



YOUR EASTER EXPERIENCE 2026

Am 5. April 2026, ab 12:00 Uhr

Ostern in der exklusiven Limonaia der Villa Porta, wo diskrete Eleganz auf den Blick über den See trifft. Ein intimes Erlebnis, bei dem sich Genuss und die Schönheit des Ortes vereinen.

Villa Porta

LAKE MAGGIORE

Via A. Palazzi, 1, Luino, Località Colmegna

Informationen & Reservierungen: +39 0332 510855, info@villaporta.style

THE GRAND MENU

Buvette Beverage

Aperol Spritz, Venturo Spritz oder Rossi d'Angera Fuchsia Spritz

Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G., Drusian

Fruchtsäfte und eine frische Auswahl aromatisierter Wasser

Cheese & Charcuterie Experience

Mozzarella di Bufala D.O.P.

Halber Laib *Parmigiano Reggiano D.O.P.*, 40 Monate gereift, und halber Laib *Pecorino Gavo*, begleitet von 8 Jahre gereiftem *Aceto Balsamico di Modena I.G.P.*

Auswahl an Käsespezialitäten von *Eros La Casera*, Honig aus den Tälern von Luino und saisonale Mostarde

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. Ruliano, 24 Monate gereift, frisch mit der Berkel-Aufschnittmaschine geschnitten

Auswahl an Wurstspezialitäten aus Parma und Piacenza sowie aromatisierte Salami von *Mainelli*

Plant-Based Finger Food Experience

Crème aus gerösteten Auberginen und *Cravot-Ziegenkäse von La Casera*

Kartoffelrösti mit Tofucrème und Taggiasca-Oliven

Bellavista Grill & Flambé Experience

Gegrillter Oktopus mit Kichererbsen-Hummus und konfierten Kirschtomaten
Mignon vom Faux-Filet der piemontesischen Rinderrasse *La Granda*, von Hand geschnitten

Butlered Selection

Mini-Burger von der piemontesischen Rinderrasse *La Granda*

Vitello Tonnato nach piemontesischer Art mit Thunfisch-Bottarga

Tatar von der Bernsteinmakrele mit Zitronen-Vinaigrette

Würfel von mariniertes und kalt über Kirschholz geräucherter Forelle, mit Forellenkaviar und Meerrettichmousse

Calamari-Ciuffi mit Agra-Honig

Kroketten vom Prosciutto Crudo mit Béchamelsauce

Gemüse in Tempura

À la table

Hier ist die elegante deutsche Übersetzung, passend für ein exklusives Menü:

Gefüllte Tagliatella mit Büffel-Camembert, Zwiebelfond und knusprigem Spargel

Mittelmeer-Umberfisch mit Fischfumet, Karottencreme und glasierten Babykarotten
oder

Geschmorte Rinderbacke von der piemontesischen Fassona-Rinderrasse *La Granda*, Kartoffelpüree und Lakritz

Kostprobe vom Zicklein aus dem Tal

Ricottamousse mit Pistaziencrumble und Himbeercoulis

Colomba Villa Porta mit Vanillecrème

Weine der Linie Villa Porta

Preis pro Person: 128 euro; Kinder (3-10 Jahre): 50 euro pro Person.

Spezielle Menüoptionen für besondere Ernährungsbedürfnisse sind auf Anfrage verfügbar.