Villa Porta
LAKE MAGGIORE

Un luogo dove il paesaggio ispira ogni dettaglio. Sapori essenziali, materie prime d'eccellenza e una cantina pensata per accompagnare ogni istante. Benvenuti al Tiffany Restaurant.

A place where the landscape inspires every detail. Exceptional ingredients, understated flavours and a wine cellar curated for every moment. Welcome to Tiffany Restaurant.

WINE BY GLASS

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut - 8 Glera 100%	Drusian
Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blanc - 13 Chardonnay 100%	Derbusco Cives
Alta Langa DOCG Pas Dosé Riserva 2021 - 17 Pinot Noir 100%	Echi di Vigna
Champagne AOC Brut *La Cuvée* - 19 Chardonnay 55%, Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 10%	Laurent-Perrier
Piemonte Chardonnay DOC 2024 - 8 Chardonnay 100%	Tenuta Tenaglia
Campania Falanghina IGP 2024 - 9 Falanghina 100%	Az. Agricola San Salvatore 1988
Colli Tortonesi DOC Timorasso Derthona 2024 - 12 Timorasso 100%	La Spinetta
Monferrato Chiaretto DOC *Edenrose* 2024 - 8 Barbera 70%, Grignolino 30%	Tenuta Tenaglia
Paestum Rosato IGP *Vetere* 2024 - 9 Aglianico 100%	Az. Agricola San Salvatore 1988
Côtes de Provence AOP *Up Rosé* - 12 Grenache Noir 30%, Cinsault 30%, Syrah 30%, Rolle 10%	Ultimate Provence
Barbera del Monferrato DOC *Cappella III* 2024 - 8 Barbera 100%	Tenuta Tenaglia
Barbaresco DOCG Bordini 2023 - 19 Nebbiolo 100%	La Spinetta

DRINKS

Gin Tonic - from 18

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

Shirley Temple: Ginger Ale, Grenadine Syrup - 10 ALCOHOL FREE

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

Crodino, Sanbitter - 7 ALCOHOL FREE

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

APPETIZERS

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

La bruschetta di Villa Porta - 14 VEGAN
(1)

***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)

Caviale di storione bianco italiano *Royal Select*, sfoglia al burro d'alpeggio e crème fraîche al lime - 10g: 32; 50g: 128; 100g: 228
Italian white sturgeon "Royal Select" caviar, Alpine butter puff pastry and lime crème fraîche
(1; 2)

***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)

TASTING JOURNEY: LA NOSTRA TERRA

Un percorso degustazione in cinque portate che celebra la stagionalità, il territorio e la ricerca gastronomica. Alcuni piatti rendono omaggio ai *Presìdi Slow Food*, espressione di biodiversità, tradizione e saper fare artigianale. L'esperienza può essere accompagnata da un percorso di abbinamento studiato con una selezione di etichette d'eccellenza, pensate per valorizzare ogni portata.

A five-course tasting journey celebrating seasonality, local terroir and culinary craftsmanship. Selected dishes pay tribute to "Slow Food Presidia", honouring biodiversity, tradition and artisanal excellence. The experience may be complemented by a thoughtfully curated wine pairing, featuring a selection of exceptional labels chosen to enhance each course.

Coregone del Lago Maggiore, rose e cetriolo in osmosi al limone
Lake Maggiore Whitefish, roses and lemon-osmosis cucumber
(4)

Fagottini alla *Formaggella del Luinese DOP*, mantecati al *Burro Valle Elvo Presidio Slow Food*, tartufo nero e consommé di porcini
"Formaggella del Luinese DOP" Stuffed Pasta, finished with Valle Elvo Slow Food Presidium Butter, black truffle and porcini mushroom consommé
(1; 3; 6; 7; 8; 9)

Bavetta di manzo scottata, lattuga romana alla brace, dressing allo yogurt e liquirizia
Bavette of beef, rich jus, chargrilled romaine lettuce, yogurt dressing and liquorice
(7; 9)

Der Kuss: bavarese al *Pistacchio Verde di Bronte DOP Presidio Slow Food* e coulis al mango e frutto della passione
Der Kuss: Bavarois of "Green Bronte DOP Pistachio, a Slow Food Presidium", with mango and passion fruit coulis
(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)

98 p.p.; Abbinamento di cinque calici di vino. *Wine paring of five glasses* - 55 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
VEGAN

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"
VEGAN

Porro bruciato, fonduta di *Blu al Marsala La Casera* e fava Tonka - 23
Burnt leek, "La Casera Marsala Blue cheese" fondue and Tonka bean
(1; 7)
VEGETARIAN

Spuma di pomodori verdi, crema di zucchine, uovo poché cotto a 62°C e semi di zucca croccanti - 26
Green tomato espuma, zucchini cream, slow-cooked 62°C egg and crispy pumpkin seeds
(3; 7)
VEGETARIAN

ANTIPASTI

Coregone del Lago Maggiore, rose e cetriolo in osmosi al limone - 27
Lake Maggiore Whitefish, roses and lemon-osmosis cucumber
(4)

Gambero rosso del Mediterraneo, salicornia, mandorle tostate, latte di mandorla e finocchietto - 39
Red Mediterranean prawn, samphire, toasted almonds, almond milk and wild fennel
(2; 8)

Sashimi di ombrina in delicata marinatura, maionese al frutto della passione e aceto di lamponi - 29
Shi drum sashimi in a delicate marinade, passion fruit mayonnaise and raspberry vinegar
(3; 4; 6)

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.

All our fresh pasta is bronze-drawn and made by our chefs, using the finest grain flours.

Paccheri agli *Antichi Pomodori di Napoli Presidio Slow Food* ed emulsione al basilico e *Olio Evo Frantoio Valeri* - 20
VEGETARIAN
Paccheri with "Ancient Tomatoes of Naples Slow Food Presidio", basil emulsion and Extra Virgin Olive Oil from Frantoio Valeri"
(1; 3; 8)

Spaghettone alla bisque di canocchie, canocchie in crudités e polvere di limone nero - 28
Spaghettone, mantis shrimp bisque, mantis shrimp crudité and black lemon powder
(1; 2; 7; 9)

Fagottini alla *Formaggella del Luinese DOP*, mantecati al *Burro Valle Elvo Presidio Slow Food*, tartufo nero e consommé di porcini - 27
VEGETARIAN
"Formaggella del Luinese DOP" Stuffed Pasta, finished with Valle Elvo Slow Food Presidium Butter, black truffle and porcini mushroom consommé
(1; 3; 6; 7; 8; 9)

***Tagliatella Ripiena* di coscia di maialino confit, fondo al cipollotto, spuma di susine e cipolla rossa** - 26
Stuffed tagliatella with confit suckling pig leg, spring onion jus, plum and red onion foam
(1; 3; 7; 8; 9)

MAIN COURSES FROM LAKE TO SEA

Trancio di dentice scottato, beurre blanc allo yuzu e finocchio in crudités - 40
Seared dentex loin, yuzu beurre blanc and fennel crudité
(4; 7)

Pescato del giorno, mare o lago secondo disponibilità, alla griglia o alla mediterranea con verdure dell'orto e patate - 10/hg
Catch of the day, sea or lake, depending on availability, grilled or Mediterranean style, with garden vegetables and potatoe
(4; 7)

Branzino pescato in crosta di sale servito *à la Bellavista* - 10/hg
Wild-caught sea bass baked in a salt crust
(4; 7)

MAIN COURSES FROM THE LAND

Bavetta di manzo scottata, lattuga romana alla brace, dressing allo yogurt e liquirizia - 40
Bavette of beef, rich jus, chargrilled romaine lettuce, yogurt dressing and liquorice
(7; 9)

Stinco di vitello cotto a bassa temperatura, zucchine *à la Scapece* e pesca bianca - 40
Low-temperature cooked veal shank, zucchini "à Scapece" and white peach
(7; 9)

Pancia di maialino fondente, taccole, fondo bruno e gel di albicocca - 40
Melt-in-the-mouth pork belly, snow peas, brown jus and apricot gel
(7; 9)

Villa Porta

LAKE MAGGIORE

PINOT NOIR FROM THE WORLD

18.09.2026, from 7:30PM

A sensory journey into the world of Pinot Noir, where elegance, terroir, and boundless nuances meet.

Via A. Palazzi, 1, Luino, Località Colmegna
Info & Reservations: +39 0332 510855, info@villaporta.style

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 illinoiesis (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 illinoiesis (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 SO2. *Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO2;*
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.