

Villa Porta

LAKE MAGGIORE

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. E ora è tempo di godersi un calice di buon vino.

*Eingebettet in den jahrhundertealten Park der **Villa Porta** ist das **Tiffany Restaurant** eine Oase des Geschmacks und der Eleganz mit Blick auf den Lago Maggiore. Hier stehen Frische und die höchste Qualität regionaler Zutaten im Mittelpunkt eines raffinierten kulinarischen Erlebnisses, kreiert von Chef Enrico Fortinelli. Jedes Gericht unterstreicht die authentischen Aromen der Region und schafft die perfekte Balance zwischen Tradition und Innovation. Mit seinen Panoramaterrassen und seinem eleganten Ambiente wird jeder Moment im Tiffany Restaurant zu einem unvergesslichen Erlebnis. Und jetzt ist es Zeit, ein Glas erlesenen Weins zu genießen.*



WINE BY GLASS

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut - 8 Glera 100%	Drusian
Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blanc - 13 Chardonnay 100%	Derbusco Cives
Champagne AOC Brut <i>La Cuvée</i> - 19 Chardonnay 55%, Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 10%	Laurent-Perrier
Lugana DOC <i>I Frati</i> 2024 - 8 Trebiano di Lugana 100%	Ca' dei Frati
Piemonte Chardonnay DOC 2024 - 8 Chardonnay 100%	Tenuta Tenaglia
Colli Tortonesi DOC Timorasso Derthona 2023 - 11 Timorasso 100%	La Spinetta
Monferrato Chiaretto DOC <i>Edenrose</i> 2023 - 8 Barbera 70%, Grignolino 30%	Tenuta Tenaglia
Riviera del Garda Bresciano DOC <i>Rosa dei Frati</i> 2023 - 8 Groppello 55%, Marzemino 15%, Sangiovese 15%, Barbera 15%	Ca' dei Frati
Vino Rosso <i>Ronchedone</i> 2021 - 8 Marzemino 45%, Sangiovese 45%, Cabernet Sauvignon 10%	Ca' dei Frati
Barbera del Monferrato DOC <i>Cappella III</i> 2023 - 8 Barbera 100%	Tenuta Tenaglia
Alto Adige DOC Pinot Noir 2024 - 9 Pinot Noir 100%	Cantina Terlano



DRINKS

Gin Tonic - ab 18

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

Shirley Temple: Ginger Ale, Grenadine Syrup - 10

Virgin Lemon Glow: Zitronensaft, Apfelsaft, Agavendicksaft und Minze - 10

Crodino, Sanbitter - 7

ALCOHOL FREE

ALCOHOL FREE

ALCOHOL FREE



Rossi d'Angera
DISTILLATORI DAL 1887

ROSSI D'ANGERA PREMIUM EXPERIENCE

Un'esclusiva sezione dedicata ai pregiati liquori prodotti dalla distilleria *Rossi d'Angera* del Lago Maggiore, dove i grandi classici della mixology vengono reinterpretati con ingredienti d'eccellenza, in un perfetto incontro tra eleganza dei sapori e arte della sostenibilità.

Eine exklusive Cocktaillkarte, die den edlen Likören der Brennerei "Rossi d'Angera" am Lago Maggiore gewidmet ist, wo die großen Klassiker der Mixologie mit außergewöhnlichen Zutaten neu interpretiert werden - in einer perfekten Begegnung von eleganten Aromen und der Kunst der Nachhaltigkeit.

Doppio Cedro Spritz: *Rossi d'Angera Doppio Cedro liquor, Prosecco, Soda, Lemon Thyme* - 16

Villa Porta POP Negroni: *Villa Porta Gin, Rossi d'Angera Red Vermouth, Rossi d'Angera Bitter, Rossi d'Angera POP CORN liquor* - 16

Villa Porta RED FRUIT Americano: *Rossi d'Angera Bitter, Rossi d'Angera Vermouth Rosso, Soda Water, Rossi d'Angera RED FRUIT liquor* - 16

Latitudine FIGO Gin Tonic: *Rossi d'Angera Gin Latitudine, Tonic Water, Rossi d'Angera FIG liquor* - 16

Sambuca Mule: *Rossi d'Angera Sambuca, Ginger Beer, lime, fresh basil* - 16

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

Si consiglia di accompagnare l'aperitivo con un'elegante selezione di sfizioosità.

Der Aperitif wird am besten von einer eleganten Auswahl raffinierter herzhafter Köstlichkeiten begleitet

Bruschette di pane caldo al lievito madre con crudités di Asparagi Bianchi di Cantello IGP, mousse di fave e Cravot di Capra La Casera - 14

Warme Bruschette aus Sauerteigbrot mit Rohkost vom "Weißen Spargel aus Cantello g.g.A.", Saubohnenmousse und Ziegenkäse "Cravot von La Casera"

(1; 5; 7; 8)

VEGETARIAN

Acciughe Cantabriche Regina Isabella, Burro Caseificio Valle Elvo Presidio Slow Food e pane tiepido al lievito madre - 14

"Cantabrische Sardellen Regina Isabella", "Valle Elvo Butter Slow Food Presidio" und warmes Sauerteigbro

(1; 4; 5; 7; 8)

Prosciutto di Parma DOP Ruliano 24 mesi al taglio Berkel e giardiniera di verdure - 23

24 Monate gereifter "Ruliano Prosciutto di Parma g.U.", von Hand auf der Berkel aufgeschnitten, mit eingelegtem Gartengemüse (9)

GLUTEN FREE



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 und den Respekt vor Saisonalität, die Qualität der Rohprodukte und die kulinarische Tradition in den Mittelpunkt stellt. Jedes Gericht erzählt eine authentische Reise durch lokale Aromen - nachhaltig und reich an kulturellen Werten.*

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für bewusstes und nachhaltiges Essen sowie für die Wertschätzung lokaler kulinarischer Traditionen einsetzt und der Verbreitung von Fast Food sowie der Vereinheitlichung der Geschmäcker entgegenwirkt.

Trota salmonata affumicata al legno di ciliegio, il suo caviale, crudo di Asparagi Bianchi di Cantello IGP, mousse di asparagi verdi Burro Caseificio Valle Elvo Presidio Slow Food**

*Mit Kirschholz geräucherte Lachsforelle**, ihr Kaviar, roher "Weißer Spargel aus Cantello g.g.A.", Saubohnenmousse und "Valle Elvo Butter Slow Food Presidio"*

(1; 4; 5; 7)

Paccheri agli Antichi Pomodori di Napoli Presidio Slow Food ed emulsione al basilico e Olio Evo Frantoio Valeri

Paccheri mit "Antiken Tomaten aus Neapel Slow Food Presidio", Basilikumemulsion und nativem Olivenöl extra von "Frantoio Valeri"

(1; 3; 8)

VEGETARIAN

Guancia di Razza Piemontese La Granda Presidio Slow Food, purea di patate e liquerizia

Geschmorte Rinderbacke vom "La Granda Piemontese Breed Slow Food Presidio", Kartoffelpüree und Lakritz

(7; 9)

GLUTEN FREE

Der Kuss: bavarese al Pistacchio Verde di Bronte DOP Presidio Slow Food, gelée di Mandarino tardivo di Ciaculli Presidio Slow Food e crumble al pistacchio

Der Kuss: Bavarois à la "Pistache Verte de Bronte DOP Presidio Slow Food", gelée de "Mandarine Tardive de Ciaculli Presidio Slow Food" et crumble de pistache

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

Degustazione di formaggi Presidio Slow Food dal carrello serviti con Miele di Agra e mostarde di stagione

Verkostung von "Slow Food Presidio"-Käsen von unserem Käsewagen, serviert mit Agra-Honig und saisonalen Senfsorten

(1)

89 p.P.; Abbinamento di cinque calici di vino. *Weinbegleitung mit fünf Gläsern* - 48 p.P.

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



FROM THE GARDEN

Insalata freschissima di primavera con fiori eduli e dressing al limone - 19

Frischer Frühlingsalat mit essbaren Blüten und Zitronendressing



Insalata freschissima di primavera con fiori eduli, dressing al limone e Aceto Balsamico

Tradizionale di Modena DOP Acetaia Malpighi invecchiato 25 anni - 29

Ultrafrischer Frühlingsalat mit essbaren Blüten, Zitronendressing und 25 Jahre gereiftem "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP von Acetaia Malpighi"



Crema di patate, chips di topinambur, uovo poché, Robiola di Roccaverano DOP Presidio Slow

Food e tartufo nero - 25

Kartoffelcreme, Topinamburchips, pochiertes Ei, "Robiola di Roccaverano DOP Slow Food Presidio" und schwarzer Trüffel

(3; 7)



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 Presidio" und "40 Monate gereifte Parmigiano Reggiano-Fondue g.U."

(7)



* Disponibile anche in versione vegana, senza fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 40 mesi.

Auch in einer veganen Version erhältlich, ohne Fondue aus "40 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano g.U."



ANTIPASTI

Trota salmonata affumicata al legno di ciliegio, il suo caviale, crudo di Asparagi Bianchi di**

Cantello IGP, mousse di asparagi verdi Burro Caseificio Valle Elvo Presidio Slow Food - 25

*Mit Kirschholz geräucherte Lachsforelle**, ihr Kaviar, roher "Weißer Spargel aus Cantello g.g.A.", Mousse aus grünem Spargel und "Valle Elvo Butter Slow Food Presidio"*

(1; 4; 5; 7)

Panzanella di gambero rosso, sedano, carote, cetrioli e cipolla, cubetti di pane morbido e

crema di Burrata di Andria IGP - 37

Panzanella mit roten Garnelen, Sellerie, Karotten, Gurke und Zwiebel, weiche Brotwürfel und Creme von "Burrata di Andria g.g.A."

(1; 2; 7; 9)

Polpo cotto a bassa temperatura e scottato, crema e cime di cavolo romanesco e

crumble di 'Nduja - 27

Low-cooked Niedrig gegerter und angebratener Oktopus, Romanesco-Creme und -Röschen sowie 'Nduja-Crumble

(7; 14)

Tartare di Razza Piemontese La Granda Presidio Slow Food preparata à la Bellavista

con i suoi 12 elementi - 29

Rindertatar vom "La Granda Piemontese Slow Food Presidio", zubereitet "à la Bellavista" mit seinen zwölf Elementen

(1; 3; 5; 4; 10)



PRIMI & PASTA FRESCA

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 gesamte frische Pasta wird von unseren Köchen hergestellt und durch Bronzeformen gezogen, mit den besten Getreidemehlen und Eiern aus lokaler Produktion von unseren Bauern aus Luino 0 km.

Paccheri agli Antichi Pomodori di Napoli Presidio Slow Food ed emulsione al basilico e Olio Evo Frantoio Valeri - 20

Paccheri mit "Antiken Tomaten aus Neapel Slow Food Presidio", Basilikumemulsion und nativem Olivenöl extra von "Frantoio Valeri"
(1; 3; 8)

VEGETARIAN

Tagliatella Ripiena del plin, fondo bruno, cimette dell'orto invernale e tartufo nero - 25

"Tagliatella gefüllt" mit Plin, brauner Jus, Wintergartengemüse und schwarzer Trüffel
(1; 3; 7; 8; 9)

VEGETARIAN

Cappelletti di pesce persico, gambero blu in crudité, muddica profumata al limone e foglie di capperi - 25

Cappelletti mit Flussbarsch, rohe blaue Garnelen, zitronenduftende Muddica und Kapernblätter
(1; 2; 3; 4; 7; 8)

Spaghettone trafilato al bronzo al ragù di polpo, mantecato con Colatura di Alici di Cetara DOP - 25

Bronzegezogener Spaghettone mit Oktopus-Ragù, vollendet mit "Colatura di Alici di Cetara g.U."
(1; 4; 8; 14)


Carnaroli Riserva San Massimo allo zafferano mantecato con Bagòss di Bagolino DOP Presidio Slow Food, crudités di carciofi e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Acetaia Malpighi invecchiato 25 anni - 29


"Carnaroli Riserva San Massimo" Reis mit Safran, cremig gerührt mit "Bagòss di Bagolino DOP Slow Food Presidio", rohen Artischocken-Crudités und "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP von Acetaia Malpighi", 25 Jahre gereift
(7)


GLUTEN FREE VEGETARIAN



MAIN COURSES FROM LAKE TO SEA

Ombrina del Gargano, salsa bouil abes, purea di carote e carotine glassate - 40
Umberfisch aus dem Gargano, Bouillabaisse-Sauce, Karottenpüree und glasierte Babykarotten
(2; 4; 7)  **GLUTEN FREE**

Pescato di mare e di lago, preparato al forno, alla griglia o alla mediterranea con verdure dell'orto e patate novelle - 9/hg
Fang des Tages aus Meer und See, gebacken, gegrillt oder mediterran zubereitet, mit Gartengemüse und jungen Kartoffeln
(4)  **GLUTEN FREE**


Branzino pescato nella Laguna di Orbetello in crosta di sale servito à la Bellavista - 9/hg
In Salzkruste gegarter Wolfsbarsch aus der Lagune von Orbetello, serviert "à la Bellavista"
(4)  **GLUTEN FREE**



MAIN COURSES FROM THE LAND

Faux-filet di Razza Piemontese La Granda Presidio Slow Food, fondo bruno, pak choi e patate novelle - 40
Faux-filet vom "La Granda Piemontese Breed Slow Food Presidio", braune Jus, Pak Choi und junge Kartoffeln
(7; 9)

Guancia di Razza Piemontese La Granda Presidio Slow Food, purea di patate e liquerizia - 40
Geschmorte Rinderbacke vom "La Granda Piemontese Breed Slow Food Presidio", Kartoffelpüree und Lakritz
(7; 9)  **GLUTEN FREE**

Carrè di agnello alla griglia servito à la bellavista, con verdure dell'orto e patate novelle (min. 2 ospiti) - 40
Gegrilltes Lammkarree, serviert "à la Bellavista", mit Gartengemüse und jungen Kartoffeln
(7; 9)  **GLUTEN FREE**



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 illinoensis* (*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 illinoensis (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 abbattuti all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido), nel rispetto delle procedure di autocontrollo ai sensi del Regolamento CE 852/2004.
Einige Produkte können am Ursprungsort tiefgefroren oder vor Ort (durch Schnellgefrierverfahren) eingefroren werden, unter Einhaltung der Eigenkontrollverfahren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004.



Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante congelamento, in conformità al Regolamento (CE) n. 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo III, lettera D.

Der roh oder praktisch roh servierte Fisch wurde einer vorbeugenden Gefrierbehandlung unterzogen, gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII, Kapitel III, Buchstabe D

