



Pranzo da Yard

YARD RESTAURANT



Gluten Free



Vegetariano



Vegano

() 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;



Entrée + 1 Main Course + Piccola Pasticceria / Frutta
Acqua + Caffè + Coperto

LUNCH €25

1. ENTRÉE DI BENVENUTO

Il saluto della cucina a fantasia dello Chef.
The Chef's fantasy kitchen greeting.

2. UN PIATTO A SCELTA A DISH OF YOUR CHOICE

+ PARTHENOPE

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

[1 - 7]

Spaghetti di Gragnano IGP with three varieties of tomato,
basil oil extract and lemon fragrance.
Just like on the Amalfi Coast.

+ LA TARTARE

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]

Thinly sliced selected raw beef, dollops of burrata, confit cherry
tomatoes, basil cream and oil, with a hint of honey mustard.
Served with rice crisps.

+ SALMON AVOCADO ROLL

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]

8pcs. with double salmon, avocado, crème fraîche and sesame.
Also available gluten-free with gluten-free soy sauce.

3. ACQUA

Naturale o Frizzante a scelta.
Natural or Sparkling, as you prefer.

4. CAFFÈ + PICCOLA PASTICCERIA

Caffè espresso servito con una selezione della nostra
piccola pasticceria. In alternativa servito con piccola
composizione di frutta fresca.

Espresso coffee served with a selection of our small
pastries. Alternatively served with a small composition
of fresh fruit.

LUNCH €30

1. ENTRÉE DI BENVENUTO

Il saluto della cucina a fantasia dello Chef.
The Chef's fantasy kitchen greeting.

2. UN PIATTO A SCELTA A DISH OF YOUR CHOICE

+ RAVIOLO ALL' ASTICE (*)

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

[1 - 2 - 3 - 7 - 12]

Fresh homemade egg pasta ravioli with american
lobster and its bisque. Served with beurre blanc,
tomato oil and its coral.

+ POLPO TRA I CORALLI (*)

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]

Slow-cooked octopus with potato purée, cherry tomato caramel,
dollops of burrata, avocado purée, tomato powder,
juliened Tropea onions and red coral.

+ TROPICAL SEABASS (*)

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]

Sea bass fillet wrapped in coconut flakes, reduced ceviche sauce,
steamed pak choi, coconut purée and tomato oil.

3. ACQUA

Naturale o Frizzante a scelta.
Natural or Sparkling, as you prefer.

4. CAFFÈ + PICCOLA PASTICCERIA

Caffè espresso servito con una selezione della nostra
piccola pasticceria. In alternativa servito con piccola
composizione di frutta fresca.

Espresso coffee served with a selection of our small
pastries. Alternatively served with a small composition
of fresh fruit.

Coperto incluso - Cover charged included.

EXTRA €5 

Calice di Vino Bianco / Rosso / Bollicina da noi abbinato.
A glass of White Wine / Red / Sparkling sommelier's pairing.