

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%

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 - 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 1947

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 ai porcini - 22

Porcini Mushroom Bruschetta

(1; 7)

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)

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 *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.

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, leche de tigre, finocchio candito

Lake Maggiore whitefish, leche de tigre, candied fennel
(4; 9)

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 di stagione

Der Kuss: Bavarois of "Green Bronte DOP Pistachio, a Slow Food Presidium", with seasonal 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 pairing 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



**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"



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

Roasted beetroot, beetroot mayonnaise, hazelnut cream and toasted broth

(8)



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

Pumpkin foam, 62°C poached egg, crunchy pumpkin seeds and sage powder

(3; 7)



ANTIPASTI

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

Lake Maggiore whitefish, leche de tigre, candied fennel

(4; 9)

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

Mediterranean red prawn crudo, chanterelle mushrooms, smoked popcorn cream and lemon gel

(2; 7)

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

Seared duck breast, red grape jus, celeriac and mustard

(9; 10)

**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



Paccheri with "Ancient Tomatoes of Naples Slow Food Presidio", basil emulsion and Extra Virgin Olive Oil from Frantoio Valeri"
(1; 3; 8)

Spaghettone trafilato al bronzo, cavolo nero, anguilla e peperoncino candito - 28

Bronze-drawn spaghettone with Tuscan kale, eel and candied chilli pepper
(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



"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 stracotto di faraona, il suo jus, e spuma di cipolla - 26

Tagliatella filled with slow-cooked guinea fowl, its jus and onion foam
(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 Presidium" and porcini mushrooms
(7; 9)



MAIN COURSES FROM LAKE TO SEA

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

Seared red snapper fillet, yuzu beurre blanc and turnip
(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 potatoes
(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, cavolfiore fondente e polvere di Capperi di Pantelleria IGP - 40

Slow-cooked veal shank, melting cauliflower and "Pantelleria PGI Caper" powder
(7; 9)

Controfiletto di cervo, ribes e verza brasata - 40

Venison sirloin, redcurrant jus and braised Savoy cabbage
(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,*

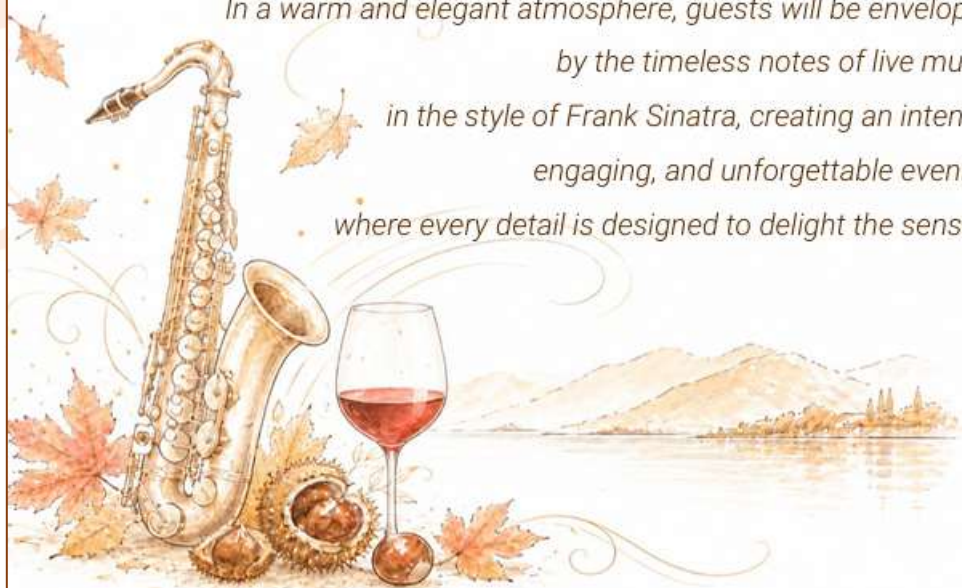
expertly paired with the great wines of the Langhe.

*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. *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 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.

