



VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO

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.

I COCKTAIL INVERNALI

WINTER SIGNATURE COCKTAILS

€ 30

Pink Lady

Gin Beefeater, liquore al cacao bianco,
cordiale al lampone, Prosecco

*Beefeater gin, white cocoa liqueur,
raspberry cordial, Prosecco*

Un Americano a Como

Botanic bitter, Campari, vermouth rosso,
soda al cetriolo, lattuga e pepe nero

*Botanic bitter, Campari, red vermouth,
cucumber, lettuce and black pepper soda*

Tiramisù Negroni

Campari, bitter al cacao, vermouth rosso,
liquore al caffè Paranubes, spuma alla vaniglia

*Campari, cocoa bitter, red vermouth,
Paranubes coffee liqueur, vanilla foam*

Fireplace

Mezcal Alipus, Zenzerello, liquore alla castagne,
Villa d'Este bitters, honey mix lapsang, limone

*Mezcal, Zenzerello ginger liqueur, chestnut liqueur,
Villa d'Este bitters, honey mix lapsang, lemon*



IL TARTUFO BIANCO

WHITE TRUFFLE SEASON

Alba Martini

Vodka Imperia, vermouth, tartufo bianco d'Alba

Imperia vodka, vermouth, Alba white truffle

Accompagnato da uno stuzzichino al tartufo bianco

Paired with a white truffle finger food

€ 40

ANFORA COCKTAILS

I nostri esclusivi cocktail "Anfora" vengono creati con un metodo singolare, che unisce classicità e innovazione.

Gli ingredienti vengono sapientemente miscelati e lasciati riposare all'interno di antiche anfore. Ne risultano dei cocktail dal gusto ricco, morbido e inaspettato.

Our exclusive "Anfora" cocktails are created using a unique method that unites tradition and innovation.

The ingredients are mixed 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 bitters

Bourbon whiskey, sugar, Angostura bitters

Negroni {1919}

Gin, vermouth rosso, Campari

Gin, red vermouth, Campari

Boulevardier {1920}

Bourbon whiskey, vermouth rosso, Campari

Bourbon whiskey, red vermouth, Campari



RÉMY MARTIN

FINE CHAMPAGNE COGNAC TASTING

Rémy Martin XO 2cl

Rémy Martin Louis XIII 2cl

Rémy Martin Louis XIII Rare Cask 1cl

Accompagnato dal Panettone Villa d'Este e dalla pralineria di nostra produzione.

Paired with Villa d'Este traditional Panettone and our chocolate praline selection.

€ 1350

INTERNATIONAL CLASSICS

€ 26

Bellini

Purea di pesca, Prosecco

Peach puree, Prosecco

Spritz

Aperol/Campari, Prosecco, soda

Aperol/Campari, Prosecco, soda

Americano

Campari, vermouth rosso, soda

Campari, red vermouth, soda

Mezcal Negroni

Mezcal, Campari, vermouth rosso

Mezcal, Campari, red vermouth

Hemingway Special

Rum, maraschino, succo di pompelmo, zucchero

Rum, maraschino, grapefruit juice, sugar

Black Russian

Vodka, liquore al caffè

Vodka, coffee liqueur

Tommy's Margarita

Tequila reposado, succo di lime, sciroppo d'agave

Tequila reposado, lime juice, agave syrup

INTERNATIONAL CLASSICS

€ 26

Alexander

Brandy, liquore al cacao, panna

Brandy, cocoa liqueur, cream

New York Sour

Bourbon, succo di limone, zucchero, vino rosso

Bourbon, lemon juice, sugar, red wine

Manhattan

Bourbon, vermouth rosso, Angostura bitters

Bourbon, red vermouth, Angostura bitters

Rusty Nail

Scotch whisky, Drambuie

Scotch whisky, Drambuie

Sidecar

Cognac, Cointreau, succo di limone

Cognac, Cointreau, lemon juice

Brumble

Gin, Sangue Morlacco Luxardo, succo di limone

Gin, Luxardo cherry liqueur, lemon juice

Villa d'Este Martini - € 35

Gin Villa d'Este, vermouth dry

Villa d'Este gin, dry vermouth

HEALTHY MOCKTAIL

HEALTHY MOCKTAIL

€ 25

La Bruma

Cannella, chiodi di garofano, anice stellato,
zenzero, mela, pera, scorze di limone e arancia

*Cinnamon, cloves, star anis, ginger, apple,
pear, lemon and orange peels*

COCKTAIL ANALCOLICI

MOCKTAILS

€ 22

Bellini Analcolico

Purea di pesca, ginger ale

Peach 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

Shirley Temple

Ginger ale, granatina, ciliegia di Maraschino

Ginger ale, grenadine, Maraschino cherry

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 a San Giovanni, patrono
del Lago di Como. Birra vivace, fruttata e fresca,
impresiosita 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
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

	BOTTLE
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, Rossj-Bass 2024	€ 35	€ 185
Anselmet, Pinot Grigio 2024	€ 25	€ 125
Tenuta di Guado al Tasso, Vermentino 2024	€ 20	€ 80
Baron de Ladoucette, Pouilly Fumé 2023	€ 20	€ 80

VINO ROSÉ *ROSÉ WINE*

	GLASS	BOTTLE
By.Ott, Côtes de Provence Rosé 2024	€ 20	€ 80

VINI ROSSI *RED WINES*

	GLASS	BOTTLE
Canalicchio di Sopra, Brunello di Montalcino 2019	€ 35	€ 185
Faiveley, Bourgogne Pinot Noir 2023	€ 25	€ 125
Castello di Neive, Barbaresco 2021	€ 25	€ 125
Querciabella, Chianti Classico 2021	€ 20	€ 80

SOFT DRINKS

Aranciata Lurisia
Orangeade Lurisia 🍹

Aranciata Amara Sanpellegrino 🍹
Bitter orangeade Sanpellegrino

Cedrata Tassoni 🍹
Citron drink Tassoni

Chinotto Lurisia 🍹
Chinotto Lurisia

Three Cents Pompelmo
Three Cents Grapefruit

Fever-Tree Lemon

Fever-Tree Soda

Fever-Tree Ginger Ale

Fever-Tree Ginger Beer

Fever-Tree Tonic: Indian, Light

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*

Origine: Emilia Romagna e Sicilia

Origin: Emilia Romagna and Sicily

Mela - *Apple*

Origine: Lombardia

Origin: Lombardy

Pera - *Pear*

Origine: Italia

Origin: Italy

Pesca - *Peach*

Origine: Sicilia

Origin: Sicily

Frutto della passione - *Passion fruit*

Origine: Sicilia

Origin: Sicily

Mirtillo - *Blueberry*

Origine: Piemonte e Lombardia

Origin: Piedmont and Lombardy

Mango

Origine: Sicilia

Origin: Sicily

Lamponi - *Raspberry*

Origine: Lombardia

Origin: Lombardy



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

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.

Il tè ha certificazione di produzione sostenibile 

Our tea selection follows sustainable production practice

CAFFÈ

COFFEE

Espresso

€ 8

Caffè americano - *American coffee*

Cappuccino

Cioccolata - *Hot chocolate*

Caffè freddo - *Iced coffee*

€ 10

Il caffè Hausbrandt ha certificazione di produzione sostenibile 

Hausbrandt coffee has sustainable production practices



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

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

SELEZIONE DI SNACK

SNACK SELECTION

Caviare Kaluga, uova, erba cipollina,
scalogno, panna acida, blinis 

Kaluga caviar, eggs, chives, shallot, sour cream, blinis

€ 85 - 10 gr | € 220 - 30 gr | € 375 - 50 gr

Ostriche perline del Delta - tre pezzi    

"Perline del Delta" oysters - three pieces

€ 21

Carciofi in conserva croccanti,
aceto di visciole   

*Crunchy preserved artichokes,
sour cherries vinegar*

€ 34


Terrina di foie gras*,
mostarda di mandarino, brioches al pepe
Foie gras terrine, tangerine mostarda, pepper brioche*

€ 45

Tartare di fassona, puntarelle,
salsa al dragoncello, focaccia croccante 

*Fassona beef tartare, puntarelle chicory,
tarragon sauce, crunchy focaccia*

€ 45

Focaccia, friarielli, stracciatella di bufala,
acciughe di Cetara, peperoncino 

*Focaccia, friarielli broccoli, buffalo stracciatella,
Cetara anchovies, chilli*

€ 36

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.



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

SANDWICH D'INVERNO

WINTER SANDWICHES

Croque Madame, prosciutto cotto,
emmental, uovo al tegamino, senape



Croque Madame, ham, emmental, fried egg, mustard

€ 38

Sando-sandwich, controfiletto di manzo,
maionese alla salsa ponzu, coleslaw

*Sando-sandwich, beef sirloin,
ponzu sauce mayonnaise, coleslaw*

€ 48

Bagel di ciabatta*, falafel, pesto di pomodori secchi,
maionese vegana alla menta  

Ciabatta bagel, falafel, sun-dried tomato pesto,
mint vegan mayonnaise*

€ 37

Doppio smashed burger di scottona,
radicchio brasato, fonduta di Bitto, bacon

*Double smashed beef burger,
braised radicchio, Bitto cheese fondue, bacon*

€ 49

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

Villa d'Este gourmet burger, foie gras,
gold leaf, Alba white truffle, red onion jam*

€ 105

*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*

*Aggiunta di tartufo bianco d'Alba
Addition of extra Alba white truffle*



€ 14/gr

A SEGUIRE... TO CONTINUE...

Zuppa di zucca, robiola, tartufo nero   

Pumpkin soup, robiola cheese, black truffle

€ 37

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

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

€ 32

Tajarin al tartufo bianco d'Alba  


Tagliolini pasta with Alba white truffle

€ 85

Tempura di gamberi e calamari*,
salsa romesco   


Crunchy prawns and squids, romesco sauce*

€ 47

Baccalà gratinato,
polenta morbida, tartufo nero 



Gratinated salted cod, polenta, black truffle

€ 64

Costoletta di vitello, funghi di sottobosco,
salsa al pepe selvatico 

Veal chop, sautéed mushrooms, wild pepper sauce

€ 58

Selezione di formaggi, confettura di cipolle,
verdure in conserva  

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

€ 38

*Aggiunta di tartufo bianco d'Alba
Addition of extra Alba white truffle*

€ 14/gr

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

Il nostro maritozzo al tavolo 
Our maritozzo bun dressed table-side

€ 22

Pera rocher  
Rocher pear

€ 18

Tiramisù, caffè, cioccolato fondente  
Tiramisù, coffee, dark chocolate

€ 18

Tortino caldo al cioccolato bianco e castagne 
Warm white chocolate and chestnut flan

€ 18

Panettone classico, salsa alla vaniglia 
Panettone, raisins, candied citrus, vanilla sauce

€ 16

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