



Enoclub Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/alba-2/enoclub>
Piazza Michele Ferrero, 4, 12051 Alba CN, ALBA, Italy
+393917333994 - enoclub.net

Categories

Starters

Primi Piatti

Salads

Alla Carta

Antipasti e Secondi Piatti

Wines

Dessert

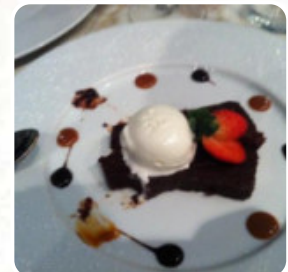
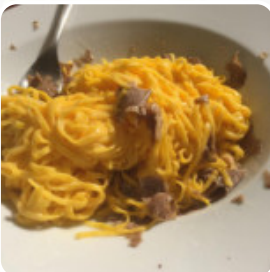
Antipasto

Sate Maranggi

Soups

Main Courses

Postres



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Enoclub Menu



Non Alcoholic Drinks

WATER

Specials

TARTUFO NERO ESTIVO / SUMMER
BLACK TRUFFLE

Sandwiches & Hot Paninis

HAMBURGER

Extras

PLAIN DOSA

Gnocchi

GNOCCHI

Dolci

COPERTO E PANE

Fish Dishes

FRIED MOJARRA

Salad

MIXED SALAD

A La Carte

KOL GORENG

Starters & Salads

ANTIPASTO

Side Orders

ROASTED PAPAD

Quesadillas

QUESADILLA MEST COMBE

Chicken

FRIED CHICKEN

Burritos

BURRITO AL GUSTO

Tacos

POWER CHILI CHIPS & SALSA

Beef Dishes

BEEF CARPACCIO

Quesadilla

QUESADILLA AL GUSTO

Soft Drinks

LEMONADE

Entrée

SNAILS

Pizza

MEAT

Formaggi

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE DI
CASTAGNO

Lunch

STUFFED CHILES

Dishes

CAH KANGKUNG

Verschiedenes

PETE GORENG / BAKAR

Enoclub Menu



Biryani

VEG BIRYANI

Appetizers

NACHOS AL GUSTO

Cold Drinks

ES KELAPA JERUK

Wine

BOTTLE OF WINE

Kids Meal

KIDS MEAL

Vegetables

KAREDOK

Hausgemachte Frischnudeln

PLIN AI TRE ARROSTI

Bubble Tea

STRAWBERRY PASSIONFRUIT

Pizza - Ø 24Cm

BACCALÀ

Papardelle

PORCINI MUSHROOMS

A La Carta

FRIED TAQUITOS

Tortas

TORTA WITH MEAT

Antojitos

BURRITO MOJADO EN SALSA

Filetes De Pescado

FILETE ALA DIABLA

Hamburgers

JR. CHEESEBURGER

Idli And Vada

IDLI VADA

Dal

DAL KICHDI

Chinese Specials

GOBI CHILLY

Hot Beverages

HORLICKS

Uttapas

ONION UTTAPPA

Coffee

TROPICAL GREEN TEA

Paratha & Dosa

TOMATO ONION UTTAPPA

Kids Meals

10 PC CHICKEN NUGGETS

Tiffins

VADA

Enoclub Menu



Rice Preparation

SPECIAL CURD RICE

Menu Peste

GURAME BAKAR BUMBU COBEK

Ala Carte

BIG NUGGETS

Small Plates

SALT COD CROQUETTES

Drinks And Desserts

VALUE SOFT DRINK

Baked

EGGPLANT PARMIGIANA

Snacks And Sides

COLESLAW

Small Appetizers

MIXED APPETIZER

Most Popular

SPICY CAESAR

Value Menu

JR. BACON CHEESEBURGER

Italian Specialties

FOCACCIA

Barbaresco

CASTELLO DI VERDUNO

Pancakes & French Toast

DOUBLE STACK

Antojitos (Appetizers)

SOPES AL GUSTO

Biryani Dishes

MASALA RICE

Soups & Side Salads

CAESAR SIDE SALAD

Light Meal

SMALL FROSTY

Snack - auch gerne als Vorspeise genommen

TEMPE MENDOAN

Hot Drink

KASHAYA

Taquitos

CARNITAS

Miscellaneous

PELLE (CHUT

Mango Smoothie

MANGO PEACH

South Indian Tiffins

SET DOSA

Cantina Borgogno, Barolo

BARBERA D'ALBA

Enoclub Menu



Indo-Chinese Dishes

PANEER MANCHURIAN

Frühstück

FULL

Appetizer Station

VEG PAKODA

Langhe Doc

CASCINA FONTANA

Riz

GHEE RICE

Authentic Taqueria House Specialties

TORTA AL GUSTO

Notes

SEASONAL AVAILABILITY NOTE

Salazones

CANTABRIAN ANCHOVIES

Note

CAFFÈ SELEZIONE GIANNI FRASI

From The Juice Bar

POWER TONIC

Chawal Ki Bahar

PLAIN RICE (HALF)

Burger City

CHILI CHEESE BURGER

La Formule 19.40€

DISH OF THE DAY

Drinks, Shakes, Malts, Freezes & Cones

FROSTY

Seafood Sinaloa Style

FILETE AL AJO

Roast Department

ROASTED SQUAB

Novelty Beverages

ICED LYCHEE

Sri Lankan Rice Dishes - Fried Rice

VEGETARIAN FRIED RICE

Chilly Dishes

PANEER CHILLY

Indian Special Fillers

CHOW CHOW BATH

Combo Upgrades

UPGRADE YOUR COMBO

Menu Sayuran, Oseng Tumisan

JENGKOL GORENG

Meat and Grilled

TRIPA CHAD

Condimenti e Extra

Enoclub Menu



OLIO SOMMARIVA 100 ML

Vini Rossi Piemontesi - Piedmont Red Wines

CARLO GIACOSA "LINA"

Il Mare - Di Antonio

FRITTURA CROCCANTE DI CALAMARI

Dai Pascoli Piemontesi

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI
ARTIGIANALI PIEMONTESE

Il Mare di Antonio

MERLUZZO FRESCO AL FORNO /
PANATURA DI GRISSINI / SALSA
TAPENADE

Menu Degustazione Tradizionale

MENU DEGUSTAZIONE CON TARTUFO
BIANCO D'ALBA

Mains

IDLI

CHAPATI KURMA

Vegetarian

ALOO BONDA

UPMA

Snacks

SINGLE IDLI / VADA

SINGLE VADA

Seafood

COD FISH

SHRIMP GARLIC

Rice

RISOTTO

NASI TUTUG ONCOM

Appetizer

TARTARE

GOBI MANCHURIAN

Indian

MASALA DOSA

JEERA RICE

Dosa

PAPER MASALA DOSA

PAPER PLAIN DOSA

Menú Degustación

CARD GOLBIBI DI NIZZA PRODOTTE
TRADIZIONALI

TASTING MENU

Beverages

HOMESTYLE HONEST TEA

SWEET ICED TEA

Hot Drinks

COFFEE

TEA

Meals

SPECIAL VEG PULOO

SHRIMP A LA DIABLA

Enoclub Menu



Pasta And Gnocchi

HANDMADE NOODLES / ALBENGA
ARTICHOKES

GNOCCHI / SPINACH / GORGONZOLA
CHEESE / WALNUT

Italian Red

FERDINANDO PRINCIPIANO
MASSOLINO

Prices

MENU PRICE 1
MENU PRICE 2

Ikan Bakar

GURAME BAKAR BUMBU KECAP
GURAME BAKAR BUMBU ASAM MANIS

Ne' Carne Ne' Pesce

BEYOND MEAT® VEGBURGER*
BEYOND MEAT© VEGBURGER /
RASCHERA D'ALPEGGIO / AVOCADO /
MARMELLATA DI CIPOLLE DI TROPEA /
POMODORO E CHIPS

Coperto

COPERTO PUO PORCINI CONCEJUI
PIROLLORIAALE
COPERTO

Sopi Gurame

SOPI KAN GURAME
SOPI KAN GURAME NASI

Iga Bakar / Goreng

IGA BAKAR MERCON NASI
IGA GORENG PENYET NASI

Uncategorized

SOUP (VEGAN)
SIRA

Sandwiches

CHICKEN CLUB
CHARBROILED CHICKEN
CRISPY CHICKEN SANDWICH

Thalis

PURI KURMA
SOUTH INDIAN SPECIAL THALI
NORTH INDIAN SPECIAL THALI

Main Course

BURRITO WITH MEAT
TRIPE
FRITTURA DEL GIORNO

Main

NASI LIWET
CARNAROLI RISOTTO
CHESTNUT SOUP

Menu Tradizione

CARDI GOBBI DI NIZZA MONFERRATO
PEPERONE DI CUNEO RIPIENO
TAJARIN TRENTA TUORLI

Sopi Daging

SOPI GA BAKAR
SOPI GA KREBEK
SOPI DAGING SAPI

Enoclub Menu



Sayur & Lalapan

SOPI SAYURAN

JENGKOL KECAP

TAHU / TEMPE

Dishes with White Truffle

CARNE CRUDA DI FASSONE CON
TARTUFO BIANCO D'ALBA

TAJARIN "30 TUORLI" AL BURRO
D'ALPEGGIO CON TARTUFO BIANCO
D'ALBA

UOVA BIO IN COCOTTE O AL TEGAMINO
CON TARTUFO BIANCO D'ALBA

Entrées

DHAI VADA

ROTI CURRY

BAKWAN JAGUNG

MASALA PAPAD

Secondi

CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA

SCAMONE DI ANGUS "MIGUEL
VERGARA" ALLA GRIGLIA

BACCALÀ FRITTO CON FRIGGITELLI

HAMBURGER DI ANGUS "MIGUEL
VERGARA" CON SCALOPPA DI FOIE
GRAS E MARMELLATA DI CIPOLLE DI
TROPEA

Side Dishes

SINGLE IDLI

PLAIN RICE

NATURAL-CUT FRIES

FRIES

Drinks



ES LEMON TEA

ES LECI JERUK

BADAM MILK

ASSORTED JUICES

Sides

BACONATOR FRIES

HOT STUFFED BAKED POTATO WITH
GRILLED CHICKEN

CHILI CHEESE FRIES (ALL-NATURAL)

BAKED POTATOES WITH SOUR CREAM
& CHIVES

Gurame Goreng

GURAME GORENG ORIGINAL

GURAME GORENG CRISPY

GURAME GORENG BUMBU COBEK

GURAME GORENG ASAM MANIS

Nila Bakar / Goreng

NILA BAKAR BUMBU KECAP

NILA BAKAR BUMBU COBEK

NILA GORENG BUMBU KECAP

NILA GORENG BUMBU COBEK

Le Carni - Di Vitella Fassona della Macelleria Oberto

TAGLIATA DI CONTROFILETTO ALLA
GRIGLIA

AMBURGHESE

TAGLIATA DI FILETTO ALLA GRIGLIA E
VERDURE DI STAGIONE

HAMBURGER CON FOIE GRAS /
MARMELLATA DI CIPOLLE DI TROPEA /
PATATE FRITTE

Enoclub Menu



Soups



CREAM OF TOMATO SOUP

VEG MANCHOW SOUP

SAYUR ASEH

CHICKEN BROTH

SHRIMP BROTH

Main Courses

POT ROAST

GRILLED FASSONE RUMP-STEAK /
SEASONAL VEGGIES

BEEF HAMBURGER / FOIE GRAS /
HOMEMADE CHIPS

LOW-TEMPERATURE COOKING CODFISH
FILLET / POLENTA / RADICCHIO

V BURGER / CANDIED CABBAGE /
AVOCADO / HOMEMADE BUN (VEGAN)

Postres

BUNSTIT ALLE NOCCIOLE FONDUE
GANDHE/ SALSA CARAMELK

POVERE ESTATE ZACCE PATWREHEOCE
TONDE CANDL

FONDENTE AL CIOCCOLATO AL 72%
CON COULIS DI LAMPONI

SORBETTO AL LIMONE CHARTREUSE
GIALLA

ZUPPETTA DI PESCHE, CACAO,
AMARETTI E GELATO AL FIOR DI LATTE

Cheese and desserts

CHEESE PLATE (5 PCS.)

ORANGE JELLY / CITRUS SALAD /
POMEGRANATE

CHOCOLATE FONDANT / MILK ICE-
CREAM

ARM PUFF PASTRY / APPLE / LEMON

CREAMY CHEESECAKE / ACACIA HONEY
WAFER

Restaurant Category



MEDITERRANEAN

MEDITERRANEAN

ITALIAN

DESSERT

GLUTEN FREE

These Types Of Dishes Are Being Served

SALAD

PASTA

BREAD

SPAGHETTI

DESSERTS

Sate Maranggi

SATE MARANGGI CAMPUR

SATE MARANGGI FULL DAGING

SATE AYAM BUMBU KACANG

SATE SAPI BUMBU KACANG

SATE KAMBING BUMBU KACANG

SATE MARANGGI CAMPUR KETAN
BAKAR

Dessert



TARTUFO

COCONUT ICE

CHEESE SELECTION

PANNA COTTA

BUNET

TIRAMISU

Enoclub Menu



CREME BRULEE

Mexican Dishes

CHICKEN FLAUTAS

GUARACHE AL GUSTO

HUEVOS RANCHEROS

CHILAQUILES

CHEESE QUESADILLA

FAJITAS

CHICKEN FAJITAS

Antipasto

GIRELLO AL PUNTO ROSA SALSA
TONNATA 15 €

ACCIUGHE SALATE SANFILIPPO
FUNGHI SOTT'OLIO BAGNET VERD
PATÈTÈ DI TARTUFO NERO PINOLI
MIELE D'ABETE 15 €

POLPO ALLA GALLEGA PATATE
ALLA PAPRIKA OLIVE TAGGIASCHE 15 €

CARNE CRUDA DI VITELLA
FASSONA PIEMONTESE CON
TARTUFO NERO ESTIVO 15 €

SPAGHETTI DI ZUCCHINE
MARINATE LIME E MENTA CON
PESTO DI POMODORI SECCHI
(VEGAN) 13 €

INSALATA DI FOGLIE CON CRUDITÈ
DI VERDURE, PERE, NOCI E SEMI
OLEOSI 13 €

PATA NEGRA JOSELITO GRAN
RESERVA 42 MESI CON FICHI E
CROSTINI AL POMODORO 24 €

Ingredients Used

CELERY

CHEESE

PESTO

WHITE RICE

MILK

ESCARGOT

TILAPIA

Wines

CERETTO "PIANE"

CAVALLOTTO

GAJA GRASSA VIGNA MARTINA

GCOC

GIACOMO CONTERNO FACIA

GIULIA NEGRI

LODALI "SANT'AMBROGIO"

MASCARELLO GIUSEPPE "SCUDETTO"

Salads



MEDITERRANEAN CHICKEN
SALAD

FRESH-MADE CHICKEN
SALAD

MEDITERRANEAN CHICKEN POWER
SALAD

APPLE PECAN CHICKEN SALAD

SPICY CHICKEN CAESAR SALAD

GARDEN SALAD

FRESH MOZZARELLA CHICKEN SALAD

CAESAR SALAD

DELUXE APPLE PECAN

CHICKEN SALAD

Alla Carta

CARPACCIO DI VITELLA FASSONA

PEPERONE QUADRATO DI CUNEO
RIPIENO DI SALSA TONNATA

INSALATA AUTUNNALE DI FAGIANO

TUORLI

Enoclub Menu



RAVIOLI DI PLIN TRADIZIONALI RIPIENI
AI TRE ARROSTI

GNOCCHI CON FARINA DI GRANO
SARACENO

RISOTTO "ACQUERELLO"

CAPPELLO DEL PRETE MORBIDO
BRASATO AL BAROLO

CONIGLIO GRIGIO DI CARMAGNOLA
FARCITO

LINGUA DI BUE CROCCANTE

Antipasti e Secondi Piatti

POLPETTE ALLE TRE CARNI

CONIGLIO ALLA CACCIATORA, POLENTA
FRITTA, SCAROLA

CARNE CRUDA FASSONE

CASSATELLI, PORCINI, SPINACI

LUMACHE AL BURRO ALLE ERBE

FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO,
CAVOLFIORE, SEMI DI SESAMO

SPUMA DI PATATE, TUORLO, SORBETTO

GUANCIALE DI MAIALE, PURÈ DI
SEDANO RAPA E CASTAGNE, FUNGHI
PORCINI

BACCALÀ E PATATE, BAGNET VERDE

LINGUA DI BUE CROCCANTE, SALSA
ROSSA E BAGNET VERDE, SENAPE

Primi Piatti

HOMEMADE "PLIN" AGNOLOTTI

SOTTONI DI CAROTE ARROSTO

BAKED CARROT RAVIOLI

TAGLIOLINI AGLIOLINI ALLA SALVIA

SAGE TAGLIOLINI

CUPPA DI CASTAGNE

FONDANT POSATO BLACK TRUFFLE

TAJERIN TRENTINI TARTU RILAGU
SEBIOCKE VERDUNC

AGNOLOTTI CON JELENNOCCTS E
ERBE APPORTATE BUAMO A TARTUFO
NERO

CONIGLIO GRIGIO DI CUMAGNCAS
FAROITE CON FINFERLI

TAJARIN O TUORLI RAGÙ D'ALSICETTA
DI BRA

RAVIOLI AL SERRAS CON BRODO DI
GORGONZOLA, TARTUFO NERO, PEPE

RISOTTO CARNAROLI AL PARMIGIANO,
SOGNO RISTRETTO, TARTUFO NERO

TAGLIOLINI AL CARBONARA (CACIO E
PEPE)

GNOCCHI DI 2 PATATE

PAPPADELLE CON GAMBERI,
SALICORNIA E DATTERINI

AGNOLOTTI DEL "PLIN" CON RAGÙ DI
SALSICCIA

TAJARIN 30 TUORLI CON FUNGHI
PORCINI NOSTRANI

Starters



ONION BAJJI

FLAN ALLE ERBE
AROMATICHE

AROMATIC HERBS FLAN

4PC NUGGETS

TAGLIATA DI SALMONE A VITELLO
FASSONA

CARPACCIO DI GIRELLO DI FASSONA
BLEGNE CALDE

PIOCIONE MOSTO INPLENO AL TARTUFO
NERO CREMAS DI SEDANO RAPA

FILETTO DI MERLUZZO FRESCO PATATE
CIVE TAGGLINECHE

PATATINE DI MOMBERCERO FONDENTE
AL TARTUFO NERO

Enoclub Menu



LINGUE DI VITELLO FASSONA
SCOTTATA

PEPERONE DI CUNEO SALSARATO

CONIGLIO GRIGLIO DI CUNEO CON
FAROTTO

INSALATINE DI TAGLIANO, MELE,
CALAGRE, MELMGREINE, FUNGHI E
TARTUFO NERO

GELATONE DI FORMAGGI PIEMONTESI

TORTINO DI FUNGHI

FASSONE VEAL STEAK TARTARE

EUNEO HAM 30 MONTHS / RUSSIAN
SALAD

JOSELITO HAM 36 MONTHS / TOMATO
BREAD

OCTOPUS / MOUNTAIN POTATOES /
OLIVES

ORGANIC SPHERE / CAESAR SAUCE

L'ORTO IN CARPIONE

FRITTURA DI ACCIUGHE E VERDURINE

CARPACCIO DI VITELLO PIEMONTESE

FUNGHI PORCINI NOSTRANI IMPANATI E
FRITTI

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Enoclub Menu



Enoclub

Piazza Michele Ferrero, 4,
12051 Alba CN, ALBA, Italy

Opening Hours:

Tuesday 12:15-14:00 19:15-21:30

Wednesday 12:15-14:00 19:15-21:30

Thursday 12:15-14:00 19:15-21:30

Friday 12:15-14:00 19:15-21:30

Saturday 12:15-14:00 19:15-21:30

Sunday 12:15-14:00

Made with [Menu](#)

