



HOMO FABER

Presents

ALMA

THE SCHOOL OF ITALIAN CULINARY ARTS

CIRCLE

Operated by San Giorgio Café

TASTING EXPERIENCE

Experience
_____ the
taste of art



MAESTRO
D'ARTE E
MESTIERE

TASTING EXPERIENCE

€ 35 ogni proposta

MASTRO NORCINO

Stagionatura, attesa e tradizione: la cultura del salume italiano

Prosciutto di Parma DOP - *Fratelli Galloni*
Coppa Piacentina DOP - *Consorzio Salumi Tipici Piacentini*
Mortadella BIO 7 Chiese - *Artigian Quality*

CASEUS

Un viaggio tra le forme e le storie del latte

Parmigiano Reggiano DOP - *Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano*
Cerato - *selezione del Maestro d'Arte e Mestiere Renato Brancaleoni*
Gratin Bleu - *Caseificio Rosso*

VERDE!

L'espressione gustativa dalla terra (vegetariano)

Ceci al tartufo - *Boscovivo*
Giardiniera - *I Contadini*
Carciofi e puntarelle - *I Contadini*

IL GRAND TOUR

Il racconto completo tra norcineria, formaggi e vegetale

Selezione di prodotti a cura dello chef

L'Experience include prodotti da forno di Follador e Cooperativa Giotto, un calice di vino o cocktail, acqua ed espresso Illy

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

TASTING EXPERIENCE

€ 35 per platter

MASTRO NORCINO

Seasoning, aging, and tradition: The story of cured meats

Prosciutto di Parma DOP - *Fratelli Galloni*
Coppa Piacentina DOP - *Consorzio Salumi Tipici Piacentini*
Mortadella BIO 7 Chiese - *Artigian Quality*

CASEUS

A journey through a variety of cheeses and their stories

Parmigiano Reggiano DOP - *Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano*
Cerato - *selection from the Maestro d'Arte e Mestiere Renato Brancaleoni*
Gratin Bleu - *Caseificio Rosso*

VERDE!

An expression of green flavours from the land (vegetarian)

Truffle chickpeas - *Boscovivo*
Giardiniera - *I Contadini*
Artichokes and chicory puntarelle - *I Contadini*

THE GRAND TOUR

A complete story of cured meats, cheeses and greens

Chef's selection

The Experience includes bakery products from Follador and Cooperativa Giotto, a glass of wine or a cocktail, water and Illy coffee

To consult the allergens list, please ask the service staff

BEVERAGE LIST

Vino - Wine



Crede - Bisol Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 2021	€ 7/ € 42
Avenir - San Patignano Spumante Brut Metodo Classico 2016	€ 8/ € 48
Vie - San Patignano Sauvignon Blanc 2020	€ 6/ € 36
RosaMara - Costaripa Valtènesi Rosé 2021	€ 7/ € 42
Ora - San Patignano Romagna Sangiovese Superiore 2018	€ 6/ € 36
Avi - San Patignano Romagna Sangiovese Superiore Riserva 2019	€ 10/ € 60

Cocktail

Spritz Campari	€ 7
Spritz Aperol	€ 7
Gin tonic	€ 12
Americano	€ 12

Soft drink

Chinò San Pellegrino	€ 5
Arancia amara San Pellegrino	€ 5
Limonata San Pellegrino	€ 5

Water

Acqua San Pellegrino	€ 4
Acqua Panna	€ 4

Coffee

Caffè	€ 3
Caffè americano	€ 3,50
Cappuccino	€ 5

In collaboration with

