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 — 15. -
Hummus di pomodoro e la sua essenza con chips, olio e polvere al pomodoro.
Servito su tajine berbera con erbe mediterranee.

[11]

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. -**
Gambero Rosso di Sicilia. [2]	**6 al pezzo. -**
Scampo. [2]	**6 al pezzo. -**
Mazzancolla blu oceanica. [2]	**6 al pezzo. -**

Il Caviale — 44. -
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]

Come Massimo ma a Valeggio — 23. -
Tortellini di Valeggio, chiusi a mano uno ad uno, con crema di Grana Padano Riserva DOP.
(Disponibile anche in brodo selezionato).

[1-3-6-7-8-9-10-11-12]

Risotto all'Amarone — 20. -
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 (*) — 23,50. -
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 Gragnano 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 Gragnano 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]

SOUPS AND SALADS

Delicata — 16,50. -
Morbida e raffinata vellutata di patate e cipolla con nuvole di Grana Padana DOP ed olio
EVO al pomodoro.

[7-9]

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. Servita tiepida.

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

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]

MEAT MAIN COURSES

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

El Codeghin — 23,50. -

Selezionato cotechino alla Wellington, su crema di patate alla francese, servito con riduzione al vermouth e fondo bruno.

[1-3-7-9-10-12]

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. -

Guancetta Iberica all'Amarone — 23,50. -

Pregiata guancetta di maialino brasata all'Amarone, lentamente e a bassa temperatura. Servita con purée di patate al burro.

[1-7-12]

La Tartare — 25. -

130 gr. di battuta di manzo selezionato, con tuorlo in tempura, salsa Kansas City, doppio crumble: uno ai 4 cereali e l'altro di nocciole e arachidi, con crema di topinambur ed olio al pomodoro.

[1-3-5-7-8-10-12]

• Tartufo nero della Lessinia in aggiunta. — 6. -

Gold Filet — 69. -

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

[7-8-12]

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]

SIDES

Purée alla francese	[7]	**7,50. -**
Purèe al tartufo	[7]	**11,50. -**
Spinach cheese e crumble d'arachidi	[5-7-8]	**7,50. -**
French fries (*)	[1-3-5-10]	**7. -**
Truffle french fries (*)	[1-3-5-10]	**11,50. -**
Edamame (*)	[1-6-11]	**7. -**
Roasted potatoes	[1-7]	**7. -**
Vegan wok	[1-5-6-11]	**7,50. -**

FISH MAIN COURSES

Arrivi quotidiani di pescato fresco.

Polpo che scappa (*) — 29,50. -

Polpo cotto a bassa temperatura, con spuma di patate ed olio al coriandolo, crema di cappuccio viola, gocce di burrata ed il suo nero.

[4-5-7-14]

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 accompagno brunoise di patate croccanti e maionese al lime.

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

• Tartufo nero della Lessinia in aggiunta. — 7. -

Le Cruditè (*) — 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 (*) — 23,50. -

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

[1-4-6-11]

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 melanzana morbida e croccante, crumble di noci, salsa al mango e teriyaki.

[5-6-8]

DESSERTS

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

Cantucci Tiramisù — 13. -

Classico con crema all'uovo e mascarpone, cantucci bagnati
al vin santo. Servito al cucchiaio con crumble di cantucci e gocce di cioccolato.

[1-3-6-7-8-10]

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]

Chocolate Millefoglie — 12. -

Sfogliata al cacao con crema bianca al mascarpone, frutti rossi e scaglie di cioccolata.

[1-3-7]

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]

Apple Walnut Cheesecake — 12,50. -

Baked cheesecake alla mela d'inverno, con leggera cannella, brunoise di mele,
su base croccante al biscotto. Finita con morbida salsa di mele e crumble di noci.

[1-3-7-8]

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 — 12,50. -

Morbida pannacotta alla vaniglia, con contrasto di salsa ai frutti rossi.
Il nostro dessert senza glutine e senza lattosio.

[6]

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 maccchiato	**2,20. -**
Decaffeinato	**2,40. -**
Cappuccino · Macchiatone	**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 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.

YARD RESTAURANT

With love, always