



TIFFANY RESTAURANT

Immerso nel meraviglioso parco secolare, il Ristorante Tiffany è la punta di diamante di Villa Porta.

In questo scenario naturale di grande bellezza, lo Chef trova la sua ispirazione, guidando la cucina con competenza e passione, creando esperienze gastronomiche indimenticabili.

Insieme a Lara, lo Chef ha accettato la sfida di elevare il prestigio del Ristorante Tiffany e creare un viaggio culinario sempre più prezioso, fatto di piatti stagionali, prodotti locali, combinazioni insolite e abbinamenti curiosi.

Una ricerca tra i sapori locali della nostra terra e la qualità delle preparazioni artigianali conferisce alla proposta gastronomica un valore inestimabile. L'attento abbinamento con eccellenti vini renderà l'esperienza indimenticabile.

Eingebettet in den wunderschönen Jahrhunderte alten Park, ist das Restaurant Tiffany das Juwel der Villa Porta.

In dieser natürlichen Umgebung von großer Schönheit findet der Chef seine Inspiration und führt die Küche mit Fachkenntnis und Leidenschaft, um unvergessliche gastronomische Erlebnisse zu schaffen.

Eine Recherche unter den lokalen Geschmäckern unserer Region und die Qualität handwerklicher Zubereitungen verleihen dem gastronomischen Angebot einen unschätzbaren Wert. Die sorgfältige Kombination mit exzellenten Weinen wird das Erlebnis unvergesslich machen.

Chef Enrico Fortinelli

Curioso e creativo per natura, il nostro Chef è nativo della nostra zona e appassionato dei prodotti locali, che manipola in modo diverso ed innovativo. Dopo aver ampliato le sue esperienze all'estero, ha potenziato le proprie competenze laureandosi presso la prestigiosa accademia di cucina Alma, il centro più autorevole per la formazione nell'ambito dell'ospitalità a livello internazionale.

Neugierig und kreativ von Natur aus, ist unser Chef ein Einheimischer und begeistert von lokalen Produkten, die er auf innovative Weise verarbeitet. Nachdem er seine Erfahrungen im Ausland erweitert hat, hat er seine Fähigkeiten durch einen Abschluss an der renommierten Kochakademie Alma gestärkt, dem angesehensten Zentrum für Gastgewerbeausbildung auf internationaler Ebene.

Per iniziare la vostra esperienza culinaria, lo Chef consiglia dei raffinati aperitivi.
Um Ihr kulinarisches Erlebnis zu beginnen, empfiehlt der Chef exquisiten Appetithappen.

La Bruschetta Italiana: pane croccante, pomodoro confit, basilico e olio EVO - 13

La bruschetta Italiana: knuspriges Brot, konfitierte Tomaten, Basilikum, extra natives Olivenöl
(1; 5; 8)

Caviale italiano di storione, bliny e panna acida - 18g: 42; 30g: 68

Italienischer Störkaviar, Blinis und saure Sahne
(1; 4; 5; 7; 8)

Prosciutto di Parma DOP Riserva 20 mesi e grissini stirati a mano al burro e salvia - 22

Prosciutto di Parma DOP Reserve 20 Monate und von Hand gezogene Grissini mit Butter und Salbei
(1; 5; 7; 8)



Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut, Drusian - 7
Glera 100%

Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blanc, Derbusco Cives - 12
Chardonnay 100%

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

Lugana DOC *I Frati* 2022, Ca' dei Frati - 8
Turbiana 100%

Toscana IGT Vermentino 2022, Donna Olimpia 1898 - 8
Vermentino 100%

Friuli Colli Orientali DOC *Nèstri* 202, Meroi - 10
Chardonnay, Pinot Bianco, Friulano, Sauvignon

Riviera del Garda Bresciano DOC *Rosa dei Frati* 2022, Ca' dei Frati - 8
Groppello 55%, Marzemino 15%, Sangiovese 15%, Barbera 15%

Côte de Provence AOP *UP Rosé* 2022, Ultimate Provence - 12
Cinsault 100%



Gin Tonic - 18

Villa Porta: Campari, Red Vermouth, Ginger Beer - 15

Lago Maggiore: Grappa Villa Porta, Elder Flower, Prosecco - 15

Spritz: Aperol or Campari, Prosecco, Soda - 12

Hugo: Elderflower, Prosecco, Lime, Mint, Soda - 12

Moscow Mule: Vodka, Lime Juice, Ginger Beer - 15

Lillet Spritz: Lilet Blanc, Tonic Water, Soda - 12

Fuchsia Spritz: fresh bouquet of orange blossoms and hints of vanilla flowers and clove liquor by Rossi d'Angera, served on the rocks, with Tonic or Prosecco - 12

Shirley Temple: Ginger Ale, Grenadine Syrup (non-alcoholic) - 10

Crodino, Sanbitter - 7

ANTIPASTI

Trota affumicata al legno di ciliegio, il suo caviale, mousse di rafano e crudo di zucchine trombetta - 23**

*Forelle geräuchert** mit Kirschholz, ihrem Kaviar, Meerrettichmousse und roher Trombetta-Zucchini*
(1; 4; 7)

Filettini tiepidi di pesce persico* e fantasia di verdure al curry - 22

Barschfilets und scharfe süße und curry Gemüsefantasie*
(1; 4; 5; 6; 7; 8; 9)

Tartare di tonno al coltello, ribes e vinaigrette allo yuzu e soia - 28**

*Mit dem Messer geschnittenes Thunfisch-Tartar**, rote Johannisbeeren und Yuzu-Soja-Vinaigrette*
(4; 6; 8)

Tartare di manzo al coltello servita in bellavista con i suoi dodici elementi As You Like It - 28
Tartar vom Rind, fein geschnitten und serviert mit seinen zwölf Elementen As You Like It, mit einem schönen Ausblick

(3; 10)

Vitèl Tonné al rosa in lenta cottura a 58°C - 24

Vitèl Tonné medium rare, langsam bei 58°C gegart
(1; 3; 4; 8; 10)

Scaloppa di Foie Gras de Canard Royal* scottata su marmellata di cipolla in agrodolce - 28

Gebratene Royal-Duck-Stopfleber-Escalope auf süß-saurer Zwiebelmarmelade
(1; 5; 7; 8; 9)

VEGAN, VEGETARIAN & SALADS

Caprese all'italiana: Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro Piccadilly e olio EVO Frantoio Valeri - 20

Caprese all'italiana: Mozzarella di Bufala DOP, Piccadilly-Tomaten und natives Olivenöl extra vom Frantoio Valeri
(7)

Insalata di pomodori vesuviani, cipolle rosse di Tropea IGP, olive taggiasche e frutti del capperò - 18

Vesuv-Tomatensalat mit roten Tropea-Zwiebeln IGP, Taggiasca-Oliven und Kapernäpfeln

Insalata Villa Porta: lattughino, pomodori Piccadilly, carote, cetrioli, finocchi, cipolle e tartare di tonno al coltello - 22**

*Villa Porta Salat: Blattsalat, Piccadilly-Tomaten, Karotten, Gurken, Fenchel, Zwiebeln und von Hand geschnittenes Thunfisch-Tartar***
(6; 7)

Crema di burrata, gazpacho al pomodoro e salsa verde al basilico - 20

Burrata-Creme, Tomaten-Gazpacho und grüne Basilikum-Sauce
(1; 5; 7; 8)

Caponatina di verdure di stagione e tomino di capra km zero Azienda Agricola La Betulla - 22

Saisonale Gemüse-Caponata mit lokal bezogenem Ziegentomino-Käse von der Farm La Betulla
(7)

Pak-choi, crema di ceci e carpaccio di tartufo nero estivo - 23

Pak Choi, Kichererbsencreme und Carpaccio vom Sommertrüffel

PASTA & PASTA FRESCA

Tutta la pasta fresca è trafilata al bronzo e fatta in casa dai nostri Chef, con le farine dei migliori grani e le uova reperite a km zero dai nostri allevatori luinesi.

Alle unsere frischen Pasta wird von unseren Köchen handgemacht und mit den feinsten Getreidemehlen und Eiern zubereitet, die lokal von unseren Bauern in Luino bezogen werden, innerhalb von null Kilometern.

Spghettone di Gragnano vegano con crema e fiori di zuccina, aceto balsamico di Modena IGP e tofu - 20

Vegane Spghettone aus Gragnano mit Zucchini Blütencreme, Balsamico-Essig aus Modena IGP und Tofu

(1)

Cappelletti al tuorlo d'uovo alla parmigiana di melanzane e Castelmagno - 23

Cappelletti mit Eigelb gefüllt, dazu Auberginen-Parmigiana und Castelmagno-Käse

(1; 3; 6; 7; 8; 9)

Ravioli ripieni di riso Carnaroli, patate e cozze all'olio, aglio, peperoncino, pomodoro fresco e cozze - 23

Ravioli gefüllt mit Carnaroli-Reis, Kartoffeln und Muscheln in Olivenöl, Knoblauch, Chili, frischen Tomaten und Muscheln

(1; 4; 8; 13; 14)

Linguine di Gragnano, crema di salicornia, vongole e carpaccio di bottarga di muggine - 27

Linguine di Gragnano mit Salicornia-Creme, Venusmuscheln und Carpaccio von Meeräsche-Bottarga

(1; 4; 8; 13; 14)

Paccheri Villa Porta trafilati al bronzo alla Vaccinara* - 23

*Bronze-gezogene Paccheri Villa Porta auf Vaccinara-Art**

(1; 3; 6; 7; 8; 9)

MAIN COURSES FROM LAKE TO SEA

Luccioperca* in crosta di mandorle, corn-flakes e burro noisette - 32

Zander in Mandel- und Cornflakes-Kruste mit Haselnussbutter*

(1; 4; 7; 8)

Polpo croccante* al rosmarino, crema di Burrata e pinoli tostati - 34

Knuspriger Oktopus mit Rosmarin, Burrata-Creme und gerösteten Pinienkernen

(1; 4; 7; 8)

Branzino in crosta di sale servito in bellavista - 8/hg

Meerbarsch in Salzkruste serviert à la Bellavista

(7)

Pescato del giorno di lago e di mare alla mediterranea - 9/hg

Fang des Tages aus See und Meer im mediterranen Stil

(1; 4; 5; 8)

MAIN COURSES FROM THE LAND

Pluma di maialino iberico - 34

Schweinelende vom iberischen Schwein

(1; 5; 7; 8; 9)

Filetto di vitello, Turiggia e paprika dolce - 36

Kalbsfilet, Turiggia-Käse und süßer Paprika

(1; 5; 7; 8; 9)

Filetto di manzo e fondo bruno - 39

Rinderfilet mit Bratensauce

(1; 5; 7; 8; 9)

Agnello alla scottadito - 39

Lammkoteletts zum Anfassen

(1; 5; 7; 8; 9)

Agnello al forno servito in bellavista (min. due ospiti) - 39

Lamm aus dem Ofen, serviert à la Bellavista (mindestens zwei Gäste)

(1; 5; 7; 8; 9)

Tutti i secondi sono serviti con contorno di verdure di stagione.
Alle Hauptgerichte werden mit einer Beilage aus saisonalem Gemüse serviert.

Coperto, inclusivo di pane caldo artigianale, burro aromatizzato e Olio EVO

Frantoio Valeri - 3

Gedeckgebühr inklusive hausgemachtem warmen Brot, aromatisierter Butter und extra nativem Olivenöl vom Frantoio Valeri



SEASON 2024: THEMED DINNERS AND WINE CLUBS

Wine Club: Cantine Cusumano e Alta Mora
17 May 2024

Themed Dinner: Bella Vita: Dinner & Music
21 June 2024

Wine Club: Cantine Ornellaia e Frescobaldi
5 July 2024

Themed Dinner: World Wine Festival & Abba Tribute Concert
19 July 2024

Wine Club: Maison Olivier Père & Fils
1 August 2024

Themed Dinner: Summer Party & Latin Music
23 August 2024

Themed Dinner: Amore & Amarone: Romance Opera Night
27 September 2024

Wine Club: Cantina Tenuta Tenaglia
18 October 2024