per essere sorseggiato con grazia.

Goddess of youth and lightness. Pour the nectar of immortality to the gods. A delicate and bright cocktail, designed to be sipped with grace.

COCKTAIL A BASSA GRADAZIONE ALCOLICA *LOW ALCOHOL SELECTION*

€ 26

Icaro

Vermouth bianco, Italicus, ginger ale
White vermouth, Italicus, ginger ale

~

*Leggero e luminoso, come un volo verso il cielo.
I profumi salgono delicati e avvolgenti. Un sorso che
invita a salire sempre un po' più in alto.*

*Light and bright, like a flight to the sky.
The scents rise delicate and enveloping.
A sip that invites you to always climb a little higher.*

Dedalo

Venturo, distillato analcolico, cedrata Tassoni
Venturo, non alcoholic spirit, cedrata Tassoni

~

*Equilibrio, ingegno e precisione. Ogni elemento trova
il proprio percorso nel bicchiere. Un cocktail costruito
con armonia e misura.*

*Balance, brilliance and precision. Each element finds
its own path in the glass. A cocktail built with harmony
and measure.*

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, distillato analcolico, vermouth rosso
analcolico

*Non-alcoholic bitter, non alcoholic spirit,
non alcoholic red vermouth*

Gin Tonic 0.0%

Distillato analcolico, acqua tonica
Non-alcoholic spirit, tonic water

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

Manhattan {1874}

Rye whiskey, vermouth rosso, Angostura
Rye whiskey, red vermouth, Angostura bitter

Old Fashioned {1917}

Bourbon whiskey, zucchero, Angostura
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

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 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

Champagne Cocktail - € 39

Champagne, cognac, Angostura
Champagne, cognac, Angostura bitter

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

SPRITZES

€ 26

Aperol

Aperol, Prosecco, soda
Aperol, Prosecco, soda

Campari

Campari, Prosecco, soda
Campari, Prosecco, soda

Hugo

Sciroppo ai fiori di sambuco, Prosecco, soda
Elderflower syrup, Prosecco, soda

Venturo

Aperitivo Venturo, Prosecco, soda
Venturo aperitivo, Prosecco, soda

Zenzerello

Liquore Zenzerello, Prosecco, soda
Zenzerello liqueur, Prosecco, soda

BIRRE ARTIGIANALI *MICROBREW BEERS*

LAGO DI COMO - *LAKE 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 di 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* 



Senza Glutine
Gluten Free



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
Delamotte - Brut s.a.	€ 30	€ 150
Veuve Clicquot - Rosé s.a.	€ 35	€ 200
Dom Pérignon - Vintage Brut 2017	€ 90	€ 550
Louis Roederer - Collection 245 Brut s.a.		€ 200
Bollinger - Special Cuvée Brut s.a.		€ 200
Pierre Péters - Cuvée de Réserve BdB 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 173ème Edition Brut s.a.		€ 550
Perrier-Jouët - Belle Epoque Brut 2015		€ 550
Louis Roederer - Cristal Brut 2016		€ 675
Pol Roger - Cuvée Sir Winston Churchill 2018		€ 750
Jacques Selosse - Substance BdB s.a.		€ 1350

CHAMPAGNE MAGNUM

	BOTTLE
Philipponnat - Royale Réserve Brut s.a.	€ 375
Louis Roederer - Collection 243 Brut s.a.	€ 550
Dom Pérignon - Vintage Rosé 2009	€ 2.500

BOLLICINE ITALIANE *ITALIAN SPARKLING WINES*

	GLASS	BOTTLE
Prosecco Biancavigna	€ 20	€ 85
Cà del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige Ed. 48 Rosé s.a.	€ 28	€ 125
Ferrari, Perlè 2018		€ 100

VINI BIANCHI *WHITE WINES*

	GLASS	BOTTLE
Ladoucette - Pouilly Fumé 2024	€ 20	€ 85
Guado al Tasso - Vermentino 2025	€ 20	€ 85
Anselmet - Pinot Grigio 2024	€ 25	€ 125
Gaja - Rossj-Bass 2024	€ 35	€ 185

VINO ROSÉ *ROSÉ WINE*

	GLASS	BOTTLE
By. Ott - Côtes de Provence Rosé 2025	€ 20	€ 85

VINI ROSSI *RED WINES*

	GLASS	BOTTLE
Querciabella - Chianti Classico 2022	€ 20	€ 85
Faiveley - Bourgogne Pinot Noir 2022	€ 25	€ 125
Canalicchio di Sopra - Brunello di Montalcino 2020	€ 35	€ 185
Gillardardi - Barolo di La Morra 2021	€ 35	€ 185

GIN

5 cl

Gin Villa d'Este	€ 29
Mare	€ 26
Plymouth Navy Strength	€ 28
Gin del Professore	€ 29
Ginnie	€ 42

TEQUILA

5 cl

Volcán De Mi Tierra Reposado	€ 29
Casamigos Blanco	€ 29
Patron Anejo	€ 29
Volcán De Mi Tierra Cristalino	€ 32
Casamigos Reposado	€ 32
Casa Dragones Anejo	€ 52
Volcán De Mi Tierra XA	€ 62

WHISKY

5 cl

Chivas Regal 12 yo	€ 24
Balvenie Caribbean Cask 14 yo	€ 32
Chivas Imperial 18 yo	€ 34
Knochdu 2012 12 yo	€ 35
Highland Park 2008 16 yo	€ 42
Whistle Pig Small Batch 10 yo	€ 42
Linkwood 2008 16 yo	€ 45
Johnnie Walker Blue Label	€ 55
Blandnoch 1993 16 yo	€ 58
Highland Park 18 yo	€ 85
Glenfiddich 26 yo Grande Couronne	€ 120

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

Flor de Caña Terra	€ 24
Diplomatico "Mantuano"	€ 26
Flor de Caña 18 yo	€ 29
Jamaica Sugar Estates 2016	€ 50
Belize Single Barrel n 9 2007 14 yo	€ 62

VODKA

5 cl

Belvedere	€ 24
Beluga	€ 26
Potocki	€ 26
Stolichnaya Elit	€ 29
Belvedere X	€ 52

COGNAC

5 cl

Hennessy V.S.	€ 23
Frapin 15 Ans	€ 36
Frapin Cigar Blend XO	€ 40
Hennessy XO	€ 60
Frapin Chateau Fontpinot XO	€ 62
Frapin Millesimato 1995 25 yo	€ 65

GRAPPE

5 cl

Marisa Cuomo Fiorduva	€ 23
Antinori Tignanello	€ 24
Jacopo Poli Vespaiolo	€ 26
Tenuta San Guido Sassicaia 30th anniversary	€ 30
Berta Roccanivo	€ 39

SOFT DRINKS

Aranciata Lurisia
Orangeade Lurisia 🍷

Aranciata Amara Sanpellegrino 🍷
Bitter orangeade Sanpellegrino

Cedrata Tassoni 🍷
Citron drink Tassoni

Chinotto Lurisia 🍷
Chinotto Lurisia

Three Cents soda al Pompelmo
Three Cents Grapefruit soda

Fever-Tree Lemon

Fever-Tree Soda

Fever-Tree Ginger Ale

Fever-Tree Ginger Beer

Fever-Tree Tonic

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite
€ 11

Tè freddo di nostra produzione 🍷
Homemade iced tea
€ 12

Limonata 🍷
Fresh lemonade

Spremuta fresca di arancia o pompelmo
Freshly squeezed orange or grapefruit juice
€ 13

Acqua Chiarella Naturale / Frizzante 🍷
Acqua minerale locale - Local mineral water
€ 9

SUCCHI DI FRUTTA *FRUIT JUICES*

€ 12

Albicocca - Apricot

Mela - Apple

Pera - Pear

Pesca - Peach

Frutto della passione - Passion fruit


Mirtillo - Blueberry



Mango


Lamponi - Raspberry

ESTRATTI FRESCHI *FRESH JUICES*

€ 24

Centrifuga Detox  
Detox green juice

Centrifuga energizzante  
Energizing juice

Centrifuga Drenante  
Purifying juice

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.*

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,
dal 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*

Infuso rinfrescante di menta.

Mint 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, arancia, limone.

*Infusion of lemongrass, ginger,
orange peel, lemon.*

Infuso Frutti di Bosco - *Wild Berries*

Profumata miscela di carcadè, rosa canina e frutti rossi.

Mix of carcadè, rosehip and red fruits.

I nostri tè hanno certificazione di produzione sostenibile 

Our teas selection follows sustainable production practice

CAFFÈ COFFEE

Espresso


€ 9

Caffè americano - *American coffee*

Cappuccino

Caffè freddo - *Iced coffee*

€ 11

Il nostro caffè Hausbrandt ha certificazione
di produzione sostenibile 

Our Hausbrandt coffee has sustainable production practices



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

SNACK MENU

Disponibile dalle 12.00 alle 22.30
Available from 12.00 pm 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 DI PESCE RAW SEAFOOD

**Ostriche Bora del Delta, limone biologico,
scalogno in aceto di Jerez**    

*Bora del Delta Oysters, organic lemon,
shallot, Jerez vinegar*

€ 12 cad

**Caviale Asietra Karaburun, uova, erba cipollina,
scalogno, panna acida, blinis** 

*Asietra Karaburun caviar, eggs, chives, shallot, sour
cream, blinis*

€ 80 - 10 gr | € 220 - 30 gr | € 375 - 50 gr

**Crudo di salmone in ceviche
di frutto della passione**



Raw salmon in passion fruit ceviche

€ 37



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Latticini
Dairy Free



Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans



Frutta a Guscio
Nuts



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale.

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

SELEZIONE DI SNACK SNACK SELECTION

Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico 🌱 🌾

Bufalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

€ 28

Hummus di ceci,

verdure croccanti, paprika 🌱 🌾 🏠 🍷

Chickpea hummus, crunchy vegetables, paprika

€ 31

Acciughe del Cantabrico, pane ai multicereali,
burro fumè al limone 🐠

*Cantabrico anchovies, multigrain bread,
lemon-smoked butter*

€ 37

Foie gras*, pan brioches, chutney di mango 🍷

Foie gras, brioche bread, mango chutney*

€ 45

Tartare di fassona,

verdure in agrodolce, salsa tartara 🏠

*Fassona beef tartare, sweet-and-sour vegetables,
tartar sauce*

€ 49

Bagel di ciabatta, falafel di ceci,
maionese vegana al pomodoro essicato 🌱

*Ciabatta bagel, chickpea falafel,
sun-dried tomato vegan mayonnaise*

€ 31

Club Sandwich, pane bianco, pollo grigliato,
lattuga, pomodoro, uovo sodo, bacon, maionese

*White bread, grilled chicken, lettuce,
tomato, hard-boiled egg, bacon, mayonnaise*

€ 40

DOLCI DESSERTS

Panna cotta agli agrumi, frutti di bosco 🌱 🏠 🌾

Citrus panna cotta, mixed berries

€ 22

Tiramisù, cialda croccante al cacao 🍷

Traditional tiramisù, crispy cocoa wafer

€ 22

Cremoso fondente, mango, gelato al cocco 🌾

Dark chocolate crémeux, mango, coconut ice cream

€ 22

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento di temperatura. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

To guarantee food quality and safety, products highlighted with an asterisk were frozen at the origin by the producer or subjected blast chilling. Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.



VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO