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 - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni - 13. Lupino - 14. Molluschi

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

LUNCH €25

1. ENTRÈE 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

• Come Massimo ma a Valeggio

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]

Hand-folded tortellini from Valeggio, crafted one by one, served with a velvety cream of aged Grana Padano Riserva DOP. (Also available in selected broth).

• 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.

• Salmon Avocado Roll

8pz. con doppio Salmone, avocado, crème fraîche e sesamo. Disponibile anche in versione GF 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 gluteen-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. ENTRÈE 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

• La Tartare

130 gr. di battuta di manzo selezionato, tuorlo in tempura, salsa Kansas City, doppio crumble ai 4 cereali e frutta secca, crema di topinambur e olio al pomodoro.

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

130 g. of selected premium beef tartare, rispy tempura egg yolk, Kansas City sauce, a double crumble of four grains and nuts, topinambur cream and tomato-infused oil.

• 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.

• 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.