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.

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%	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 - from 18

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

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

Virgin Lemon Glow: lemon juice, apple juice, agave syrup and mint - 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.

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 VEGETARIAN
Porcini Mushroom Bruschetta
(1; 7)

***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; 4; 7)

***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 *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.

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.

Trota affumicata al legno di ciliegio in crudité, leche de tigre, finocchio candito
Cherrywood-smoked trout crudité, leche de tigre, candied fennel (4; 9)

Fagottini ripieno alla triglia e salsa alla Bouillabaisse, mantecati al *Burro Valle Elvo Presidio Slow Food*
Fagottini pasta filled with red mullet and Bouillabaisse sauce, finished with Valle Elvo Slow Food Presidium butter (1; 3; 6; 7; 8; 9)

Bavetta di manzo scottata, lattuga romana alla brace, dressing allo yogurt e liquirizia
Bavette of beef, 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; 7)

98 p.p.; Abbinamento di cinque calici di vino. *Wine paring 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 con fiori eduli e dressing al limone - 19
Ultra-fresh salad with edible flowers and lemon dressing

Insalata di Radicchio Rosso di Treviso Tardivo IGP, noci e *Fiore Sardo DOP dei Pastori Presidio Slow Food* - 23
Treviso Tardivo Radicchio IGP salad, walnuts and "Fiore Sardo dei Pastori PDO Cheese Slow Food Presidium"
(7; 8)

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)

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.

All dishes from our "From the Garden" selection can be enhanced with "Acetaia Malpighi Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO Extra Vecchio", aged for over 25 years, for an additional 9 Euro.

ANTIPASTI

Trota affumicata al legno di ciliegio in crudité, leche de tigre, finocchio candito - 27
Cherrywood-smoked trout crudité, leche de tigre, candied fennel (4; 9)

Gambero rosso del Mediterraneo in cruditè, 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
VEGETARIAN
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 mantecato al *Burro Valle Elvo Presidio Slow Food* al ragù di pesce e pomodorino fresco - 28
Bronze-die extruded thick spaghetti tossed with Valle Elvo Slow Food Presidium butter, fish ragù and fresh cherry tomatoes (1; 3; 4; 7; 8; 9)

Fagottini ripieno alla triglia e salsa alla Bouillabaisse, mantecati al *Burro Valle Elvo Presidio Slow Food* - 27
Fagottini pasta filled with red mullet and Bouillabaisse sauce, finished with Valle Elvo Slow Food Presidium butter (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)

Parmentier di patate, fonduta di *Robiola di Roccaverano DOP Presidio Slow Food* e tartufo nero - 28
VEGETARIAN
Potato Parmentier, "Roccaverano PDO Robiola Slow Food Presidium" cheese fondue and black truffle.
(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
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, chargrilled romaine lettuce, yogurt dressing and liquorice
(7; 9)

Guancia di manzo brasata cotta 36 ore con purea di patate e liquirizia - 40
36-hour slow-braised beef cheek with potato and liquorice purée
(7; 9)

Carrè di agnello in crosta di pistacchio con cavolfiore fondente al burro - 40
Pistachio-crusted rack of lamb with butter-braised cauliflower
(7; 9)

Villa Porta

LAKE MAGGIORE

SPARKLING XMAS PARTY

12.12.2026, FROM 7.30 PM

We look forward to welcoming you to Villa Porta for an evening dedicated to taste and the magic of Christmas: a gourmet dinner inspired by the festive season, accompanied by live music.

An experience to share, filled with flavours, elegance and atmosphere, as we raise a glass together to the most special time of the year.



WHERE *TIME* STANDS *STILL*

Via A. Palazzi, 1, Luino, Località Colmegna

Info & Reservations: +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. *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 illinoiesis (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 illinoiesis (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.