YARD RESTAURANT

YARD RESTAURANT

MENU

STARTERS

Capasanta (*) 16,50. -
Capasanta atlantica imbrunita al cappuccio viola, avvolta nel lardo
di Colonnata, su morbido di sedano rapa, al centro fumetto d'astice.
Servita con julienne di patate viola e uova di lompo.
[1 - 2 - 4 - 5 - 7 - 9 - 14]

La Parmigiana di Tom 14,50. -
Sformatino di melanzana con pomodoro, basilico, Grana Padano DOP,
nuvola di burrata, pepe al pompelmo e crema di zucca marinata.
[1 - 5 - 7]

Ne carne ne pesce (*) 18. -
Tonno infuso alla salsa di soia e teriyaki servito su scaloppa di foie gras,
con coulis di rapa rossa e chutney di agrumi.
[1 - 4 - 6 - 7]

Ovetto di Montagna 19,50. -
Spuma al porcino, uovo selezionato di montagna cotto a 65 gradi,
crumble alle castagne del Piemonte, tartufo nero della Lessinia e cacao.
[1 - 3 - 7- 8]

I Tre Hummus 13,50. -
Percorso di hummus; cannellini e rosmarino, ceci e paprika dolce,
piselli e cardamomo, servito con olio evo ed accompagnato
da chips croccanti e crudités di verdure.
[ ]

FIRST COURSES

Raviolo Kaiser 19. -
Sfoglia all'uovo, ragout bianco di vitello, brunoise di verdura
di stagione e morbido di tuorlo.
Servito con spuma di pere kaiser e riduzione alla cannella agrumata.
[1 - 3 - 7 - 9 - 12]

Cala Rossa (*) 24. -
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]

Amatriciana Hungry 23,50. -
La nostra Amatriciana con paccheri di Gragnano IGP,
guanciale di Sauris, cipolla brasata, pomodoro fresco e pecorino
romano DOP. Servita in padella con focaccia fatta in casa
per una scarpetta obbligatoria.
[1 - 3 - 7 - 9]

Linguina all'Astice (*) 26. -
Linguina di Gragnano IGP, al pomodoro pachino,
con astice americano e spugne al pomodoro e al basilico.
[1 - 2 - 9]

Risotto all'Amarone 21,50. -
Un grande classico della cucina tipica veronese,
il nostro famoso risotto da uve dell'Amarone della Valpolicella
e formaggio della tradizione.
(Min.2 persone/Tempo d'attesa 20 min.)
[7 - 9 - 12]

VEGETABLE MAIN COURSES

Frammenti di natura ed armonie vegetali di stagione.

MURANO NELL'ORTO — 17. -
Vellutata di patate in quattro tipologie e lavorazioni,
con contrasto morbido di spirulina e zucchine.
[7]

JARDIN D'HIVER — 19,50. -
Tripudio di verdure di stagione in varie consistenze
ed aria al cavolo viola. Servito con estratto di fondo vegetale profumato
allo zenzero e lemongrass ed impreziosito con essenza erbacea.
[1 - 6 - 7]

MEAT MAIN COURSES

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

COTECHINO ALLA WELLINGTON — 24. -
Cotechino in crosta con gioco di salse colorate e riduzione al Vermouth,
accompagnato da pureè di patate alla francese.
[1 - 3 - 6 - 7 - 10]

TOMAHAWK — 6,5 all'etto. -
Il nostro taglio all'americana di scottona della Lessinia da 1,6 kg.
(consigliato per due persone)
Disponibile anche in versione Gold 24 kt con vera foglia d'oro — tot. 290. -

LA GUANCETTA DELLE FESTE — 22,50. -
Guancetta di maialino iberico cotta a bassa temperatura
ed in infusione di mela e cannella. Servita con crema di topinambur.
[7 - 9 - 12]

DUMBO — 46. -
Vera cotoletta di vitello alla milanese con osso, cotta in burro
chiarificato. Servita con patate roasted, pomodorini e rucola.
[1 - 3 - 7]

FILETTO — 28,50. -
Filetto di scottona premium quality.
Disponibile anche in versione Gold 24 kt con vera foglia d'oro — tot. 60. -

It's better with

SAUCE AND CREAMS

- Tartufo nero della Lessinia — 9. -
- Salsa all'Amarone [9] — 8. -
- Scaloppa di foie gras — 12. -

KAIZEN (改善)

Abbiamo reinterpretato il nostro sushi.

Il Sushi del Momento (*) 23,50. -
4 pz. di Uramaki alla salicornia avvolti in filetto di branzino
con ostrica fine de claire, carambola, uova di lompo.
Servito con mayo agrumata alla mela.
[4 - 6 - 11 - 14]

Sushi Veg 16,50. -
8pz. di Uramaki vegani con castagne tostate al pepe di sichuan,
avocado, germogli di pisello, zucca in agrodolce e velo d'arancia.
Servito con pennellata di salsa teriyaki.
[1 - 5 - 6 - 8 - 11 - 12]

Blue Krab & Lobster Sushi (*) 27,50. -
4pz. di Uramaki con astice americano, granchio blu, maionese
e indivia marinata. Serviti con fake caviale agli agrumi.
[2 - 4 - 5 - 6- 10 - 11]

Nigiri Selezione (*) 27. -
4pz di Nigiri gourmet contemporanei reinterpretati dal nostro sushi chef.
[1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 10 - 11 - 14]

FISH MAIN COURSES

Le Gran Cruditè (*) 49. -
Gran selezione di crudità di mare con:
Ostrica fine de claire, Gambero rosso di Sicilia, Scampo,
Tartufo di mare, Mazzancolla blu oceanica della Nuova Caledonia,
doppia Tartare al crudo di tonno e salmone.
[1 - 2 - 4 - 6 - 8 - 11 - 14]

Rosso Astice (*) 32,50. -
Coda d'astice "laccato" in acqua di rapa rossa, quenelle di morbido
al sedano rapa, salsa olandese, uova di lompo ed indivia marinata.
[1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12]

Rombo Placido (*) 25. -
Filetto di rombo di profondità infuso alla camomilla,
con aglio nero, zucchine allo zenzero e spennellata di patate viola.
[1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9]

Lobster Roll (*) 32,50. -
Tris di pan morbido con insalata d'astice e granchio blu,
crema d' avocado e pomodoro a cubetti. Guarniti rispettivamente
con uova di lompo, tobiko colorato e fake caviale di bisque
di astice e nero di seppia.
[1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10]

SIDES

Purè al Tartufo 15,50. -
Crema di patate al burro fatta in casa con tartufo nero della Lessinia.
[7]

Purè alla Francese 8. -
Crema di patate al burro fatta in casa.
[7]

Roasted Potatoes 7,50. -
Patate novelle con erbe aromatiche.

Vegan Wok 7.50 -
Julienne di verdure saltate con salsa di soia e sesami.
[1 - 5 - 6 - 11]

French Fries Homemade 8. -
Stick di patate fritte, servite con salse.
Disponibile anche con aggiunta di tartufo nero 7. -
[3 - 5 - 10]

Edamame (*) 7.50 -
Fagioli di soia cotti a vapore e cosparsi di sale Maldon.
[1 - 6 - 11]

DESSERTS

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

LE JEUX SONT FAITS 40. -
Gioco d'abilità ai dadi con percorso di piccola pasticceria
e Premio finale: sfoglia calda con brownie e mandorle tostate,
accompagnata da soffi creme invernali.
Per ogni persona aggiuntiva sarà presente una maggiorazione di 12.-
[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

MILLEFOGLIE CRUNCHY 12.50 -
Sfoglia croccante alla mandorla con crema bianca
al mascarpone e frutti rossi.
[3 - 7 - 8]

NAPOLI BABÀ 28,50. -
Tipico dolce napoletano al Rum, servito con sac à poche
di crema bianca e frutti rossi.
(consigliato per due persone)
[1 - 3 - 5 - 7]

IL THE NEL DESERTO 25. -
Originale vassoio berbero in argento con selezione della nostra
piccola pasticceria, servito con the del Marocco alla menta.
(consigliato per due persone)
Per ogni persona aggiuntiva sarà presente una maggiorazione di 4.-
[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

THE MOST EXPENSIVE COFFEE 22. -
Il famoso caffè da zibetto delle palme Kopi Luwak
servito con selezione di piccola pasticceria.
[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

BEVERAGE

SOFT DRINKS

• Acqua naturale 0,75 / Acqua gassata 0,75 cl	**5-**
• Coca Cola 0,33 cl / Coca Cola Zero 0,33 cl	**5-**
Sprite 0,33 cl / Fanta 0,33 cl	
• Premium Tonic Water / Lemon	**3.50-**
• Red Bull	**4.-**

COFFEE

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

TEA

• The Nero **5.-**
Proveniente dal distretto di Dimpula (Sri Lanka) dall'aroma fresco e delicato.

• The Verde **5.-**
Foglie lunghe color giada, gusto leggermente aspro, colore giallo e limpido.

• Note di Marrakesh **5.-**
The biologico con foglie di menta nana del Marocco.

• 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 illinoiesis (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;

#EXPLORE
#TASTE
#CELEBRATE
#SHARE