

In collaboration with



Presents

ALMA | CIRCLE  
THE SCHOOL OF ITALIAN CULINARY ARTS

Experience  
the  
taste of art

Operated by San Giorgio Café

## **ACQUA** | Menu tra i mari italiani

---

Polentina bianca, alici marinate e salsa verde  
Morro di baccalà, melanzana al miso dolce e spuma bernese  
Fregola, crema di patate e porro, vongole, olio al prezzemolo  
Bieta, colatura di alici, agrume e croccante di olive  
Sorbetto allo yuzu, polvere di capperi e limone candito  
Torta Leone con Crema Eccezionale e nocciole caramellate  
Dessert a cura del *MammaRita Lab* di chef Massimiliano Alajmo

## **TERRA** | Menu circolare

---

Polentina bianca, alici marinate e salsa verde  
Suprema di galletto in crosta ume shiso e asparagi  
Insalata di patate, fagiolini, cosce di galletto, senape  
Zuppa imperiale ai funghi con brodo di galletto arrosto, erba cipollina  
Sorbetto allo yuzu, polvere di capperi e limone candito  
Torta Leone con Crema Eccezionale e nocciole caramellate  
Dessert a cura del *MammaRita Lab* di chef Massimiliano Alajmo

## **PRIMAVERA** | Menu a base vegetale

---

Polentina bianca, crema di tartufo bianco e funghi chiodini  
Carciofo confit, crema di sedano rapa, polvere di liquirizia e gomashio  
Caponata dell'orto  
Ceci in pasta, tartufo e spinacino  
Sorbetto yuzu, polvere di capperi e limone candito  
Savarin alla carota  
Dessert a cura di Giulia Paronuzzi - *Pasticceria Al Teatro*

Il pane è realizzato dal Maestro d'Arte e Mestiere Ezio Marinato

*Per consultare la lista degli allergeni presenti, chiedere al personale di sala*

## **WATER** | Menu from the italian seas

---

White corn polenta chip, marinated anchovies, parsley "salsa verde"  
Salted cod fillet, miso glazed aubergine, béarnaise foam  
Sardinian "Fregola" pasta, leek and potato cream, clams, herb oil  
Rainbow chard, garum, lemon, crispy black olives  
Yuzu sorbet, powdered dried capers, candied lemon  
Torta Leone with Crema Eccezionale and caramelized hazelnuts  
Dessert created by chef Massimiliano Alajmo from *MammaRita Lab*

## **EARTH** | Circular menu

---

White corn polenta chip, marinated anchovies, parsley "salsa verde"  
Cockerel supreme, ume shiso crust and asparagus  
Potato salad with green beans, cockerel legs and seeded mustard dressing  
Parmigiano Reggiano and dried cep mushroom dumpling, roasted cockerel broth, chives  
Yuzu sorbet, powdered dried capers, candied lemon  
Torta Leone with Crema Eccezionale and caramelized hazelnuts  
Dessert created by chef Massimiliano Alajmo from *MammaRita Lab*

## **SPRING** | Plant-based menu

---

White corn polenta chip, truffle and chiodini mushrooms  
Artichoke confit, celeriac cream, liquorice powder, gomashio  
Sicilian Caponata  
Chickpea pasta, truffle and baby spinach  
Yuzu sorbet, powdered dried capers, candied lemon  
Carrot Savarin  
Dessert created by Giulia Paronuzzi - *Pasticceria Al Teatro*

Bread made by the Maestro d'Arte e Mestiere Ezio Marinato

*To consult the allergens list, please ask the service staff*