



Welcome to Villa Porta

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 school of hospitality management internationally.

TASTING MENU: LE NOSTRE VALLI D'AUTUNNO

Trota affumicata al legno di ciliegio e le sue uova, senape ai grani antichi e crudo di porcini**

*Cherry wood-smoked trout** and its roe, ancient grain mustard, and porcini mushroom carpaccio*
(1; 4; 5; 7; 8)

Tagliatelle al tuorlo d'uovo al burro di alpeggio, porcini e carpaccio di tartufo nero
Tagliatelle with egg yolk, alpine butter, porcini mushrooms, and black truffle carpaccio
(1; 2; 3; 5; 7; 8)

Controfiletto di capriolo e il suo fondo
Saddle of venison with its brown stock
(1; 5; 7; 8; 9)

Zabaione à la Bellavista
(1; 3; 5; 6; 7; 8)

Degustazione di formaggi di capra Azienda Agricola La Betulla con marmellate di stagione
Goat's cheese tasting from La Betulla Farm with seasonal jams
(7)

78 p.p., Vino e bevande escluse
Wine and beverages excluded

Abbinamento vini: cinque calici - 45 p.p.
Wine pairing: five glasses

Il menu è da intendersi per l'intero tavolo
The menu is intended for the entire table

TASTING MENU: ITALIAN CLASSICS

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

Cappelletti al cuore di Lasagna
Ravioli with a Heart of Lasagna
(1; 3; 6; 7; 8; 9)

Guancia di vitello cotta trentasei ore e purè di patate
Veal cheek cooked for thirty-six hours with mashed potatoes
(1; 5; 7; 8; 9)

A Little Piece of Heaven: Tiramisù
Tiramisù e crumble di frolla al cacao
Tiramisu with cocoa shortcrust crumble
(1; 3; 5; 6; 7; 8)

55 p.p., vino e bevande escluse
Wine and beverages excluded

Coperto, inclusivo di pane artigianale, grissini stirati a mano, burro aromatizzato e
Olio EVO Frantoio Valeri - 4

Cover charge, including artisan bread, hand-pulled grissini, flavored butter and Extra Virgin Olive Oil Frantoio Valeri