

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.

Wo die Landschaft jedes Detail inspiriert. Außergewöhnliche Zutaten, feine Aromen und ein sorgfältig kuratierter Weinkeller. Willkommen im Tiffany Restaurant.



WINE BY GLASS

Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut - 8
Glera 100%

Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blanc - 13
Chardonnay 100%

Alta Langa DOCG Pas Dosé Riserva 2021 - 17
Pinot Noir 100%

Champagne AOC Brut *La Cuvée* - 19
Chardonnay 55%, Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 10%

Piemonte Chardonnay DOC 2024 - 8
Chardonnay 100%

Campania Falanghina IGP 2024 - 9
Falanghina 100%

Colli Tortonesi DOC Timorasso Derthona 2024 - 12
Timorasso 100%

Monferrato Chiaretto DOC *Edenrose* 2024 - 8
Barbera 70%, Grignolino 30%

Paestum Rosato IGP *Vetere* 2024 - 9
Aglianico 100%

Barbera del Monferrato DOC *Cappella III* 2024 - 8
Barbera 100%

Barbaresco DOCG Bordini 2023 - 19
Nebbiolo 100%

Drusian

Derbusco Cives

Echi di Vigna

Laurent-Perrier

Tenuta Tenaglia

Az. Agricola San Salvatore 1988

La Spinetta

Tenuta Tenaglia

Az. Agricola San Salvatore 1988

Tenuta Tenaglia

La Spinetta



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

ALCOHOL FREE

Crodino, Sanbitter - 7

ALCOHOL FREE

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.

Eine exklusive Cocktailkarte, 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



APPETIZERS

Si consiglia di accompagnare l'aperitivo con un'elegante selezione di sfiziosità.
Der Aperitif wird am besten von einer eleganten Auswahl raffinierter herzhafter Köstlichkeiten begleitet

La bruschetta di Villa Porta - 22

Bruschetta mit Steinpilzen
(1)



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)

Caviale di storione bianco italiano Royal Select, sfoglia al burro d'alpeggio e crème fraîche al lime - 10g: 32; 50g: 128; 100g: 228

Italienischer Weißer Störkaviar "Royal Select", Blätterteig mit Alpenbutter und Crème fraîche mit Limette
(1; 2)

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)



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 *Presidi 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.

Eine Fünf-Gänge-Degustationsreise, die Saisonalität, regionale Herkunft und kulinarische Handwerkskunst zelebriert. Ausgewählte Gerichte würdigen die „Slow Food Presidia“ und stehen für Biodiversität, Tradition und handwerkliche Exzellenz. Auf Wunsch begleitet eine sorgfältig abgestimmte Weinbegleitung mit erlesenen Spitzenweinen jede Kreation und vollendet das Genusserlebnis.

Coregone del Lago Maggiore, leche de tigre, finocchio candito

Felchen vom Lago Maggiore, Leche de Tigre und kandierter Fenchel
(4; 9)

Fagottini alla Formaggella del Luinese DOP, mantecati al Burro Valle Elvo Presidio Slow Food, tartufo nero e consommé di porcini

Mit "Formaggella del Luinese DOP" gefüllte Pasta, verfeinert mit Valle-Elvo-Butter "Slow Food Presidium", schwarzem Trüffel und Steinpilz-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 di stagione

Der Kuss: Bavaroise aus "Grüner Pistazie aus Bronte DOP, Slow Food Presidio", mit saisonalem 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. *Weinbegleitung mit fünf Gläsern* - 55 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 Frühlingssalat 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 Frühlingssalat mit essbaren Blüten, Zitronendressing und 25 Jahre gereiftem "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP von Acetaia Malpighi"



Barbabietola arrosto, maionese alla barbabietola, crema di nocciole e brodo tostato - 23

Geröstete Rote Bete, Rote-Bete-Mayonnaise, Haselnusscreme und geröstete Brühe (8)



Spuma di zucca, uovo poché a 62°C, semi di zucca croccanti e polvere di salvia - 24

Kürbisschaum, bei 62 °C pochiertes Ei, knusprige Kürbiskerne und Salbeipulver (3; 7)



ANTIPASTI

Coregone del Lago Maggiore, leche de tigre, finocchio candito - 27

Felchen vom Lago Maggiore, Leche de Tigre und kandierter Fenchel (4; 9)

Gambero rosso del Mediterraneo in crudité, finferli, crema di popcorn affumicata e gel al limone - 39

Mediterrane Rote Garnele als Crudo, Pfifferlinge, geräucherte Popcorncreme und Zitronengel (2; 7)

Petto d'anatra scottato, jus all'uva rossa, sedano rapa e senape - 29

Gebratene Entenbrust, Jus von roten Trauben, Knollensellerie und Senf (9; 10)

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.

All Unsere gesamte frische Pasta wird von unseren Köchen hergestellt und durch Bronzeformen gezogen, mit den besten Getreidemehlen.

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)

Spaghettone, cavolo nero, anguilla e peperoncino candito - 28

Bronzegezogene Spaghettoni mit Schwarzkohl, Aal und kandierter Chilischote
(1; 3; 4; 7; 8; 9)

Fagottini alla Formaggella del Luinese DOP, mantecati al Burro Valle Elvo Presidio Slow Food, tartufo nero e consommé di porcini - 27



Mit "Formaggella del Luinese DOP" gefüllte Pasta, verfeinert mit Valle-Elvo-Butter "Slow Food Presidium", schwarzem Trüffel und Steinpilz-Consommé.
(1; 3; 6; 7; 8; 9)

Tagliatella Ripiena di stracotto di faraona, jus al cipollotto e spuma di cipolla - 26

Gefüllte Tagliatelle mit geschmortem Perlhuhn, Frühlingszwiebel-Jus und Zwiebelschaum
(1; 3; 4; 7; 8; 9)

Carnaroli Riserva San Massimo, Bagòss di Bagolino Presidio Slow Food e funghi porcini - 28

"Carnaroli Riserva San Massimo", "Bagòss di Bagolino Slow Food Presidio" und Steinpilze
(7; 9)



MAIN COURSES FROM LAKE TO SEA

Trancio di dentice scottato, beurre blanc allo yuzu e rapa bianca - 40

Gebratenes Red-Snapper-Filet, Yuzu-Beurre-blanc und Speiserübe
(4; 7)

Pescato del giorno, mare o lago secondo disponibilità, alla griglia o alla mediterranea con verdure dell'orto e patate - 10/hg

Fang des Tages Meer oder See, je nach Verfügbarkeit, vom Grill oder mediterran zubereitet, mit Gartengemüse und Kartoffeln
(4; 7)

Branzino pescato in crosta di sale servito à la Bellavista - 10/hg

Wildgefangener Wolfsbarsch in Salzkruste gebacken
(4; 7)



MAIN COURSES FROM THE LAND

Bavetta di manzo scottata, lattuga romana alla brace, dressing allo yogurt e liquirizia - 40

Gebratene Rinderbavette, kräftiger Jus, gegrillter Romanasalat, Joghurtdressing und Lakritz
(7; 9)

Stinco di vitello cotto a bassa temperatura, cavolfiore fondente e polvere di Capperi di Pantelleria IGP - 40

Niedrigtemperaturgegarnte Kalbshaxe, zarter Blumenkohl und Pulver aus "Kapern aus Pantelleria g.g"
(7; 9)

Controfiletto di cervo, ribes e verza brasata - 40

Hirschrücken, Johannisbeer-Jus und geschmorter Wirsing
(7; 9)

Villa Porta

LAKE MAGGIORE

WARM AUTUMN AFFAIR

Truffle, Langa, Sinatra & Co.

09/10/2026, from 7:30 PM

*Exclusive autumn event celebrating the magic of the white truffle
through a refined gourmet tasting journey,*

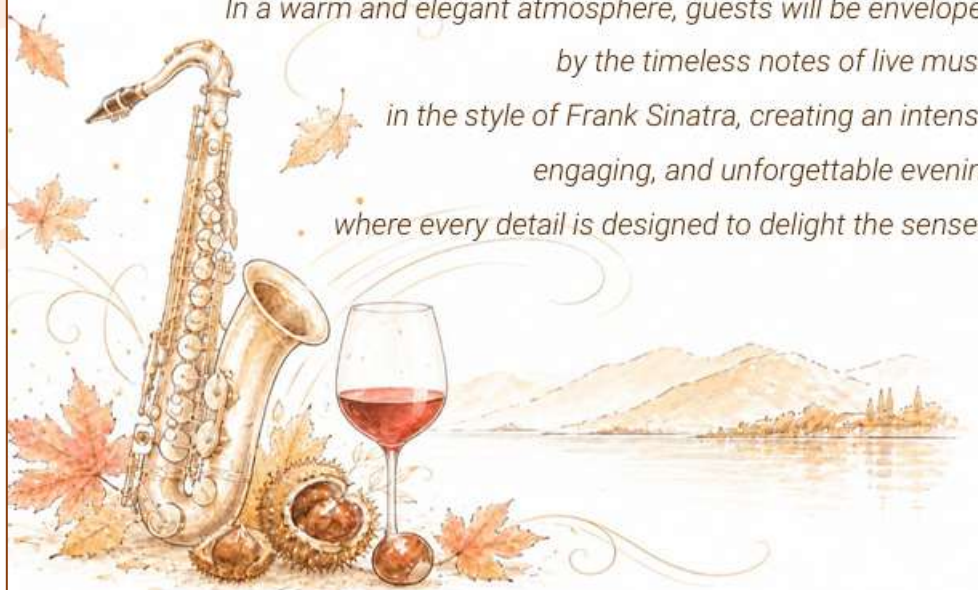
expertly paired with the great wines of the Langhe.

*In a warm and elegant atmosphere, guests will be enveloped
by the timeless notes of live music*

in the style of Frank Sinatra, creating an intense,

engaging, and unforgettable evening

where every detail is designed to delight the senses.



WHERE *TIME* STANDS *STILL*



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.

