

BAR CANOVA

Dal 1873 il Bar Canova è il luogo d'incontro privilegiato 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, per offrire agli Ospiti 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 alla vita e alla produzione artistica di Canova - a cui il nostro bar è dedicato, in un connubio di tradizione e creatività.

Il menù offre inoltre 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, in a blend of tradition and creativity. The menu also includes an assortment of snacks, spirits and soft drinks.

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 single 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 jars.
The uniquely distinctive cocktails stand out with opulent, soft and unexpected tastes.*

Martinez {1884}

Tanqueray gin, Mancino vermouth rosso, maraschino, bitter all'arancia
Tanqueray gin, Mancino red vermouth, maraschino liqueur, orange bitters

Old Fashioned {1917}

Bulleit bourbon whiskey, zucchero, Angostura bitter
Bulleit bourbon whiskey, sugar, Angostura bitter

Negroni {1919}

Tanqueray gin, Mancino vermouth rosso, Campari bitter
Tanqueray gin, Mancino red vermouth, Campari bitter

Boulevardier {1920}

Bulleit bourbon whiskey, Mancino vermouth rosso, Campari bitter
Bulleit bourbon whiskey, Mancino red vermouth, Campari bitter

I COCKTAIL DEL CANOVA

CANOVA SIGNATURE COCKTAILS

Ogni miscela offre un tocco moderno al fascino senza tempo dell'arte di Canova.

Un viaggio immersivo attraverso l'eredità artistica di questo rinomato artista.

Each blend offers a modern touch to the timeless charm of Canova's art.

An immersive journey through the artistic legacy of this renowned artist.

€ 32

Amore & Psiche

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

Tanqueray gin, Mancino 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 ricambiava

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, 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 Museo Correr

Gypsotheca *

Belvedere vodka, Mancino vermouth secco, cordiale al "miele mela & aneto"

Belvedere vodka, Mancino dry vermouth, "honey, apple & dill" cordial

La Gypsotheca è il luogo dove sono custoditi i modelli in gesso, a grandezza naturale,

che fungevano da guida al Canova durante la realizzazione delle statue in marmo

The Gypsotheca is where the life-size plaster casts are kept that Canova used as a guide when crafting his marble

statues

*Disponibile anche in versione analcolica

**Non alcoholic option available*

I COCKTAIL DEL CANOVA

CANOVA SIGNATURE COCKTAILS

Ogni miscela offre un tocco moderno al fascino senza tempo dell'arte di Canova.

Un viaggio immersivo attraverso l'eredità artistica di questo rinomato artista.

Each blend offers a modern touch to the timeless charm of Canova's art.

An immersive journey through the artistic legacy of this renowned artist.

€ 32

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 *

Mancino vermouth bianco, mezcal, masticca, palo santo, lime, zucchero

Mancino 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*

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

Moscato, purea di pesca bianca
Moscato wine, white peach puree

Rossini

Moscato, purea di fragole
Moscato wine, strawberry puree

Negroni

London Dry gin, Mancino vermouth rosso, Campari bitter
London Dry gin, Mancino red vermouth, Campari bitter

Americano

Campari bitter, Mancino vermouth blend, soda
Campari bitter, Mancino vermouth blend, soda

Cardinale

London Dry gin, Mancino vermouth secco, Campari bitter
London Dry gin, Mancino dry vermouth, Campari bitter

MITO

Campari bitter, Mancino vermouth rosso, Angostura bitter
Campari bitter, Mancino vermouth rosso, Angostura bitter

Garibaldi

Campari bitter, spremuta fresca di arancia
Campari bitter, fresh orange juice

SPRITZES

€ 26

Aperol

Aperol, Prosecco, soda

Aperol, Prosecco, soda

Campari

Campari bitter, Prosecco, soda

Campari bitter, Prosecco, soda

Rinomato

Rinomato bitter, Americano bianco, Prosecco, soda

Rinomato bitter, Americano bianco, Prosecco, soda

Zenzerello

Liquore Zenzerello, Prosecco, soda

Zenzerello liqueur, Prosecco, soda

Ratafia € 35

Ratafia Rossi, Cà del Bosco Cuvée Prestige Rosé Brut, soda al pompelmo rosa

Ratafia Rossi, Cà del Bosco Cuvée Prestige Rosé Brut, pink grapefruit soda

THE 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

Tom Collins {1876}

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

Pisco Sour {1903}

Pisco, lime, zucchero
Pisco, lime, sugar

Rob Roy {1904}

Scotch whisky, vermouth rosso, Angostura bitter
Scotch whisky, red vermouth, Angostura bitter

Sazerac {1912}

Rye & Cognac, assenzio, zucchero, Peychaud's bitter
Rye & Cognac, absinthe, sugar, Peychaud's bitter

Mary Pickford {1920}

Rum, maraschino, granatina, limone, succo di ananas
Rum, maraschino liquor, grenadine, lemon, pineapple juice

Clover Club {1921}

Gin, limone, lamponi, zucchero
Gin, lemon, raspberries, sugar

French 75 {1922}

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

White Lady {1929}

Gin, triple sec, limone
Gin, triple sec, lemon

THE 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

Daiquiri {1933}

Rum, lime, zucchero

Rum, lime, sugar

Viux Carre {1937}

Cognac, bourbon whiskey, vermouth rosso, Bénédictine, Angostura & Peychaud's bitters

Cognac, bourbon whiskey, vermouth rosso, Bénédictine, Angostura & Peychaud's bitters

Bloody Mary {1946}

Distillato di sua preferenza, il nostro pomodoro mix

Your choice of spirit, our tomato mix

Paloma {1950}

Tequila, lime, agave, soda al pompelmo rosa

Tequila, lime, agave, pink grapefruit soda

Last Word {1951}

Gin, Chartreuse Verte, maraschino, lime

Gin, Chartreuse Verte, maraschino liquor, lime

Espresso Martini {1980}

Vodka, espresso, liquore al caffè, zucchero

Vodka, espresso, coffee liquor, sugar

Tommy's Margarita {1987}

Tequila, lime, agave

Tequila, lime, agave

Gin Basil Smash {2008}

Gin, limone, basilico, zucchero

Gin, lemon, basil, zucchero

THE MARTINIS

€ 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, lime cordial

Gin/Vodka, lime cordial

Vesper {1953}

Gin, Vodka, Americano Bianco

Gin, Vodka, Americano Bianco

Lemon Drop {1970}

Vodka, triple sec, citrus

Vodka, triple sec, citrus

French {1980}

Vodka, liquore alla ciliegia, succo di ananas

Vodka, cherry liqueur, pineapple juice

Martini Villa d'Este {2022} € 35

Gin Villa d'Este, Mancino vermouth secco

Gin Villa d'Este, Mancino dry vermouth

MOCKTAILS IN BOTTIGLIA BOTTLED MOCKTAILS

€ 25 - al calice/by the glass

€ 120 - bottiglia/bottle

Belli.No

Mosto d'uve bianche, purea di pesca bianca

Grape must, white peach puree

Rossi.No

Mosto d'uve bianche, purea di fragola

Grape must, strawberry puree

DISTILLATI ANALCOLICI NON-ALCOHOLIC SPIRITS

€ 22

Seedlip Garden 198

Seedlip Spice 94

Seedlip Grove 42

Bitter BTTR

Juniper BTTR

TÈ SOTTO LIEVITI SUR LIES TEA

€ 22

Aka Lapsang

Aka Jasmine

Aka Foglie di Fico

Aka Genmaicha

CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
Philipponnat, Royale Réserve Brut N.V.	€ 30	€ 150
Veuve Clicquot, Rosé N.V.	€ 35	€ 200
Dom Pérignon, Vintage Brut 2013	€ 85	€ 475
Louis Roederer, Collection 244 Brut N.V.		€ 200
Bollinger, Special Cuvée Brut N.V.		€ 200
Pierre Péters, Cuvée de Réserve 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 2018		€ 275
Bruno Paillard, Assemblage Extra Brut 2008		€ 450
Krug, Grande Cuvée 171ème Edition Brut		€ 500
Perrier-Jouet, Belle Epoque Brut 2015		€ 525
Louis Roederer, Cristal Brut 2014		€ 650
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
Prosecco Biancavigna	€ 20	€ 70
Cà del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige Edizione 45 Rosé Brut	€ 28	€ 125
Ferrari, Perlè 2018		€ 100

VINI BIANCHI WHITE WINES

	GLASS	BOTTLE
Tenuta di Guado al Tasso, Vermentino 2022	€ 20	€ 70
Baron de Ladoucette, Pouilly Fumé 2021	€ 20	€ 75
Gaja, Rossi-Bass 2022	€ 35	€ 175
Ronchi di Cialla, Ribolla Gialla 2021		€ 65

VINO ROSÉ ROSÉ WINE

	GLASS	BOTTLE
By Ott, Côtes de Provence Rosé 2021	€ 20	€ 70

VINI ROSSI RED WINES

	GLASS	BOTTLE
Querciabella, Chianti Classico 2020	€ 20	€ 70
Faiveley, Bourgogne Pinot Noir 2021	€ 25	€ 85
Castello di Neive, Barbaresco 2020	€ 25	€ 125
Canalicchio di Sopra, Brunello di Montalcino 2018	€ 35	€ 175

BIRRE ARTIGIANALI MICROBREW BEERS

“VIA DEI BIRRAI 32”

Tre + due

€ 22

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

Curmi

€ 22

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

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

Oppale

€ 22

Birra chiara molto luppolata d'impostazione Belga - Volume alcolico: 5,5% 66cl

Highly hopped top-fermented beer - Alcohol content: 5,5% 66cl

“BIRRIFICIO ITALIANO DI LAMBRATE”

Ghisa

€ 16

Smoked Stout dal color ebano, sentori di affumicato e caffè - Volume alcolico: 5% 33cl

Smoked stout with ebony colour, smoky aroma with coffee hints - Alcohol content: 5% 33cl

Montestella

€ 16

Pilsner biondo dorato dal gusto equilibrato - Volume alcolico: 5% 33cl

Pilsner with a golden colour and well balanced - Alcohol content: 5% 33cl

“BALADIN”

L'Ippa

€ 16

Birra ambrata, note di mandarino, melone e mango - Volume alcolico 5,5% 33cl

Amber Ale, aroma of tangerine, cantaloupe and mango - Alcohol content: 5,5% 33cl

BIRRE 33CL BEERS 33CL

Peroni Nastro Azzurro, Menabrea

€ 13

Beck's, Heineken

€ 14

Heineken Analcolica - Heineken Alcohol Free

€ 14

Birra Senza Glutine - Gluten Free Beer

€ 13

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite	€ 11
Aranciata Lurisia - <i>Orengade Lurisia</i>	
Aranciata Amara Sanpellegrino - <i>Bitter orengade 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: Mediterranean, Indian, Light	€ 11
Tè freddo - <i>Iced tea</i>	€ 10
Limonata - <i>Fresh lemonade</i>	€ 12
Spremute fresche di arancia e pompelmo <i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>	€ 13
Acqua Panna 50cl, Acqua San Pellegrino 50cl	€ 8
Acqua Chiarella Naturale 70cl, Acqua Chiarella Frizzante 70cl <i>Acqua minerale locale - Local mineral water</i>	€ 9

SUCCHI DI FRUTTA "ALAIN MILLIAT" FRUIT JUICES

Albicocca, Ananas, Carota, Fragola, Frutto della passione, Litchi, Mango, Mela Cox's, Mirtillo Selvatico, Pera d'Estate, Pesca Bianca, Pomodoro Giallo, Succo Cranberry, Uva Rosé Cabernet, Uva Rossa Merlot <i>Apricot, Cabernet Rosé Grape, Cox's Apple, Cranberry juice, Lychee, Mango, Carrot, Merlot Red Grape, Passion fruit, Pineapple, Strawberry, Summer Pear, White Peach, Wild Blueberry, Yellow Tomato</i>	€ 12
---	------

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

CAFFÈ COFFEE

Espresso

€ 8

Ginseng

€ 8

Orzo - *Barley coffee*

€ 8

Caffè americano - *American coffee*

€ 10

Cappuccino

€ 10

Cioccolata - *Hot chocolate*

€ 10

Caffè freddo - *Iced coffee*

€ 10

Affogato al caffè - *Vanilla ice cream with hot coffee*

€ 18

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

TÈ BIANCHI WHITE TEAS

Pai Mu Tan

Tè bianco raffinato e pregiato, dal sapore fresco con note di mele
Elegant white tea, fresh flavor with apple scents

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 23.00
Available from 12.00 am to 11.00 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 its territory, their sustainable practices and the seasonality of the ingredients we use in our kitchens

I CRUDI - RAW BAR

- Ostrica Daniel Sorlut, limone biologico, scalogno in aceto di Jerez    € 9.5 cad
Daniel Sorlut 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, spring onion, red onion, sour cream, blinis € 375 - 50 gr
- Crudo di salmone, ceviche al frutto della passione    € 34
Raw salmon, passion fruit ceviche

SNACKS

- Croque Monsieur, prosciutto cotto, gruviera, senape, patate ponte nuovo € 27
Croque Monsieur, ham, gruyere cheese, mustard, pont neuf potatoes
- Hummus di ceci, verdure croccanti, olio EVO, paprika affumicata    € 27
Chickpea hummus, crunchy vegetables, Extra-virgin olive oil, smoked paprika
- Acciughe del Cantabrico, pane ai multicereali, burro d'alpeaggio al limone  € 34
Cantabrico anchovies, multigrain bread, lemon butter
- Foie gras, pan brioches, composta di melanzana e agrumi € 45
Foie gras, pan brioche, eggplant and citrus compote
- Culatello di Zibello DOP, gnocco fritto  € 44
Zibello cured ham PDO, fried bread dumplings
- "Sando" di fassona, patate ponte nuovo, maionese allo yuzu € 48
Fassona beef "Sando", pont neuf potatoes, yuzu mayonnaise

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



VEGETARIANO
Vegetarian



VEGAN
Vegan



SENZA LATTOSIO
Lactose Free



SENZA GLUTINE
Gluten Free



PESCE & CROSTACEI
Fish & Crustaceans



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

DOLCI - SWEETS

Mousse al cioccolato fondente leggermente torbata, Manjari e arancia    € 22

Slightly peated dark chocolate mousse, Manjari chocolate and orange filling

Fragoline di bosco, parfait alla vaniglia e lime, ristretto aceto balsamico   € 22

Wild strawberries, vanilla and lime parfait, balsamic vinegar


 VEGETARIANO
Vegetarian

 VEGANO
Vegan

 SENZA LATTOSIO
Lactose Free

 SENZA GLUTINE
Gluten Free

 PESCE & CROSTACEI
Fish & Crustaceans

 FRUTTA A GUSCIO
Nuts



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO