

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.

*Nestled within the centuries-old park of **Villa Porta**, the **Tiffany Restaurant** is a haven of taste and elegance overlooking Lake Maggiore. Here, freshness and the highest quality locally sourced ingredients take center stage in a refined culinary experience crafted by Chef Enrico Fortinelli. Every dish enhances the authentic flavors of the region, striking the perfect balance between tradition and innovation. With its panoramic terraces and sophisticated ambiance, every moment at Tiffany Restaurant becomes an unforgettable experience. And now it's time to enjoy a glass of fine wine.*



## 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** - from 18

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

**Shirley Temple:** Ginger Ale, Grenadine Syrup - 10

**Virgin Lemon Glow:** lemon juice, apple juice, agave syrup and mint - 10

**Crodino, Sanbitter** - 7

ALCOHOL FREE

ALCOHOL FREE

ALCOHOL FREE



*Rossi d'Angera*  
DISTILLATORI DAL 1827

## 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.

*An exclusive list dedicated to the fine liqueurs produced by the "Rossi d'Angera" distillery on Lake Maggiore, where the great classics of mixology are reinterpreted with exceptional ingredients, in a perfect meeting of elegance of flavors and the art of sustainability.*

**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.  
*Should you require any further drinks, our attentive floor staff will be delighted to assist you.*



## APPETIZERS

Si consiglia di accompagnare l'aperitivo con un'elegante selezione di sfizioosità.  
*The aperitif is best accompanied by an elegant selection of refined savoury delicacies.*

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

*Warm sourdough bread bruschette with crudité of "Cantello White Asparagus PGI", fava beans mousse and "Cravot goat cheese from 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

*"Regina Isabella Cantabrian anchovies", "Valle Elvo butter Slow Food Presidio" and warm sourdough bread*

(1; 4; 5; 7; 8)

**Prosciutto di Parma DOP Ruliano 24 mesi al taglio Berkel e giardiniera di verdure** - 23  
*24-month aged "Ruliano Prosciutto di Parma PDO", hand-carved on the Berkel, with pickled garden vegetables* (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.

*Five-course tasting menu that celebrates the Slow Food philosophy, promoting respect for seasonality, the quality of raw ingredients, and culinary tradition. Each dish tells an authentic journey through local flavors, sustainable and rich in cultural values. **Slow Food** is a global movement that advocates for mindful, sustainable eating and the appreciation of local culinary traditions, countering the spread of fast food and the homogenization of tastes.*

**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**

*Cherry wood-smoked salmon trout\*\*, its caviar, raw "Cantello White Asparagus PGI", fava beans mousse and "Valle Elvo Dairy 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 with "Ancient Tomatoes of Naples Slow Food Presidio", basil emulsion and Extra Virgin Olive Oil from "Frantoio Valeri"*

(1; 3; 8)

 VEGETARIAN

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

*Beef cheek of "La Granda Piemontese Breed Slow Food Presidio", potato purée and liquorice*

(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: Bavarian cream with "Pistachio Verde di Bronte DOP Slow Food Presidio", gelée of "Ciaculli Late Mandarin Slow Food Presidio" and pistachio crumble*

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

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

*Tasting of "Slow Food Presidio" cheeses from the cheese chart, served with Agra honey and seasonal mustards*

(1)

89 p.p.; Abbinamento di cinque calici di vino. *Wine pairing of five glasses* - 48 p.p.

Il percorso è da intendersi per l'intero tavolo.

*The experience is meant for the entire table.*



## FROM THE GARDEN

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

*Ultra-fresh spring salad with edible flowers and lemon dressing*



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

**Tradizionale di Modena DOP Acetaia Malpighi invecchiato 25 anni** - 29

*Ultra-fresh spring salad with edible flowers, lemon dressing, and 25-year-aged "Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP from Acetaia Malpighi"*



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

**Food e tartufo nero** - 25

*Cream of potato, Jerusalem artichoke chips, poached egg, "Robiola di Roccaverano PDO Slow Food Presidio" and black truffle*

(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

*"The Contemporary Parmigiana": grilled eggplant slice, sauce of "Ancient Tomatoes of Naples Slow Food Presidio" and "40-month aged Parmigiano Reggiano PDO" fondue"*

(7)



\* Disponibile anche in versione vegana, senza fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 40 mesi.  
*Also available in a vegan version, without "40-month aged Parmigiano Reggiano PDO" fondue.*



## ANTIPASTI

**Trota salmonata affumicata\*\* al legno di ciliegio, il suo caviale, crudo di Asparagi Bianchi di Cantello IGP, mousse di fave verdi Burro Caseificio Valle Elvo Presidio Slow Food** - 25

*"Cherry wood-smoked salmon trout\*\*, its caviar, raw "Cantello White Asparagus PGI", fava beans mousse and "Valle Elvo Dairy 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

*Red prawn panzanella with celery, carrots, cucumber and onion, soft bread cubes and cream of "Burrata di Andria PGI"*

(1; 2; 7; 9)

**Polpo cotto a bassa temperatura e scottato, crema e cime di cavolo romanesco e crumble di 'Nduja** - 27

*Low-cooked and seared octopus, Romanesco cauliflower cream and florets, and 'nduja crumble*

(7; 14)

**Tartare di Razza Piemontese La Granda Presidio Slow Food preparata à la Bellavista con i suoi 12 elementi** - 29

*Beef tartare of "La Granda Piemontese Slow Food Presidio", prepared "à la Bellavista" with its twelve elements*

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

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

*Paccheri with "Ancient Tomatoes of Naples Slow Food Presidio", basil emulsion and Extra Virgin Olive Oil from Frantoio Valeri"*

(1; 3; 8)

 **VEGETARIAN**

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

*Plin-filled "Tagliatella Ripiena", brown jus, winter garden vegetables and black truffle*

(1; 3; 7; 8; 9)

 **VEGETARIAN**

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

*Perch cappelletti, blue prawn crudité, lemon-scented muddica and caper leaves*

(1; 2; 3; 4; 7; 8)

**Spaghettoni trafilati al bronzo al ragù di polpo, mantecati con Colatura di Alici di Cetara DOP** - 25

*Bronze-drawn spaghettoni with octopus ragù, finished with "Colatura di Alici di Cetara PDO"*

(1; 4; 8; 14)

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

*"Carnaroli Riserva San Massimo" saffron risotto, creamed with "Bagòss di Bagolino PDO Slow Food Presidio", raw artichokes crudité and "Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO from Acetaia Malpighi", aged 25 years*

(7)

 **GLUTEN FREE**  **VEGETARIAN**



## MAIN COURSES FROM LAKE TO SEA

**Ombrina del Gargano, salsa bouil abes, purea di carote e carotine glassate** - 40

*Gargano croaker, bouillabaisse sauce, carrot purée and glazed baby carrots*  
(2; 4; 7)

GLUTEN FREE

**Pescato di mare oppure di lago, preparato alla griglia o alla mediterranea con verdure dell'orto e patate novelle** - 9/hg

*Catch of the day from sea or lake, prepared grilled or Mediterranean style, with garden vegetables and new potatoes*

(4)

GLUTEN FREE

**Branzino pescato in crosta di sale servito à la Bellavista** - 9/hg

*Wild-caught sea bass baked in a salt crust.*

(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 of "La Granda Piemontese Breed Slow Food Presidio", brown jus, pak choi and new potatoes*

(7; 9)

GLUTEN FREE

**Guancia di Razza Piemontese La Granda Presidio Slow Food, purea di patate e liquerizia** - 40

*Beef cheek of "La Granda Piemontese Breed Slow Food Presidio", potato purée and liquorice*

(7; 9)

GLUTEN FREE

**Carrè di agnello alla griglia servito à la bellavista, con verdure dell'orto e patate novelle (min. 2 ospiti)** - 40

*Grilled rack of lamb served "à la Bellavista" served with garden vegetables and new potatoes*

(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. *Cereals containing gluten (i.e., wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybrid strains) and derived products;*
2. Crostacei e prodotti derivati. *Crustaceans and derived products;*
3. Uova e prodotti derivati. *Eggs and derived products;*
4. Pesce e prodotti derivati. *Fish and derived products;*
5. Arachidi e prodotti derivati. *Peanuts and derived products;*
6. Soia e prodotti derivati. *Soy and derived products;*
7. Latte e prodotti lattiero-caseari, compreso il lattosio. *Milk and dairy products, including lactose;*
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. *Tree nuts, namely almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and derived products;*
9. Sedano e prodotti derivati. *Celery and derived products;*
10. Senape e prodotti derivati. *Mustard and derived products;*
11. Semi di sesamo e prodotti derivati. *Sesame seeds and derived products;*
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, espressi come SO<sub>2</sub>. *Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO<sub>2</sub>;*
13. Lupini e prodotti derivati. *Lupins and derived products;*
14. Molluschi e prodotti derivati. *Mollusks and derived products.*



## 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.  
*Some products may be deep-frozen at origin or frozen on site (by rapid blast chilling), respecting the self-control procedures according to EC Regulation 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.

*The fish served raw or practically raw has undergone a preventive reclamation treatment, respecting the EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, point D.*

