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.

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%	Drusian
Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blancs - 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
Barbera del Monferrato DOC *Cappella III* 2024 - 8 Barbera 100%	Tenuta Tenaglia
Barbaresco DOCG *Reyna* 2023 - 19 Nebbiolo 100%	Michele Chiarlo

DRINKS

Gin Tonic - ab 18

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

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

Virgin Lemon Glow: Zitronensaft, Apfelsaft, Agavendicksaft und Minze - 10 ALCOHOL FREE

Crodino, Sanbitter - 7 ALCOHOL FREE

Rossi d'Angera DISTILLATORI DAL 1847

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 ai porcini - 22 VEGETARIAN
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 Sauerteigbrot
(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; 4; 7)

***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 *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.

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.

Trota affumicata al legno di ciliegio in crudité, leche de tigre, finocchio candito
Mit Kirschholz geräucherte Forelle als Crudité, Leche de Tigre, kandierter Fenchel
(4; 9)

Fagottini ripieno alla triglia e salsa alla Bouillabaisse, mantecati al Burro Valle Elvo Presidio Slow Food
Mit Rotbarbe gefüllte Fagottini an Bouillabaisse-Sauce, geschwenkt in Valle-Elvo-Butter Slow Food Presidio (1; 3; 6; 7; 8; 9)

Bavetta di manzo scottata, lattuga romana alla brace, dressing allo yogurt e liquirizia
Kurz angebratene Rinderbavette mit kräftigem Jus, gegrilltem Romanasalat, Joghurtdressing und Lakritz
(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
Verkostung von "Slow Food Presidio"-Käsesorten von unserem Käsewagen, serviert mit Honig aus Agra und saisonalen Mostarden
(1; 7)

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 con fiori eduli e dressing al limone - 19
Frischer Salat mit essbaren Blüten und Zitronendressing

Insalata di Radicchio Rosso di Treviso Tardivo IGP, noci e *Fiore Sardo DOP dei Pastori Presidio Slow Food* - 23
Salat aus Radicchio Rosso di Treviso Tardivo IGP, Walnüssen und "Fiore Sardo dei Pastori DOP Slow Food Presidio"
(7; 8)

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)

Tutti i piatti della sezione *From the Garden* possono essere impreziositi con *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio*, invecchiato oltre 25 anni, dell'*Acetaia Malpighi*, al costo di 9 Euro.

Alle Gerichte aus unserer Auswahl "From the Garden" können gegen einen Aufpreis von 9 Euro mit *"Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio von Acetaia Malpighi"*, über 25 Jahre gereift, verfeinert werden.

ANTIPASTI

Trota affumicata al legno di ciliegio in crudité, leche de tigre, finocchio candito - 27
Mit Kirschholz geräucherte Forelle als Crudité, Leche de Tigre, kandierter Fenchel
(4; 9)

Gambero rosso del Mediterraneo in cruditè, 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.

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
VEGETARIAN
Paccheri mit "Antiken Tomaten aus Neapel Slow Food Presidio", Basilikumemulsion und nativem Olivenöl extra von "Frantoio Valeri"
(1; 3; 8)

Spaghettone trafilato al bronzo mantecato al Burro Valle Elvo Presidio Slow Food al ragù di pesce e pomodorino fresco - 28
Bronzegezogene Spaghettoni, geschwenkt in Valle-Elvo-Butter Slow Food Presidio, mit Fischragout und frischen Kirschtomaten
(1; 3; 4; 7; 8; 9)

Fagottini ripieno alla triglia e salsa alla Bouillabaisse, mantecati al Burro Valle Elvo Presidio Slow Food - 27
Mit Rotbarbe gefüllte Fagottini an Bouillabaisse-Sauce, geschwenkt in Valle-Elvo-Butter Slow Food Presidio (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)

VEGETARIAN
Parmentier di patate, fonduta di *Robiola di Roccaverano DOP Presidio Slow Food* e tartufo nero - 28
VEGETARIAN
Kartoffel-Parmentier, Käsefondue aus "Robiola di Roccaverano DOP Slow Food Presidi" und schwarzer Trüffel
(7)

MAIN COURSES FROM LAKE TO SEA

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
Kurz angebratene Rinderbavette mit gegrilltem Romanasalat, Joghurtdressing und Lakritz
(7; 9)

Guancia di manzo brasata cotta 36 ore con purea di patate e liquirizia - 40
36 Stunden geschmorte Rinderbacke mit Kartoffel-Lakritz-Püree
(7; 9)

Carrè di agnello in crosta di pistacchio con cavolfiore fondente al burro - 40
Lammkarree in Pistazienkruste mit zartem Butter-Blumenkohl
(7; 9)

Villa Porta

LAKE MAGGIORE

SPARKLING XMAS PARTY

12.12.2026, ab 19:30 Uhr

Wir freuen uns darauf, Sie in der Villa Porta zu einem Abend voller Genuss und Weihnachtszauber willkommen zu heißen: ein von der Festzeit inspiriertes Gourmet-Dinner, begleitet von Live-Musik.

Ein Erlebnis zum Teilen – geprägt von Geschmack, Eleganz und Atmosphäre – um gemeinsam auf die schönste Zeit des Jahres anzustoßen.



WHERE *TIME* STANDS *STILL*

Via A. Palazzi, 1, Luino, Località Colmegna
Info & Reservierungen:+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. *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 illinoiesis (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 illinoiesis (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.