

YARD RESTAURANT

MENU

STARTERS

Ovetto di Montagna

18,50. -

Spuma di patate e fungo porcino, uovo selezionato cotto senza fretta a 63 gradi, tartufo nero della Lessinia, crumble di nocciole e cacao.

[1-3-7-8]

Parmigiana di Tom

15. -

Millefoglie di melanzana con pomodoro, basilico, Grana Padano DOP, nuvola di burrata e pepe al pompelmo.

[1-5-7]

Rosso Maghreb

15. -

Hummus di pomodoro e la sua essenza con chips, olio e polvere al pomodoro. Servito su tajine berbera con erbe mediterranee.

[11]

La Nina, la Pinta e la Santa Maria (*)

21,50. -

Capesante marinate alla rapa rossa, crema e caramello viola al cavolo cappuccio con basilico croccante. Servite su coppa Martini con shot di gin, succo di limone e soda.

[14]

Truffle Gold Pizza Champagne

22,50. -

Impasto gourmet al profumo di Champagne, con soffice spuma al porcino, crema all'Asiago DOP e tartufo nero della Lessinia.

Impreziosita da vero oro 24 carati.

Don't call it Pizza!

[1-7-12]

Yard in 4 Morsi (*)

19. -

Che cos'è Yard?

Mini Burger da manzo selezionato della Lessinia. Il nostro Hummus di pomodoro su foglia croccante. L'Essenza del nostro Cala Rossa con Gambero Rosso di Mazara del Vallo. La nostra Ostrega in ostrica!

[1-2-3-4-5-6-7-8-9-11-14]

Il Prosciutto

16,50. -

Prosciutto Veneto DOP prodotto a Montagnana, servito con bruschetta all'aglio.

[1]

Formaggi D'Autore

21,50. -

Selezione di affinamenti e stagionature, sapori erborinati, latte e fieno.

Abbinati a confetture, creme, mostarde e miele. Una vera esperienza sensoriale.

[1-3-7-8-12]

RAW BAR

Gioielli del mare serviti su ghiaccio pilé.

Ostrica di mare affinata poi in saline d'argilla [14]

5 al pezzo. -

Ostrica italiana del delta del Po' [14]

4 al pezzo. -

Gambero Rosso di Sicilia [2]

6 al pezzo. -

Scampo [2]

6 al pezzo. -

Mazzancolla blu oceanica [2]

6 al pezzo. -

Il Caviale

42. -

10 gr. del nostro caviale premium quality, servito con burro d'alpeggio e crostini di pan brioche, blinis, creme fraîche ed erba cipollina.

[1-3-4-7]

FIRST COURSES

Truffle Fettuccine

24. -

Fettuccine di pasta fresca all'uovo fatta in casa, con tartufo nero della Lessinia. Mantecate a vista su forma di Grana Padano DOP flambè.

[1-3-7]

Risotto all'Amarone

19,50. -

Un grande classico della cucina tipica veronese, risotto all'Amarone della Valpolicella e cremoso formaggio della tradizione. (Min.2 persone/Tempo d'attesa 20 min).

[7-9-12]

Cala Rossa (*)

24. -

Il nostro famoso risotto all'acqua di pomodoro, crudo di Gambero Rosso di Sicilia, gocce di burrata, e polvere di liquirizia. (Min. 2 persone / Tempo d'attesa 20 min).

[2-4-7-9]

Parthenope

19. -

Spaghetti di Gagnano IGP ai tre pomodori, estratto d'olio al basilico e profumo di limone. Come in Costiera Amalfitana.

[1-7]

Amatriciana Hungry

22. -

La nostra Amatriciana con paccheri di Gagnano IGP, guanciale come da tradizione, cipolla brasata, pomodoro fresco e Pecorino DOP. Servita in padella con focaccia fatta in casa per una scarpetta obbligatoria. (Tempo d'attesa circa 15 min).

[1-3-7-9]

Raviolo all'Astice (*)

29. -

Ravioli di pasta fresca all'uovo fatta in casa, con astice americano e la sua riduzione. Servito con beurre blanc, olio di pomodoro e il suo corallo.

[1-2-3-7-12]

SALADS AND SUMMER SOUPS

All'ombra, a Maratea

16,50. -

Gazpacho vellutato di pomodoro e fragola, olio al basilico e la sua nuvola. Servito con crumble al limone.

[-]

Òstrega!

25. -

Zuppa d'ostriche con caviale, ostrica cruda, crostino di gambero rosso, essenza d'alga spirulina, perlage di lompo e pesce volante. Colorata con estratti vegetali e ristretto di frutti rossi. Per i veri amanti del mare.

[1-2-3-4-5-6-7-8-9-11-14]

It's not a Poke (*)

22,50. -

Insalata iceberg, salmone fresco a tartare, avocado, ciliegino di Sicilia, tonno fresco a tartare, mango, gel agli agrumi estivi, cocco e lime in scaglie. Come un acquazzone estivo.

[4-5-8-11]

Tuna Salad (*)

18. -

Insalata gentile, mousse di tonno, cappuccio viola e bianco, spicchio d'arancia, rucola, con pomodorino confit, semi di sesamo e salsa teriyaki.

[3-4-5-6-10-11]

FISH MAIN COURSES

Arrivi quotidiani di pescato fresco.

Tropical Seabass (*)

28,50. -

Filetto di branzino avvolto in scaglie di cocco, fondo di ceviche ristretto, pak-choi al vapore, morbido al cocco e olio al pomodoro.

[4-5-8]

The fine Lobster Roll (*)

34,50. -

Coda d'astice, la sua bisque, perlage di lompo e crème fraîche su mattonella di pan brioche, in accompagnamento brunoise di patate croccanti e maionese al lime.

[1-2-3-4-6-7]

• Tartufo nero della Lessinia in aggiunta.

7. -

Polpo tra i coralli (*)

29,50. -

Polpo cotto a bassa temperatura con crema di patate, caramello al pachino, gocce di burrata, crema d' avocado, polvere di pomodoro, julienne di cipolla rossa di Tropea e corallo rosso.

[1-3-7-9-14]

Le Crudité (*)

38,50. -

Selezione di crudo di mare e oceano:

Ostriche, Gambero rosso di Mazara del Vallo, Mazzancolla blu della Nuova Caledonia, Scampo, Tartare di tonno e salmone.

[1-2-4-11-14]

Tartare (*)

23. -

Crudo di Salmone / Tonno (a scelta), condito con salsa di soia, agrumi e sesamo, su dadolata di avocado.

[1-4-6-11]

Pesce Spada (*)

32,50. -

Filetto di pesce spada mediterraneo all'alga spirulina, gel agli agrumi estivi, crema e croccante di melanzane con contrasto di arance ed origano. Servito con "plastica" di mare.

L' 80% dell'inquinamento del mare è causato dalla plastica.

[1-4-6-7-8-9-11-12]

SUSHI

Sushi del Momento (*)

23,50. -

8pz. con filetto di tonno, datterino caramellato e brunoise di cipolla in tempura. Doppio tonno all'esterno, maionese al lime e tobiko colorato. Avvolto in scaglie di cocco.

[1-3-4-5-6-8-10-11]

Salmon Avocado Roll (*)

19,50. -

8pz. con doppio Salmone, avocado, crème fraîche e sesamo. Disponibile anche in versione Gluten Free con salsa di soia senza glutine.

[1-4-6-7-11]

Lobster Sushi (*)

33,50. -

8pz. con astice cotto al vapore, zucchina in tempura, avocado e caramello al pomodoro pachino. Servito con salsa teriyaki e perlage di tobiko.

[1-2-4-6-11]

Sushi Veg

17,50. -

8pz. con daikon, avocado e crema di melograno, con estratto di carota ed arancia. Servito con julienne di melanzane in tempura.

[1-6]

MEAT MAIN COURSES

Tutte le nostre carni provengono da pascoli italiani controllati di prima scelta.

La Tartare

24. -

Battuta di manzo selezionato, gocce di burrata, pomodorino confit, crema ed olio al basilico, con contrasto di senape al miele. Servita con chips di riso.

[7-10]

- Tartufo nero della Lessinia in aggiunta.

6. -

Filetto alla Rossini

52. -

Filetto di scottona scelto, scaloppa di foie gras, tartufo nero di stagione, riduzione all'Amarone e mattonella di pan brioche.

[1-7-8-12]

Dumbo

48. -

Una vera e intera cotoletta di vitello alla milanese con osso, dorata in burro chiarificato. Servita con patate roasted e pomodorini.

[1-3-7]

Fiorentina

8 all'etto. -

Taglio alla Fiorentina da lombata di scottona della Lessinia da 1,6 kg. (Consigliato per due persone).

[-]

- Tartufo nero della Lessinia in aggiunta.

12. -

Tomahawk

8,50 all'etto. -

Il nostro taglio all'americana di scottona della Lessinia da 1,6 kg. (Consigliato per due persone).

[-]

- Tartufo nero della Lessinia in aggiunta.

12. -

Gold Filet

69. -

Il nostro filetto in versione Full Gold con vera foglia d'oro 24 carati.

[7-8-12]

SIDES

Zucchine alla menta [1]

7. -

French Fries (*) [1-3-5-10]

7. -

Truffle French Fries (*) [1-3-5-10]

11. -

Edamame (*) [1-6-11]

7. -

Roasted Potatoes [1-7]

7. -

Vegan Wok [1-5-6-11]

7,50. -

DESSERTS

Le nostre proposte di pasticceria sono interamente realizzate con ingredienti scelti e frutta fresca.

Tiramisù

12,50. -

Classico con crema all'uovo e mascarpone, biscotti savoiardi bagnati al caffè espresso e polvere di cacao amaro. Servito al cucchiaino.

[1-3-4-6-7]

Donna Masina

12,50. -

Crema di ricotta, spaccato di cannolo siciliano, agrumi canditi, gocce di cioccolato e cremoso al pistacchio. Servito su originale testa di moro di Caltagirone.

[1-3-4-7-8]

Millefoglie di Mandorla

11. -

Sfoglia croccante alla mandorla con crema bianca al mascarpone e frutti rossi.

[3-7-8]

Pistacchio Babà

29,50. -

Tipico dolce napoletano al Rum, servito con crema di pistacchio e frutti rossi. (Consigliato per 2 persone).

[1-3-5-7-8-12]

Il nostro Gelato

8. -

Prodotto artigianalmente con ingredienti scelti e freschissimi. Gusti selezionati su richiesta al nostro personale di sala.

[3-7-8]

Il Tè nel Deserto

24. -

Originale vassoio berbero in argento con il meglio della nostra piccola pasticceria, servito con tè del Marocco alla menta. Il tuo fine cena. (Consigliato per 2 persone).

Per ogni persona aggiuntiva sarà presente una maggiorazione di

4. -

[1-3-5-7-8]

Sweety But No Sweet

18. -

Morbida pannacotta alla vaniglia, con contrasto di salsa ai frutti rossi e croccante granella di pistacchio. Il nostro dessert senza glutine, senza lattosio, senza zucchero ed a basso indice glicemico.

[3-6-8-11]

BEVERAGE

Per iniziare, accompagnare o finire al meglio la tua esperienza.

COCKTAILS

Gin Tonic • Gin Lemon	a partire da 10. -
Vodka Tonic • Vodka Lemon	a partire da 10. -
Americano • Moscow Mule • Negroni	9. -
Spritz Aperol • Spritz Campari • Hugo	7. -

Disponibile una più ampia selezione su richiesta al nostro barman.

FINE CENA

Distillati • Amari	a partire da 5. -
Sakè	a partire da 8. -
Vini dolci al calice	a partire da 8. -

Disponibile una più ampia selezione su richiesta al nostro barman.

SOFT DRINKS

Acqua naturale 0,75 cl • Acqua gassata 0,75 cl	5. -
Coca Cola 0,33 cl • Coca Cola Zero • Sprite • Fanta	5. -
Premium Tonic Water • Lemon Water	3,50. -
Boem • Red Bull	3,50. -
Birra 0,33 cl	6,50. -

CAFFÈ

Caffè Kopi Luwak (Espresso 100% autentico arabica Kopi Luwak)	15. -
Espresso • Espresso macchiato	2,20. -
Decaffeinato	2,40. -
Cappuccino • Macchiato	3. -
Orzo • Ginseng	2,50. -

TÈ

Tè Nero - Proveniente dal distretto di Dimpula (Sri Lanka) dall'aroma fresco e delicato.	5. -
Tè Verde - Foglie lunghe color giada, gusto leggermente aspro, colore giallo e limpido.	5. -
Tè Note di Marrakesh - Tè biologico con foglie di menta nana di Marocco.	5. -
Camomilla BIO	5. -



Gluten Free



Vegetariano



Vegano

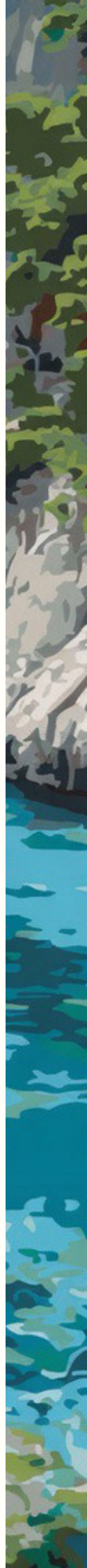
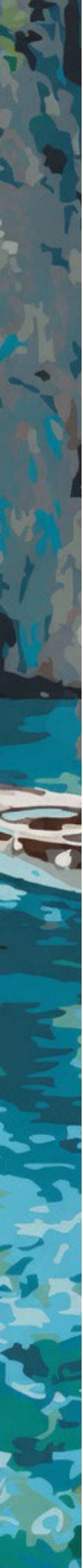
COPERTO 4,50. -

(*) In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore / -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

(*) Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.

Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del Regolamento (UE)

1. - Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
2. - Crostacei e prodotti derivati;
3. - Uova e prodotti derivati;
4. - Pesce e prodotti derivati;
5. - Arachidi e prodotti derivati;
6. - Soia e prodotti derivati;
7. - Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
8. - Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
9. - Sedano e prodotti derivati;
10. - Senape e prodotti derivati;
11. - Semi di sesamo e prodotti derivati;
12. - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
13. - Lupino e prodotti a base di lupino;
14. - Molluschi e prodotti a base di molluschi.



YARD RESTAURANT

With love, always —