



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.

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

Mocetta delle nostre valli, mousse di Turiggia e Profarè - 24
Mocetta from our valleys, goat cheese mousse, and goat blue cheese
(1; 5; 7; 8)

Prosciutto di Parma DOP Riserva 20 mesi e fichi - 22
Parma Ham PDO Reserve 20 months and figs
(1; 5; 7; 8)

Escargot à la Bourguignonne - 6pz: 19
(7; 14)



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%



Venturo Spritz: a new concept of Mediterranean Aperitivo, with notes of rosemary, Sicilian lemon, sea salt and blue chamomile, served with Prosecco and soda - 15

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

Gin Tonic - 18

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

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

Aperol or Campari Spritz: Aperol or Campari, Prosecco, Soda - 12

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

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

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

Crodino, Sanbitter - 7

ANTIPASTI

Trota affumicata al legno di ciliegio e le sue uova, senape ai grani antichi e crudo di porcini - 25**

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

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 ricciola al coltello, carciofi e melograna - 28**

*Hand-chopped amberjack** tartare with artichokes and pomegranate*
(4)

Caviale Malossol Imperial Italiano Jolanda de Colò, blinis e crème fraîche - 18g: 42; 30g: 68

Italian "Imperial Malossol Caviar Jolanda de Colò", blinis and sour cream
(1; 3; 4; 5; 7; 8)

Tartare di manzo al coltello à la Bellavista con i dodici elementi As You Like It - 28

Knife-cut beef tartare served "à la Bellavista" with its twelve elements "As You Like It"
(1; 4; 5; 6; 10)

Carpaccio di cervo affumicato, salsa verde, nocciole piemontesi ed erborinato di capra - 28

Smoked venison carpaccio, green sauce, Piedmont hazelnuts, and blue goat cheese
(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; 8; 9)

VEGAN, VEGETARIAN & SALADS

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)

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 Autunnale: crudo di porcini, rucola, speck d'anatra e Grana Padano - 25

Fall Salad: porcini mushroom carpaccio, arugula, duck speck, and Grana Padano
(7)

Vellutata di zucca, fonduta al brie di capra e crumble all'amaretto - 20

Pumpkin cream soup with goat Brie fondue and amaretto crumble
(7)

Pak-choi, crema di ceci e carpaccio di tartufo nero - 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.

Ravioli vegani ripieni di ceci, mirepoix di sedano, carota e cipolla e tofu su salsa di pomodorini freschi e olive - 20

Vegan ravioli filled with chickpeas, celery, carrot, and onion mirepoix, and tofu, served with fresh cherry tomato and olive sauce

(1; 6)

Ravioloni ai tre formaggi di capra al burro e salvia - 22

Large ravioli with three goat cheeses, butter and sage

(1; 3; 5; 6; 7; 8)

Cappelletti al cuore di Lasagna - 23

Ravioli with a Heart of Lasagna

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

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

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

(1; 4; 8; 13; 14)

Tagliatelle al tuorlo d'uovo al burro di alpeggio, porcini e carpaccio di tartufo nero - 27

Tagliatelle with egg yolk, alpine butter, porcini mushrooms, and black truffle carpaccio

(1; 2; 3; 5; 7; 8)

Tagliatella ripiena di finferli al ragout di coniglio - 27

Stuffed tagliatella with chanterelles and rabbit ragout

(1; 3; 5; 6; 8)

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 e crema di zucca - 34

Crispy octopus with rosemary and pumpkin cream*

(7; 14)

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

Guancia di vitello* cotta trentasei ore e purè di patate - 36

Veal cheek cooked for thirty-six hours with mashed potatoes*

(1; 5; 7; 8; 9)

Filetto di manzo e fondo bruno al Nebbiolo - 39

Beef fillet with brown sauce flavoured with Nebbiolo

(1; 5; 7; 8; 9)

Controfiletto di capriolo* e il suo fondo - 39

Saddle of venison with its brown stock*

(1; 5; 7; 8; 9)

Filetto di cervo* e salsa al ginepro - 39

Venison fillet with juniper-infused sauce*

(1; 5; 8; 9)

Tutti i secondi sono serviti con contorno di verdure di stagione.
All main courses are served with a side of seasonal vegetables.

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