



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.

Nestled in the wonderful centuries-old park, Tiffany Restaurant is the feather in the cap of Villa Porta.

In this natural setting of great beauty, our Chef finds his inspiration, leading the kitchen with competence and passion, to create unforgettable gastronomic experiences.

Together with Lara, Chef Enrico has taken up the challenge to elevate the prestige of Tiffany Restaurant and create an increasingly precious gastronomic journey with seasonal dishes, local products, unusual combinations and curious pairings.

A search among the local flavours of our land and the quality of the handmade preparations adds inestimable value to the offer. The careful pairing with excellent wines will make the experience unforgettable.

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.

Naturally curious and creative, our Chef is a native of our area and passionate about local products, which he manipulates in different and innovative ways. After broadening his experiences abroad, he enhanced his skills by graduating from the prestigious culinary academy Alma, the most authoritative centre for hospitality internationally.

Per iniziare la vostra esperienza culinaria, lo Chef consiglia dei raffinati aperitivi.
To start your culinary experience, the Chef recommends some refined appetizers.

La Bruschetta Italiana: pane croccante, pomodoro confit, basilico e olio EVO - 13
La Bruschetta italiana: crispy bread, confit tomato, basil and extra virgin olive oil
(1; 5; 8)

Caviale italiano di storione, bliny e panna acida - 18g: 42; 30g: 68
Italian sturgeon caviar, blinis, and crème fraîche
(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-month-aged ham with hand-pulled butter and sage
grissini
(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**

*Trout** smoked with cherry wood, its caviar, horseradish mousse and raw trombetta zucchini*
(1; 4; 7)

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

Perch fillets and spicy sweet and curry vegetable fantasy*
(1; 4; 5; 6; 7; 8; 9)

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

*Knife-cut tuna tartare**, red currants and yuzu-and-soy vinaigrette*
(4; 6; 8)

Tartare di manzo al coltello servita in bellavista con i suoi dodici elementi As You Like It - 28

Knife-cut beef tartare served in bellavista with its twelve elements As You Like It
(3; 10)

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

Vitèl Tonné medium-rare, slow-cooked at 58°C
(1; 3; 4; 8; 10)

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

Seared Royal Duck Foie Gras escalope on sweet and sour onion jam
(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: Bufala DOP Mozzarella, Piccadilly tomatoes and EVO oil Frantoio Valeri
(7)

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

Vesuvian tomato salad with Tropea red onions IGP, Taggiasca olives and caper berries

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

*Villa Porta Salad: lettuce, Piccadilly tomatoes, carrots, cucumbers, fennel, onions and hand-cut tuna tartare***
(6; 7)

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

Burrata cream, tomato gazpacho and green basil sauce
(1; 5; 7; 8)

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

Seasonal vegetable caponata with locally sourced goat's tomino cheese from La Betulla Farm
(7)

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

Pak-choi, chickpea cream and summer black truffle carpaccio
(1; 8; 9)

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.

All our fresh pasta is bronze-drawn and made by our chefs, using the finest grain flours and eggs sourced locally from our Luino farmers within zero kilometers.

Spaghettoni di Gragnano vegano con crema e fiori di zucca, aceto balsamico di Modena IGP e tofu - 20

Vegan Spaghettoni from Gragnano with zucchini flower cream, Modena IGP balsamic vinegar and tofu

(1)

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

Egg-yolk Cappelletti with, eggplant Parmigiana and Castelmagno cheese

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

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

Ravioli filled with Carnaroli rice, potatoes and mussels in olive oil, garlic, chili, fresh tomato and mussels

(1; 4; 8; 13; 14)

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

Linguine di Gragnano with salicornia cream, clams and mullet bottarga carpaccio

(1; 4; 8; 13; 14)

Paccheri Villa Porta trafilati al bronzo alla Vaccinara* - 23

*Bronze-drawn Paccheri Villa Porta in the Vaccinara style**

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

MAIN COURSES FROM LAKE TO SEA

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

Pike-perch in almond and corn-flakes crust with noisette butter*

(1; 4; 7; 8)

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

Crispy octopus flavoured with rosemary, Burrata cream and toasted pine nuts

(1; 4; 7; 8)

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

Salt-crusted sea bass served in bellavista

(7)

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

Daily catch from lake and sea, Mediterranean style

(1; 4; 5; 8)

MAIN COURSES FROM THE LAND

Pluma di maialino iberico - 34

Iberian pigles Pluma

(1; 5; 7; 8; 9)

Filetto di vitello, Turiggia e paprika dolce - 36

Veal Fillet, Turiggia cheese and sweet paprika

(1; 5; 7; 8; 9)

Filetto di manzo e fondo bruno - 39

Beef fillet with brown sauce

(1; 5; 7; 8; 9)

Agnello alla scottadito - 39

Lamb Scottadito

(1; 5; 7; 8; 9)

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

Bellavista-style roast lamb (minimum of two guests)

(1; 5; 7; 8; 9)

Tutti i secondi sono serviti con contorno di verdure di stagione.

All main courses are served with a side of seasonal vegetables.

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

Frantoio Valeri - 3

Cover charge, including artisanal warm bread, flavored butter and Extra Virgin Olive

Oil 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