

Villa Porta

LAKE MAGGIORE

WARM AUTUMN AFFAIR

Truffle, Langa, Sinatra & Co.

09/10/2026, ab 19:30 Uhr

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



WHERE TIME STANDS STILL

Via A. Palazzi, 1, Luino, Località Colmegna

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

THE MENU



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

