Villa Porta

LAKE MAGGIORE

TIFFANY RESTAURANT

Immerso nel parco secolare di **Villa Porta**, il **Tiffany Restaurant** è un'oasi di gusto ed eleganza affacciata sul Lago Maggiore. Qui, la freschezza e l'altissima qualità delle materie prime a km 0 sono al centro di una cucina raffinata, curata dallo chef Enrico Fortinelli. Ogni piatto esalta i sapori autentici del territorio, in un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. L'atmosfera esclusiva, tra terrazze panoramiche e ambienti ricercati, rende ogni esperienza indimenticabile.

*Eingebettet in den jahrhundert alten Park der **Villa Porta,** ist das **Tiffany Restaurant,** eine Oase des Geschmackes und der Eleganz, mit Blick auf den Lago Maggiore. Hier stehen Frische und erstklassige, lokal bezogene Zutaten im Mittelpunkt, eines raffinierten kulinarischen Erlebnisses, das von Küchenchef Enrico Fortinelli kreiert wurde. Jedes Gericht bringt die authentischen Aromen der Region zur Geltung und schafft eine perfekte Balance zwischen Tradition und Innovation. Mit seinen panoramischen Terrassen und dem anspruchsvollen Ambiente wird jeder Moment im Tiffany Restaurant zu einem unvergesslichen Erlebnis.*

SLOW FOOD JOURNEY

Menù di degustazione a cinque portate che celebra la filosofia **Slow Food**, promuovendo il rispetto per la stagionalità, la qualità delle materie prime e la tradizione gastronomica. Ogni piatto racconta un viaggio autentico attraverso i sapori locali, sostenibile e ricco di valori culturali. Slow Food è un movimento globale che promuove l'alimentazione consapevole, sostenibile e la valorizzazione delle tradizioni culinarie locali, contrastando la diffusione del fast food e dell'omologazione dei gusti.

*Fünf-Gänge-Degustationsmenü, das die Philosophie von **Slow Food** zelebriert - mit dem Fokus auf Saisonalität, der Qualität der Rohstoffe und kulinarischer Tradition. Jeder Gang erzählt eine authentische Reise durch lokale Aromen, nachhaltig und reich an kulturellen Werten. Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die für bewusstes, nachhaltiges Essen und die Wertschätzung lokaler kulinarischer Traditionen eintritt - als Gegenbewegung zu Fast Food und der Vereinheitlichung des Geschmacks.*

Trota salmonata affumicata al legno di ciliegio, il suo caviale, mousse al rafano, spuma di *Burro Caseificio Valle Elvo Presidio Slow Food* e chips di verza**

Kirschenholz-geräucherter Lachsforelle, dazu Rogen, Meerrettichmousse, Schaum von "Valle Elvo Dairy Butter Slow Food Presidium" und Wirsing-Chips

(1; 4; 5; 7)

Paccheri agli *Antichi Pomodori di Napoli Presidio Slow food* e olio EVO *Frantonio Valeri* aromatizzato al basilico

Paccheri mit "Alte Tomaten von Neapel Slow Food Presidium" und mit Basilikum aromatisiertem "Frantonio Valeri" extra natives Olivenöl

(1; 3; 5; 8)

VEGETARIAN

Guancia di manzo *La Granda Presidio Slow Food,* il suo fondo e purea di patate

Rinderbacke "La Granda Slow Food Presidium", dazu Fond und Kartoffelpüree

(7; 8; 9)

Der Kuss

Bavarese al *Pistacchio Verde di Bronte DOP Presidio Slow Food*, zafferano, coulis di more e foglia d'oro 24 carati

"Bronte Green Pistachio Slow Food Presidium" Bayerische Torte, Safran, Brombeercoulis und 24-karätiges Blattgold

(1; 3; 5; 6; 7; 8: 11)

Degustazione di formaggi *Presidio Slow Food* dal carrello serviti con miele di Agra, chutney e mostarde

Degustation von "Slow Food Presidium" Käsesorten aus der Käseauswahl, serviert mit Agra, Chutneys und Senfen

(7)

Slow Food Journey - 88 p.p.
Abbinamento di cinque calici di vino - 48 p.p.
Weinbegleitung mit fünf Gläsern

Il percorso è da intendersi per l'intero tavolo.
Das Erlebnis ist für den gesamten Tisch gedacht.