



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

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.

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

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, 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 la 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 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 di 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

Champagne Cocktail - € 39

Champagne, cognac, Angostura bitter
Champagne, cognac, Angostura bitter

Aperol

Aperol, Prosecco, soda
Aperol, Prosecco, soda

Campari

Campari, Prosecco, soda
Campari, Prosecco, soda

Zenzerello

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

Hugo

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

Venturo

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

Lavender

Sciroppo alla lavanda, Prosecco, soda
Lavender 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 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*

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, 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
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 Reserve 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 Epoque 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

GIN

5 cl

Gin Villa d'Este	€ 29
Mare	€ 26
London N°3	€ 28
Gin del Professore	€ 29
Ginnie	€ 42

TEQUILA

5 cl

Casa Dragones Anejo	€ 52
Clase Azul Reposado	€ 70
Casamigos Blanco	€ 29
Casamigos Reposado	€ 32
Don Julio 1942	€ 65
Patron Anejo	€ 29
Volcàn De Mi Tierra Cristalino	€ 32

WHISKY

5 cl

Johnnie Walker Gold Label 18 yo	€ 28
Chivas Regal 18 years old	€ 32
The No-Age Blended Malt 2016	€ 80
Balvenie Caribbean Cask 14 years old	€ 32
Balvenie French Oak 16 years old	€ 68
Bladnoch 1993 16 years old	€ 58
Glenfiddich 26 years old Grande Couronne	€ 120
The Macallan Sherry Oak 18 yo	€ 85
Highland Park 18 years old	€ 85
Knockdhu 2012 12 years old	€ 35
Linkwood 2008 16 years old	€ 45
Ardbeg Corryvreckan	€ 26

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

Diplomatico Reserva Exclusiva Verde	€ 29
Flor de Caña 18 yo	€ 29
Belize Single Barrel n.9 2007 14 years old	€ 62
Demerara 2003 18 years old	€ 75
Jamaica Sugar Estates 2016	€ 50

VODKA

5 cl

Belvedere	€ 24
Belvedere Smogory Forest	€ 35
Belvedere X	€ 52
Beluga Gold Line	€ 48
Stolichnaya Elit	€ 29

COGNAC

5 cl

Hennessy VS	€ 23
Frapin 15 yo	€ 36
Frapin Cigar Blend XO	€ 40
Frapin Millesimato 1995 25 yo	€ 65
Frapin Chateau Fontpinot XO	€ 62
Hennessy XO	€ 60

GRAPPE

5 cl

Antinori Tignanello	€ 24
Eligo Ornellaia	€ 38
Jacopo Poli Vespaiole	€ 26
Marisa Cuomo Fiorduva	€ 23
Tenuta San Guido Sassicaia 30th Anniversary	€ 30

SOFT DRINKS

Aranciata Lurisia
Orangeade Lurisia 🍹

Aranciata Amara Sanpellegrino 🍹
Bitter orangeade Sanpellegrino

Cedrata Tassoni 🍹
Citron drink Tassoni

Chinotto Lurisia 🍹
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

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 ITALIANI

ITALIAN 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

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*

Gran crudo di pesci e crostacei*

*Raw seafood and crustacean selection**

Ostrica, scampo, gambero, capasanta, tonno, salmone, branzino
Oyster, langoustine, prawn, scallop, tuna, salmon, seabass

€ 95

Ostrica Perle Noir, limone biologico, scalogno in aceto di Jerez

*Perle Noir oyster, organic lemon,
shallot, Jerez vinegar*

€ 12 cad

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

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

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

Crudo di spigola, finocchi, arance

Raw seabass, fennels, oranges

€ 37

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

**Tartare di fassona,
sedano croccante, condimento alla senape** 
Fassona beef tartare, crunchy celery, mustard dressing

€ 49

**Hummus di melanzana, verdure croccanti,
mentuccia selvatica**    
Eggplant hummus, crunchy vegetables, pennyroyal

€ 31

**Acciughe del Cantabrico, pane ai multicereali,
burro d'alpeggio al limone** 
Cantabrico anchovies, multigrain bread, lemon butter

€ 37

**Foie gras*, pan brioches,
composta di melanzana e agrumi**  
Foie gras, pan brioche, eggplant and citrus compote*

€ 45

**Bagel vegano, panissa di ceci, avocado,
maionese vegana al pomodoro essiccato**   
*Vegan bagel, chickpea burger, avocado,
sun-dried tomato vegan mayonnaise*

€ 27

**Pane crystal*, pomodoro cuore di bue, basilico,
mozzarella di bufala, lattuga croccante**  
Caprese sandwich, crystal bread, beefsteak tomato,
buffalo mozzarella, crunchy lettuce, basil*

€ 32

DOLCI

DESSERTS

**Tartelletta vegana con crema pasticcera,
frutta fresca di stagione**     
Vegan tart with custard, fresh seasonal fruits

€ 22

Tiramisù, cialda croccante al cacao 
Traditional tiramisù, cocoa crunch

€ 22

**Fragole, parfait alla vaniglia e lime,
ristretto di aceto balsamico** 
*Strawberries, vanilla and lime parfait,
balsamic vinegar*

€ 22



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 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