



TIFFANY RESTAURANT

Immerso nel meraviglioso parco secolare, il Ristorante Tiffany è la punta di diamante di Villa Porta.

In questo scenario naturale di grande bellezza, lo Chef trova la sua ispirazione, guidando la cucina con competenza e passione, creando esperienze gastronomiche indimenticabili.

Insieme a Lara, lo Chef ha accettato la sfida di elevare il prestigio del Ristorante Tiffany e creare un viaggio culinario sempre più prezioso, fatto di piatti stagionali, prodotti locali, combinazioni insolite e abbinamenti curiosi.

Una ricerca tra i sapori locali della nostra terra e la qualità delle preparazioni artigianali conferisce alla proposta gastronomica un valore inestimabile. L'attento abbinamento con eccellenti vini renderà l'esperienza indimenticabile.

Eingebettet in den wunderschönen Jahrhunderte alten Park, ist das Restaurant Tiffany das Juwel der Villa Porta.

In dieser natürlichen Umgebung von großer Schönheit findet der Chef seine Inspiration und führt die Küche mit Fachkenntnis und Leidenschaft, um unvergessliche gastronomische Erlebnisse zu schaffen.

Eine Recherche unter den lokalen Geschmäckern unserer Region und die Qualität handwerklicher Zubereitungen verleihen dem gastronomischen Angebot einen unschätzbaren Wert. Die sorgfältige Kombination mit exzellenten Weinen wird das Erlebnis unvergesslich machen.

Chef Enrico Fortinelli

Curioso e creativo per natura, il nostro Chef è nativo della nostra zona e appassionato dei prodotti locali, che manipola in modo diverso ed innovativo. Dopo aver ampliato le sue esperienze all'estero, ha potenziato le proprie competenze laureandosi presso la prestigiosa accademia di cucina Alma, il centro più autorevole per la formazione nell'ambito dell'ospitalità a livello internazionale.

Neugierig und kreativ von Natur aus, ist unser Chef ein Einheimischer und begeistert von lokalen Produkten, die er auf innovative Weise verarbeitet. Nachdem er seine Erfahrungen im Ausland erweitert hat, hat er seine Fähigkeiten durch einen Abschluss an der renommierten Kochakademie Alma gestärkt, dem angesehensten Zentrum für Gastgewerbeausbildung auf internationaler Ebene.

Per iniziare la vostra esperienza culinaria, lo Chef consiglia dei raffinati aperitivi.
Um Ihr kulinarisches Erlebnis zu beginnen, empfiehlt der Chef exquisiten Appetithappen.

La Bruschetta Italiana: pane croccante, pomodoro confit, basilico e olio EVO - 13
La bruschetta Italiana: knuspriges Brot, konfitierte Tomaten, Basilikum, extra natives Olivenöl
(1; 5; 8)

Acciughe cantabriche Regina Isabella, burro d'alpeggio e pane croccante - 13
Kantabrische Sardellen Regina Isabella, Alpenbutter und knuspriges Brot
(1; 4; 5; 7; 8)

Prosciutto di Parma DOP Riserva 20 mesi e grissini stirati a mano al burro e salvia - 22
Prosciutto di Parma DOP Reserve 20 Monate und von Hand gezogene Grissini mit Butter und
Salbei
(1; 5; 7; 8)



Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut, Drusian - 7
Glera 100%

Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blanc, Derbusco Cives - 12
Chardonnay 100%

Champagne AOC Brut *La Cuvée*, Laurent-Perrier - 19
Chardonnay 55%, Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 10%

Lugana DOC *I Frati* 2022, Ca' dei Frati - 8
Turbiana 100%

Toscana IGT Vermentino 2022, Donna Olimpia 1898 - 8
Vermentino 100%

Friuli Colli Orientali DOC *Nèstri* 202, Meroi - 10
Chardonnay, Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon

Riviera del Garda Bresciano DOC *Rosa dei Frati* 2022, Ca' dei Frati - 8
Groppello 55%, Marzemino 15%, Sangiovese 15%, Barbera 15%

Côte de Provence AOP *UP Rosé* 2022, Ultimate Provence - 12
Cinsault 100%



Gin Tonic - 18

Villa Porta: Campari, Red Vermouth, Ginger Beer - 15

Lago Maggiore: Grappa Villa Porta, Elder Flower, Prosecco - 15

Spritz: Aperol or Campari, Prosecco, Soda - 12

Hugo: Elderflower, Prosecco, Lime, Mint, Soda - 12

Moscow Mule: Vodka, Lime Juice, Ginger Beer - 15

Lillet Spritz: Lilet Blanc, Tonic Water, Soda - 12

Fuchsia Spritz: fresh bouquet of orange blossoms and hints of vanilla flowers and clove liquor by Rossi d'Angera, served on the rocks, with Tonic or Prosecco - 12

Shirley Temple: Ginger Ale, Grenadine Syrup (non-alcoholic) - 10

Crodino, Sanbitter - 7

ANTIPASTI

Trota affumicata al legno di ciliegio, il suo caviale, crudo di asparagi e burro di alpeggio - 23**

*Geräucherte Forelle** mit Kirschholz, ihr Kaviar, rohe Spargeln und Alpenbutter*
(1; 4; 7)

Filettini tiepidi di pesce persico* su fantasia di verdure speziate in agrodolce - 22
Warmes Filet vom Zander auf einer Fantasie von süß-sauren und würzigen Gemüsen*
(1; 4; 5; 6; 7; 8; 9)

Tartare di ricciola al coltello, crudo di carciofi e salsa verde allo yuzu - 28**
*Handgeschnittene Bernsteinmakrelen-Tartar**, rohe Artischocken und Yuzu-Grüne-Soße*
(4; 6)

Tartare di manzo al coltello in bellavista con i suoi dodici elementi - 28
Rinder-Tartar nach Art des Hauses "Bellavista" mit seinen zwölf Elementen
(3; 10)

Scaloppa di Foie Gras de Canard Royal* scottata su panzanella di primavera - 28
Gebratene Royal Entenstopfleber-Schnitte auf Frühling-Panzanella*
(1; 5; 7; 8; 9)

ASPARAGUS SELECTION

Insalata primaverile di asparagi, caprino, speck d'oca e noci - 22
Frühlingssalat mit Spargel, Ziegenkäse, Gänse-Speck und Walnüssen
(7; 8)

Crema di fave e asparagi, crème fraîche, crouton e olio EVO Frantoio Valeri - 20
Crema von Fava-Bohnen und Spargel, Crème fraîche, Crouton und extra natives Olivenöl von Frantoio Valeri
(1; 5; 7; 8)

Tagliolini mantecati con burro di alpeggio, limone, trota affumicata e crudo di asparagi - 24**
*Tagliolini in Almbutter, Zitrone, geräucherter Forelle** und rohem Spargel*
(1; 3; 4; 7)

Uovo all'occhio di bue Azienda Agricola Ambrosi, asparagi bianchi e fonduta di brie di capra - 25
Ei "Azienda Agricola Ambrosi" mit weißem Spargel und Ziegenbrie-Fondue
(1; 3; 7)

VEGAN & VEGETARIAN

Ravioli vegani alle patate e cipolle, fondo alla cipolla aromatizzato al pepe di Sychuan e sedano rapa - 21

Vegane Ravioli mit Kartoffeln und Zwiebeln, serviert auf einem Zwiebelfond aromatisiert mit Szechuanpfeffer und Sellerie
(1; 5; 8)

Pak-choi, crema di ceci e carpaccio di tartufo nero estivo - 23

Pak-Choi, Kichererbsencreme und Sommertrüffel-Carpaccio
(1; 8; 9)

Insalata della Valle: tomino di capra della valle, pomodori vesuviani e cipolla rossa - 22

Talsalat: Ziegentomino-Käse aus dem Tal, Vesuvianische Tomaten und rote Zwiebel
(7)

Insalata Villa Porta: lattughino, pomodori, carote, cetrioli, peperoni, cipolle, uovo sodo e olive taggiasche - 22

Insalata Villa Porta: Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, gekochtes Ei, Taggiasca-Oliven
(3)

Per ulteriori opzioni di insalate, Vi preghiamo di consultare il personale di sala.
Für weitere Salatoptionen, wenden Sie sich bitte an dem Servicepersonal.

PASTA

Tutta la pasta fresca è trafilata al bronzo e fatta in casa dai nostri Chef, con le farine dei migliori grani e le uova reperite a km zero dai nostri allevatori luinesi.

All unsere frische Pasta wird von unseren Köchen zu Hause aus den besten Getreidesorten und Eiern von unseren Bauern in Luino hergestellt und mit einer Bronzeform extrudiert.

Paccheri Villa Porta trafilati al bronzo alla Vaccinara* - 23

*Paccheri Villa Porta von Vaccinara bronzextrudiert**
(1; 3; 6; 7; 8; 9)

Cappelletti al maialino, burro noisette, fondo bruno e Castelmagno - 23

Schweinchen-Cappelletti, Haselnussbutter, braune Soße und Castelmagno-Käse
(1; 3; 6; 7; 8; 9)

Spaghettoni di Gragnano all'aglio, olio, peperoncino, trito di calamari spillo e muddica al limone - 25**

*Spaghettoni aus Gragnano, Olivenöl, Chili, gehackten Stachelkalmar** und Zitronen-Paniermehl*
(1; 4; 5; 8)

MAIN COURSES FROM LAKE TO SEA

Luccioperca* in crosta di mandorle, corn-flakes, burro nocciola e ratatouille di primavera - 32

Hecht in einer Mandel und Cornflakeskruste mit noisette butter und Frühlings-ratatouille*
(1; 4; 7; 8)

Polpo croccante*, crema di cavolfiore, cavolfiore grigliato e pinoli tostati - 34

Knuspriger Tintenfisch, Blumenkohlcreme, gegrillter Blumenkohl und geröstete Pinienkerne*
(1; 4; 7; 8)

Branzino in crosta di sale servito in bellavista, verdure di stagione e patate novelle - 8/hg

Wolfsbarsch in einer Salzkruste, im Belle-Vue serviert, mit saisonalem Gemüse und neuen Kartoffeln
(7)

Pescato del giorno alla mediterranea, verdure di stagione e patate novelle - 9/hg

Fang des Tages auf mediterrane Art mit saisonalem Gemüse und neuen Kartoffeln
(1; 4; 5; 8; 9)

MAIN COURSES FROM THE LAND

Guancia di vitello* brasata, crema di polenta taragna e liquirizia - 34

Geschmorte Kalbsbacke, Taragna-Polentacreme und Lakritz*
(1; 7; 8; 9)

Controfiletto di maialino iberico*, il suo fondo e indivia belga - 37

Iberisches Saugferkellenden, seine Brühe und Belgische Endivie*
(1; 5; 8; 9)

Filetto di manzo, fondo bruno, verdure di stagione e patate novelle - 39

Rinderfilet, braune Sauce, saisonales Gemüse und neue Kartoffeln
(1; 7; 8; 9)

Carrè di agnello* servito in bellavista e rataouille di primavera (min. 2 ospiti) - 39

Lammkarree in "Belle-Vue"-Stil serviert, mit Frühlings-ratatouille (mindestens 2 Gäste)*
(1; 5; 8; 9)



LAKE MAGGIORE



SEASON 2024: THEMED DINNERS AND WINE CLUBS

Wine Club: Cantine Cusumano e Alta Mora
17 May 2024

Themed Dinner: Bella Vita: Dinner & Music
21 June 2024

Wine Club: Cantine Ornellaia e Frescobaldi
5 July 2024

Themed Dinner: World Wine Festival & Abba Tribute Concert
19 July 2024

Wine Club: Maison Olivier Père & Fils
1 August 2024

Themed Dinner: Summer Party & Latin Music
23 August 2024

Themed Dinner: Amore & Amarone: Romance Opera Night
27 September 2024

Wine Club: Cantina Tenuta Tenaglia
18 October 2024