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.*

WINE BY GLASS

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut, Drusian - 8

Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blanc, Derbusco Cives - 12

Champagne AOC Brut *La Cuvée*, Laurent-Perrier - 19

Lugana DOC *I Frati* 2024 - 8

Piemonte Chardonnay DOC 2024, Tenuta Tenaglia - 8

Fiano di Avellino DOCG *Elle* 2020, Laura de Vito - 9

Riviera del Garda Bresciano DOC *Rosa dei Frati* 2024, Ca' dei Frati - 8

Monferrato Chiaretto DOC *Edenrose* 2024, Tenuta Tenaglia - 8

DRINKS

Gin Tonic - 18

Negroni, Americano, Moscow Mule, Mojito, Old Fashioned - 15

Theodor Spritz, Venturo Spritz, Fuchsia Spritz, Aperol Spritz, Campari Spritz - 12

Bellini or Rossini - 15

Shirley Temple: Ginger Ale, Grenadine Syrup - 10; **Gin Zero Tonic** - 18 ALCOHOL FREE

Crodino, Sanbitter - 7 ALCOHOL FREE

Qualora desideraste ulteriori drink, il nostro attento personale di sala sarà lieto di assistervi.
Sollten Sie weitere Getränke wünschen, steht Ihnen unser aufmerksames Serviceteam gerne zur Verfügung.

APPETIZERS

Vi suggeriamo di accompagnare l'aperitivo con un'elegante selezione di sfiziosità.
Wir empfehlen, Ihren Aperitif mit einer eleganten Auswahl an Vorspeisen zu begleiten.

La Bruschetta: pomodorini confit su pane casereccio a lunga lievitazione - 13
La Bruschetta: confierte Kirschtomaten auf langzeitgereiftem rustikalem Brot VEGAN
(1; 4; 5; 6; 7; 8)

Esgargots à la bourguignonne - 22
(1; 7; 14)

***Prosciutto Crudo Val d'Ossola* al taglio Berkel e fichi di stagione** - 23
Val d'Ossola Roher Schinken, auf der Berkel geschnitten, mit Saisonalen Feigen

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.

FROM THE GARDEN

Misticanza selvatica con fiori eduli, crudo di carciofi e speck d'anatra - 23; con *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP invecchiato 25 anni* - 29
Wilde Kräuter mit essbaren Blüten, rohem Artischockenherz und Enten-Speck; dazu 25 Jahre gereifter "Traditioneller Balsamico Essig von Modena PDO"

Mozzarella di Bufala DOP, finferli scottati, tartufo nero e clorofilla di prezzemolo - 23; con *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP invecchiato 25 anni* - 29
Büffelmozzarella PDO, sautierte Pfifferlinge, schwarze Trüffel und Petersilienchlorophyll; dazu 25 Jahre gereifter "Traditioneller Balsamico Essig von Modena PDO"
(7)

VEGETARIAN

Crema di patate, tartufo nero estivo e fonduta di *Robiola di Roccaverano Presidio Slow Food* - 25
Kartoffelcreme, Sommertrüffel und "Robiola di Roccaverano Slow Food Presidium" Fondue
(1; 7)

VEGETARIAN

La Parmigiana Contemporanea: trancio di melanzana grigliata, salsa agli *Antichi Pomodori di Napoli Presidio Slow Food* e fonduta al *Parmigiano Reggiano 40 mesi* - 24
Die zeitgenössische Parmigiana: gegrillte Auberginenscheibe, Sauce aus "Alte Tomaten von Neapel Slow Food Presidium" und "40 Monate gereifte Parmigiano Reggiano-Fondue"
(7)

VEGETARIAN

ANTIPASTI

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** - 24
Kirschenholz-geräucherter Lachsforelle, dazu Rogen, Meerrettichmousse, Schaum von "Valle Elvo Dairy Butter Slow Food Presidium" und Wirsing-Chips
(1; 4; 5; 7)

Anguilla glassata, salsa teriaki, finferli e tartufo nero estivo - 38
Glasierte Aal, Teriyakisauce, Pfifferlinge und Sommertrüffel
(1; 4; 7)

Polpo scottato alla mediterranea, crema di patate montata al burro e crumble alla 'Nduja - 28
Gegrillter mediterraner Oktopus, geschlagene Kartoffelcreme mit Butter und 'Nduja-Crumble
(1; 7; 14)

Tartare di *Fassona Piemontese La Granda Presidio Slow Food,* battuta al coltello, condita con i suoi dodici elementi e servita *à la Bellavista* - 28
Tartare von "Fassona Piemontese La Granda Slow Food Presidium", handgehackt, mit zwölf Zutaten gewürzt und "à la Bellavista" serviert
(1; 3; 5; 8; 10)

Roast beef di fassona La Granda Presidio Slow Food, crema di zucca e cachi - 28
La Granda Fassona Roastbeef Slow Food Presidium, Kürbiscreme und Kaki
(3; 7)

PASTA FATTA IN CASA

Tutta la nostra pasta fresca è trafilata al bronzo e preparata in casa dai nostri Chef, utilizzando farine provenienti dai migliori grani e uova a km zero fornite dai nostri allevatori di Luino. Ogni formato viene pastorizzato, abbattuto e conservato a -18°C per garantire e preservare un'eccellente qualità.

Alle unsere frischen Pastasorten werden von unseren Küchenchefs bronzegezogen und handgefertigt, mit Mehlen aus den besten Getreidesorten und Eiern aus lokaler Freilandhaltung aus Luino. Jede Sorte wird pasteurisiert, schockgefrostet und bei -18 °C gelagert, um ihre hervorragende Qualität zu gewährleisten und zu bewahren.

Paccheri agli *Antichi Pomodori di Napoli Presidio Slow food* e *olio EVO Frantonio Valeri* aromatizzato al basilico - 20
Paccheri mit "Alte Tomaten von Neapel Slow Food Presidioum" und mit Basilikum aromatisiertem "Frantonio Valeri extra natives Olivenöl"
(1; 3; 5; 8)

VEGETARIAN

Tagliatella Ripiena ai porcini, fondo bruno, fonduta al *Cravot di capra La casera* e tartufo nero - 28
Mit Steinpilzen gefüllte Tagliatelle, Jus, Fondue aus "La Casera Ziegenkäse Cravot" und schwarzem Trüffel
(1; 3; 5; 7; 8)

VEGETARIAN

Cappelletti alla zucca, amaretto e cardoncelli al *Burro Caseificio Valle Elvo Presidio Slow Food* e salvia - 24
Kürbis-Cappelletti, Amaretto und Kaiserpilze mit „Valle Elvo Dairy Butter Slow Food Presidium" und Salbei
(1; 3; 5; 7; 8)

VEGETARIAN

Rigatoni al tuorlo d'uovo, ragù di vitello e finferli - 26
Rigatoni mit Eigelb, Kalbsragout und sautierten Pfifferlingen
(1; 3; 6; 7; 8; 9)

Spaghettoni di mare, bottarga di muggine e colatura di alici di Cetara - 26
Meerspaghetti mit Meeräsche-Bottarga und Cetara-Sardellenessenz
(1; 3; 5; 6; 7; 8; 14)

MAIN COURSES FROM LAKE TO SEA

Luccioperca in crosta di mandorle, semi di sesamo e burro noisette - 33
Zander in Mandel-Sesam-Kruste mit Noisette-Butter
(4; 7; 11)

Coda di rospo, porri e zafferano - 39
Seeteufel, Lauch und Safran.
(4; 7)

Branzino in crosta di sale servito *à la bellavista* - 8/hg
Wolfsbarsch in Salzkruste, serviert "à la Bellavista"
(4; 7)

Lavarello della tradizione al burro e salvia - 32
Traditioneller Seesaibling mit Butter und Salbei
(4; 7)

Pescato di lago e di mare aperto servito *à la bellavista* - 9/hg
Fang aus See und offener See auf mediterrane Art, serviert "à la Bellavista"
(4; 7)

MAIN COURSES FROM THE LAND

Tagliata di tenerone La Granda Presidio Slow Food - 35
"In Scheiben geschnittenes zartes Rindfleisch La Granda Slow Food Presidium"
(9)

Guancia di manzo *La Granda Presidio Slow Food,* il suo fondo e purea di patate - 39
Rinderbacke "La Granda Slow Food Presidium", dazu Fond und Kartoffelpüree
(7; 8; 9)

Filetto di cervo, salsa al taglio bordolese, lamponi e castagne - 42
Hirschfilet, Bordelaise-Sauce, Himbeeren und Kastanien
(7; 9)

Carrè di agnello servito *à la bellavista* - Min. due Ospiti: 40 p.p.
Lammkarree, serviert "à la Bellavista" (mindestens für z"wei Personen)
(7; 9)

Costolette di agnello *à la Scottadito* - 40
Gegrillte Lammkoteletts "à la Scottadito"
(7; 9)

I secondi sono serviti con contorno di verdure di stagione.
Hauptgerichte werden mit einer Beilage aus saisonalem Gemüse serviert.

ALLERGENS

UE Reg. N°1169/2011

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati. *Getreide mit Gluten (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Kreuzungen) und daraus hergestellte Produkte;*
2. Crostacei e prodotti derivati. *Krebstiere und daraus hergestellte Produkte;*
3. Uova e prodotti derivati. *Eier und daraus hergestellte Produkte;*
4. Pesce e prodotti derivati. *Fisch und daraus hergestellte Produkte;*
5. Arachidi e prodotti derivati. *Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte;*
6. Soia e prodotti derivati. *Soja und daraus hergestellte Produkte;*
7. Latte e prodotti lattiero-caseari, compreso il lattosio. *Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose;*
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), anacardi (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati. *Schalenfrüchte, nämlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse (Anacardium occidentale), Pekannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamianüsse bzw. Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) und daraus hergestellte Produkte;*
9. Sedano e prodotti derivati. *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*;
10. Senape e prodotti derivati. *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;*
11. Semi di sesamo e prodotti derivati. *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;*
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO2. *Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2*
13. Lupini e prodotti derivati. *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;*
14. Molluschi e prodotti derivati. *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.*

LEGEND

*

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati sul posto (mediante abbattimento rapido), rispettando le procedure di autocontrollo secondo il Regolamento CE 853/2004.

Einige Produkte können am Ursprungsort tiefgefroren oder vor Ort (durch Schnellgefrierung) eingefroren werden, unter Einhaltung der Selbstkontrollverfahren gemäß der EG-Verordnung 853/2004.

**

Il pesce servito crudo o praticamente crudo ha subito un trattamento preventivo di bonifica, nel rispetto del Regolamento CE 852/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, punto D.

Der roh oder nahezu roh servierte Fisch wurde einer vorbeugenden Behandlung zur Keimreduzierung unterzogen und entspricht dabei der EG-Verordnung 852/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Punkt D.