



# Daide Palluda

Daide Palluda, giovane, affermato e convinto territorialista, gestisce dal 1995 il ristorante "All'Enoteca", annesso alla sede dell'Enoteca Regionale del Roero.

Studio, passione, sono queste le linee che hanno caratterizzato il percorso formativo di Daide Palluda. La sua cultura gastronomica è il risultato di studi e di esperienze lavorative tra Langa e Liguria. La solida preparazione culturale si traduce in una cucina personale e dai chiari propositi, una cucina che sa parlare del territorio, senza per questo rimanere imprigionata nella retorica della tradizione. Una filosofia del gusto che trova coerente applicazione anche nel passaggio dal ristorante al laboratorio: là dove materie prime, tecnologia e ricerca si fondono e si assoggettano all'obiettivo del mantenimento della freschezza e delicatezza del gusto e degli aromi primari, ispirandosi all'idea di una stagione che pensa all'altra e conservando la qualità nel tempo.



## CREMA DI PARMIGIANO

- Vasetto da 180 g

## FRUTTA

Tre soli ingredienti, frutta maturata sull'albero, lo zucchero in giusta misura e naturalmente l'acqua, che viene preferita di sorgente.



## PESCHE DI FINE ESTATE IN ACQUA DI SORGENTE

- vasetto da 850g

## PERE COTTE AL VINO ROSSO IN ACQUA DI SORGENTE

- vasetto da 850g

## ALBICOCHE SCIROPPATE IN ACQUA DI SORGENTE

- vasetto da 400g

## UVA ROSSA AL MOSCATO

- vasetto da 350 g

## ALBICOCHE AL FORNO CON GRAND MARNIER

- vasetto da 450g
- ## PESCHE CACAO E AMARETTI
- vasetto da 320g

**SPIRITI** Frutta fresca a giusta maturazione cotta in forno e leggermente profumata al liquore. Da servire a fine pasto come dessert, accompagnata da cioccolato fondente ad alta percentuale di cacao o pasticceria.