



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.

Nestled in the wonderful centuries-old park, Tiffany Restaurant is the feather in the cap of Villa Porta.

In this natural setting of great beauty, our Chef finds his inspiration, leading the kitchen with competence and passion, to create unforgettable gastronomic experiences.

Together with Lara, Chef Enrico has taken up the challenge to elevate the prestige of Tiffany Restaurant and create an increasingly precious gastronomic journey with seasonal dishes, local products, unusual combinations and curious pairings.

A search among the local flavours of our land and the quality of the handmade preparations adds inestimable value to the offer. The careful pairing with excellent wines will make the experience unforgettable.

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.

Naturally curious and creative, our Chef is a native of our area and passionate about local products, which he manipulates in different and innovative ways. After broadening his experiences abroad, he enhanced his skills by graduating from the prestigious culinary academy Alma, the most authoritative centre for hospitality internationally.

Per iniziare la vostra esperienza culinaria, lo Chef consiglia dei raffinati aperitivi.
To start your culinary experience, the Chef recommends some refined appetizers.

La Bruschetta Italiana: pane croccante, pomodoro confit, basilico e olio EVO - 13
La Bruschetta italiana: crispy bread, confit tomato, basil and extra virgin olive oil
(1; 5; 8)

Acciughe cantabriche Regina Isabella, burro d'alpeggio e pane croccante - 13
Cantabrian anchovies Regina Isabella, Alpine butter and crispy bread
(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-month-aged ham with hand-pulled butter and sage
grissini
(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 - 9
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

Apollo 11: fresh bouquet of orange blossoms and hints of vanilla flowers and clove liquor,
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**

*Cherry wood smoked trout**, its caviar, raw asparagus and Alpine butter*
(1; 4; 7)

Filettini tiepidi di pesce persico* su fantasia di verdure speziate in agrodolce - 22

Perch fillets on spicy sweet and sour vegetable fantasy*
(1; 4; 5; 6; 7; 8; 9)

Tartare di ricciola al coltello, crudo di carciofi e salsa verde allo yuzu - 28**

*Knife-cut amberjack tartare**, raw artichokes and yuzu green sauce*
(4; 6)

Tartare di manzo al coltello in bellavista con i suoi dodici elementi - 28

Knife-cut beef tartare prepared in bellavista with its twelve elements
(3; 10)

Scaloppa di Foie Gras de Canard Royal* scottata e composta di cipolla caramellata - 28

Scallop of Foie Gras de Canard Royal and seared and caramelized onion compote*
(1; 5; 7; 8)

ASPARAGUS SELECTION

Insalata primaverile di asparagi, caprino, speck d'oca e noci - 22

Spring salad with asparagus, goat cheese, goose speck and walnuts
(7; 8)

Crema di fave e asparagi, crème fraîche, crouton e olio EVO Frantoio Valeri - 20

Cream of broad beans and asparagus, crème fraîche, croutons and extra virgin olive oil from Frantoio Valeri
(1; 5; 7; 8)

Tagliolini mantecati con burro di alpeggio, gamberi rossi e crudo di asparagi - 26**

*Tagliolini creamed with Alpine butter, red prawns** and raw asparagus*
(1; 3; 7)

Uovo all'occhio di bue Azienda Agricola Ambrosi, asparagi bianchi e fonduta di brie di capra - 25

Bull's eye egg from Ambrosi Farm, white asparagus and goat brie fondue
(1; 3; 7)

FROM THE GARDEN

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

Valley salad: goat tomino cheese from the valley, Vesuvian tomatoes and red onion
(7)

Pak-choi, crema di cannellini aromatizzata al rosmarino e mandorle tostate - 23

Pak choi, cannellini bean cream flavored with rosemary and toasted almonds
(1; 8; 9)

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 our fresh pasta is bronze-drawn and homemade by our chefs, using the finest grain flours and eggs sourced locally from our Luino farmers within zero kilometers.

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

Vegan ravioli with potatoes and onions, served with an onion-infused broth flavored with Sichuan pepper and celeriac

(1; 5; 8)

Paccheri Villa Porta trafilati al bronzo alla Vaccinara* - 23

*Bronze-drawn Paccheri Villa Porta in the Vaccinara style**

(1; 3; 6; 7; 8; 9)

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

Cappelletti filled with pork and savoy cabbage, served with noisette butter and brown stock

(1; 3; 6; 7; 8; 9)

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

*Spaghettoni from Gragnano with garlic, oil, chili, a mix of chopped razor squid** and lemon-flavored breadcrumbs*

(1; 4; 5; 8)

MAIN COURSES FROM LAKE TO SEA

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

Pike-perch in almond and corn-flakes crust with noisette butter and spring ratatouille*
(1; 4; 7; 8)

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

Crispy octopus, cauliflower cream, grilled cauliflower and toasted pine nuts*
(1; 4; 7; 8)

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

Salt-crusted sea bass served in bellavista with seasonal vegetables and new potatoes
(7)

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

Fish of the day prepared Mediterranean style with seasonal vegetables and new potatoes
(1; 4; 5; 8; 9)

MAIN COURSES FROM THE LAND

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

Braised veal cheek, polenta taragna cream and licorice*
(1; 7; 8; 9)

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

Beef fillet with brown sauce, seasonal vegetables and new potatoes
(1; 7; 8; 9)

Pluma iberica*, il suo fondo e indivia belga - 37

Iberian pluma, its stock and Belgian endive*
(1; 5; 8; 9)

Carrè di agnello* servito in bellavista e rataouille di primavera - 39

Lamb rack served in bellavista with a spring ratatouille*
(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