



# Pasqua

2023

## PROPOSTA 1

---

EURO 50

---

Carciofo di Albergia, salmerino di fonte marinato, arancia e zenzero

*oppure*

Uovo poché con spuma di patate e tartufo nero

Agnolotti del Plin, erbe selvatiche e Seirass

*oppure*

Filetto di baccalà dissalato Giraldo e crema di piselli

Selezione di formaggi piemontesi e miele di castagno

*oppure*

Tartelletta di frutti rossi e crema Chantilly



## PROPOSTA 2

---

EURO 60

---

Tartrà alle erbe aromatiche, Parmigiano e asparagi

Risotto Acquerello, gamberi di fiume, carciofi di Albenga e zafferano

Costolette di agnello al timo e patata fondente

Semisfera al cioccolato fondente, mousse al cioccolato bianco bruciato e coulis di lamponi



ENOCUB



# Easter

2023

## OPTION 1

---

EURO 50

---

Albenga artichoke, marinated  
spring char-fish, orange and ginger

*or*

Poached egg, potato foam, black  
truffle

“Plin” Agnolotti, wild herbs, seirass  
cheese

*or*

Giraldo desalted cod fillet, pea  
cream

Piedmontese cheese selection,  
chestnut honey

*or*

Red berries tarlet, chantilly cream

## OPTION 2

---

EURO 60

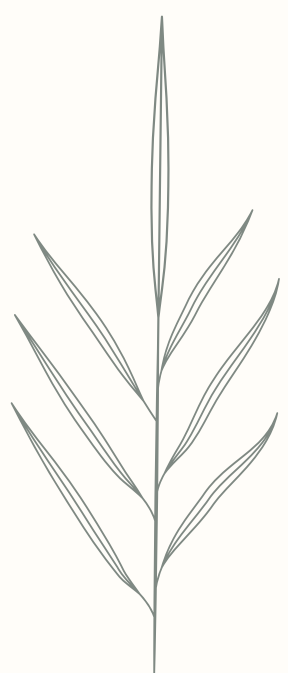
---

“Tartrà” aromatic herbs pudding,  
Parmigiano cheese, asparagus

Acquerello Risotto with river shrimp,  
Albenga artichoke, saffron

Thyme lamb chops, fondant potatoes

Dark chocolate semisphere, burnt  
white chocolate mousse, raspberry  
coulis



**ENOC CLUB**