



Villa Porta

LAKE MAGGIORE

WARM AUTUMN AFFAIR

Truffle, Langa, Sinatra & Co.

09.10.2026, ab 19:00 Uhr

THE MENU

Exklusives Herbst-Event zur Feier der Magie des weißen Trüffels durch eine raffinierte Gourmet-Verkostungsreise, meisterhaft kombiniert mit den großen Weinen der Langhe. In einer warmen und eleganten Atmosphäre werden die Gäste von den zeitlosen Klängen der Live-Musik im Stil von Frank Sinatra umhüllt und erleben einen intensiven, fesselnden und unvergesslichen Abend, bei dem jedes Detail darauf ausgelegt ist, die Sinne zu verwöhnen.



Finger Gourmet

Vitello tonnato und Bottarga

Castelmagno DOP Sciàt

Kartoffelcreme und herzhafter Zabaione

Kürbis und Enten-Speck

Bagna cauda

Eingelegtes Gartengemüse

Gefüllte Champignonköpfe



À la Table

Rindertatar vom piemontesischen *La-Granda-Rind* nach Albese-Art, schwarzer Trüffel und piemontesische *IGP-Haselnüsse*

Gefüllte Tagliatella nach Plin-Art, Fondue aus Robiola di Roccaverano DOP und weißer Trüffel

Geschmorte Rinderbäckchen, aufgeschlagene Polenta Taragna mit Almbutter und Steinpilzen

Mousse aus weißer Schokolade und schwarzem Trüffel mit Waldbeeren-Coulis



Wine Selection

Alta Langa DOCG Pas Dosé Riserva 2021, Paolo Berutti

Pinot Noir 100%

Nebbiolo DOC 2022, La Spinetta

Nebbiolo 100%

Barolo DOCG 2021, Burlotto

Nebbiolo 100%

Barolo Riserva DOCG *Tortoniano* 2019, Michele Chiarlo

Nebbiolo 100%

Moscato d'Asti DOCG *Bricco Quaglia*, La Spinetta

Moscato d'Asti 100%

168 Euro pro Gast, Wein und Getränke inbegriffen.

Informationen & Reservierungen: 0039 0332 510 855, relais@villaporta.style

Ballroom Limonaia, Villa Porta, Via Palazzi, 1 - Colmegna



WHERE *TIME STANDS STILL*



villaporta.style



[@villaportacolmegna](https://www.instagram.com/villaportacolmegna)



[Villa Porta Colmegna](https://www.facebook.com/VillaPortaColmegna)

CONTACTS

info@villaporta.style

+39 0332 510 855

+39 0332 510 330