



YARD RESTAURANT

YARD RESTAURANT

Spring / Summer Menu

STARTERS

EGG & BLACK TRUFFLE

Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di patate, tartufo nero della Lessinia e crumble al timo.

[1 - 3 - 5]

15.-



POLPO (*)

Polpo arrostito, avocado, cannellini, salsa bernese e polvere di cavolo viola.

[3 - 7 - 14]

21.-



PARMIGIANA

Sformatino di melanzane con pomodoro, basilico, grana padano DOP, nuvola di burrata e pepe al pompelmo.

[1 - 5 - 7]

9.-



PORK, FOIE GRAS & CHAMPAGNE

Pancia di maialino aromatizzata alla paprika dolce, scaloppa di foie gras, insalata di frutti di bosco e gel allo Champagne.

[7]

19.-



JAMÓN PATA NEGRA

Tagliere di Jamón De Bellota 100% iberico allevato a ghiande e affinato 36 mesi, con soffice di burro, pane tostato e pomodorini confit.

Ogni 50 g aggiuntivi -25-

[1 - 6]

30.-

CAPELANTE (*)

Tre noci di capesante avvolte in guanciale di Sauris con hummus di ceci e tobiko rosso.

[4 - 11 - 14]

21.-



SALADS

TORO SALAD (*)

Lattuga, rucola e cavolo cappuccio con salsa di tonno rosso, pomodorini confit e tagliata di Tataki di ventresca di tonno.

[3 - 4 - 6 - 11]

12.-

CHICKEN MANGO SALAD

Insalata mista di lattuga e radicchio addolcita con cubetti di mango, petto di pollo ruspante scaloppato, crispy bacon e scorza di lime.

[7]

11.-



FIRST COURSES

SICILIA CACIO & PEPE (*)

Spaghettoni di Gragnano IGP cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e polvere di cacao.

[1-2-7]

18.-

SPRING TRUFFLE RISOTTO

Risotto, erbe spontanee, tuorlo d'uovo cotto a bassa temperatura e tartufo nero della Lessinia.

(Min.2 persone/Tempo d'attesa 20 min.)

[1-3-7-9]

19.-



COUS COUS MARRAKECH (*)

Tajine di cous cous bio, seppia affumicata, il suo nero, menta fresca e polvere di mandorla.

[1-2-8-14]

14.-

LOBSTER LINGUINE (*)

Linguine di Gragnano IGP con astice canadese, pomodorini pachino e salsa al basilico.

[1-2-7]

19.-

AMATRICIANA

Rigatoni napoletani di grano duro, guanciale di Sauris, cipolla brasata, pomodoro fresco e pecorino romano DOP.

[1-7-9]

13.-

SPAGHETTI PANKO

Spaghettoni di Gragnano IGP con puntarelle, aglio nero e panko fritto.

[1]

13.-



MEAT MAIN COURSES

Tutte le nostre carni provengono da allevamenti controllati di prima scelta.

GRILL

Tagli di manzo cotti alla griglia e arricchiti dai nostri condimenti.

FILETTO Filetto di scottona da allevamenti italiani. [1 - 7]	23.-	
it's better with		
SAUCES AND CREAMS		
• Tartufo nero delle Lessinia	7.-	
• Salsa al Jack Daniel's [7]	5.-	
24 KARAT GOLD FILLET Filetto di scottona avvolto in vera foglia d'oro 24 carati. [1 - 7]	50.-	
ARGENTINA ANGUS Cube roll di Angus leggermente affumicato al legno di ciliegio, servito con salsa bernese, olio al carbone vegetale e polvere di cavolo viola. [3 - 7]	25.-	
TOMAHAWK Il nostro taglio all'americana da 1,6 kg. (consigliato per due persone) [7]	5.- All'etto	
TARTARE DI MANZO 150 g di battuta di scottona di manzo, condita all'italiana e servita con chips di patate. [3 - 5 - 6 - 10]	18.-	
SOLOMILLO IBERICO Filetto di maialino iberico, purea di rapa rossa, crumble al timo e spinacini saltati. [1 - 7]	16.-	
BURGER 130 g di burger di manzo selezionato, con bacon alla piastra, pomodoro fresco, cheddar e salsa burger. Servito con french fries e salse. Disponibile anche con aggiunta di tartufo nero della Lessinia 7.- [1 - 3 - 7 - 9 - 10]	12.-	

FISH MAIN COURSES

LOBSTER CHICKEN (*) 29.-

Astice americano intero e pollo selezionato conditi con latte di cocco, riso basmati alla curcuma, rucola e patate croccanti.

[2 - 3 - 7 - 9]

BAMBOO SEA BASS (*) 21.-

Filetto di branzino al vapore servito in cesto di bamboo con verdure e profumo di zenzero.

[4]

TUNA TATAKI (*) 20.-

Filetto di tonno rosso ai due sesami, servito con riduzione di miso, carpaccio di mango, mirtilli e pak-choi al vapore.

[1 - 4 - 6 - 11]

LOBSTER ROLL (*) 24.-

Panino con insalata d'astice, maionese fatta in casa, avocado e pomodoro a cubetti. Servito con chips di patate.

Disponibile anche con aggiunta di tartufo nero della Lessinia 7.-

[1 - 2 - 3 - 7 - 9]

SUSHI & SASHIMI

SUMMER SUSHI (*) 16.-

8 pz. con branzino, maionese al lime, sale Maldon, cetriolo fresco e tobiko colorato.

[3 - 4]

SALMON E AVOCADO ROLL (*) 14.-

8 pz. con salmone, avocado e philadelphia.

[4 - 6 - 7]

RED TUNA ROLL (*) 17.-

8 pz. con filetto di tonno, pomodorino confit, cipolla in agrodolce e julienne di melanzana fritta.

[1 - 4]

LOBSTER SUSHI (*) 25.-

8 pz. con astice cotto al vapore, zucchine in tempura e caramello al pachino con avocado, servito con salsa teriyaki e tobiko colorato.

[2 - 3 - 6 - 10]

TUNA & SALMON SASHIMI (*) 17.-

Sashimi con 4 pz. di tonno rosso e 4 pz. di salmone nordico.

[4 - 6]

SALMON TARTARE (*) 18.-

Tartare di salmone selvaggio condita con sesamo, erba cipollina, salsa di soia e dadolata di avocado.

[4 - 6 - 11]

LESSINIA SUSHI 17.-

8 pz. con battuta di scottona di manzo, condita con pomodorini secchi e senape in grani. All'esterno sesamo ed erba cipollina.

Disponibile anche con aggiunta di tartufo nero della Lessinia 7.-

[10 - 11]

SIDES

ROASTED POTATOES

Patate arrosto con erbe aromatiche.

[1-5-6]

6.-



HUMMUS

Crema di ceci e salsa tahina, aromatizzata al lime.

Servito con crudité di verdure.

[5-6]

7.-



VEGAN WOK

Julienne di verdure saltate con salsa di soia e sesami.

[1-6-11]

7.-



EDAMAME

Fagioli di soia cotti al vapore e cosparsi di sale Maldon.

[1-6]

5.-



FRENCH FRIES

Stick di patate sottili e croccanti. Servite con salse.

[1-5-6]

6.-



TRUFFLE FRENCH FRIES

Stick di patate sottili e croccanti al tartufo nero.

Servite con salse.

[1-5-6]

10.-



DESSERTS

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

MATCHA TIRAMISU Crema all'uovo montata al mascarpone, biscotto al caffè e polvere di the matcha. [1 - 3 - 7]	7,50.-	
NEW YORK CHEESECAKE Base di biscotto con cream-cheese cotta, servita con sour cream e frutti rossi. [1 - 3 - 7]	10.-	
SEMIFREDDO ZABAIONE Crema all'uovo montata, Marsala superiore servito con polvere di cioccolato fondente. [1 - 3 - 7]	7.-	
MINI BUNDT CAKE Cake al cioccolato bianco, short bread al cacao e coulis di lamponi. [1 - 7]	7.-	
TARTELLETTA Frolla, curd al limone, namelaka al cioccolato bianco, polvere di liquirizia e gel al lampone. [1 - 3 - 7 - 8]	8.-	
IL THE NEL DESERTO Originale vassoio berbero in argento con piccola pasticceria e servito con the marocchino alla menta. Disponibile sia con the caldo che shakerato. (Consigliato per due persone) Per ogni persona aggiuntiva sarà presente una maggiorazione di 3.- [1 - 3 - 5 - 7 - 8]	14.-	
GELATO ARTIGIANALE Il nostro gelato con ingredienti freschi di stagione. [Allergeni su richiesta al personale di sala]	7.-	
KOPI LUWAK COFFEE AND PASTRIES Espresso 100% autentico arabica Kopi Luwak, servito per 2 persone con piccola pasticceria. [1 - 3 - 5 - 7 - 8]	30.-	

BEVERAGE

SOFT DRINKS




• Acqua naturale 0,75 cl / Acqua gassata 0,75 cl	2,50.-
• Acqua naturale 0,75 cl / Acqua gassata 0,75 cl Valverde	3,50.-
• Coca Cola 0,33 cl / Coca Cola Zero 0,33 cl	3.-
• Sprite 0,33 cl / Fanta 0,33 cl	
• Schweppes Tonica 0,25 cl / Schweppes Lemon 0,20 cl	3.-
• Red Bull	4.-

COFFEE

• Espresso / Espresso macchiato	1,40.-
• Decaffeinato	1,60.-
• Macchiato	1,60.-
• Cappuccino	2,00.-
• Orzo / Ginseng	1,50.-
• The / The nero / The verde / Note di Marrakech / Camomilla	4.-

AMARI

SELEZIONE DI AMARI E LIQUORI Da 4.- a 6.-

Gluten Free  Vegetariano  Vegano 

COPERTO 3.-
COPERTO AIR STREAM 2,50.-

Rispettiamo il fermo biologico (cattura nel Mediterraneo), per questo motivo alcuni prodotti ittici potrebbero non essere disponibili.

(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;



#EXPLORE
#TASTE
#CELEBRATE
#SHARE