

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]

Il Prosciutto

16,50. -

Prosciutto Veneto DOP prodotto a Montagnana, servito con bruschetta all'aglio.

[1]

Rosso Maghreb

15. -

Hummus di pomodoro e la sua essenza con chips, olio e polvere al pomodoro. Servito su tajine berbara 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]

Né Carne né Pesce (*)

19,50. -

Scaloppa di foie gras servita con filetto di tonno infuso alla salsa di soia e teriyaki, riduzione fredda al vermouth, olio di basilico e menta, contrasti di frutti rossi ed avocado. Servito con croccante di alga spirulina.

[4-6-7-9-12]

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]

Parmigiana di Tom

15. -

Millefoglie di melanzana con pomodoro, basilico, Grana Padano DOP, nuvola di burrata e pepe al pompelmo.

[1-5-7]

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 singola

5 al pezzo. -

Ostrica di mare affinata poi in saline d'argilla.

[14]

Linea Blu (*)

6 al pezzo. -

Pezzo singolo a scelta tra: Gambero Rosso di Sicilia / Scampo / Mazzancolla blu.

[2]

Il Caviale

42. -

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]

Risotto all'Amarone

19,50. -

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. -

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]

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]

Parthenope

19. -

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

[1-7]

SOUPS AND SALADS

Orange Gold

16,50. -

Zuppa di carote, zucca delicata, profumo di zenzero, semi di zucca e germogli.

[11]

Òstrega!

25. -

Zuppa d'ostriche tiepida 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.

[1-2-3-4-5-7-9-14]

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.

Fiorentina

7,50 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 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. -

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]

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]

Guancetta Iberica all'Amarone

22,50. -

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

[1-7-12]

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]

Gold Filet

69. -

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

[7-8-12]

Gold Tomahawk

19,50 all'etto. -

La nostra Tomahawk da 1,6 kg, in versione Full Gold con vera foglia d'oro 24 carati.

[-]

SIDES

Purée alla francese [7]

7,50. -

Purée al Tartufo [7]

11. -

Purée alle Castagne [7]

9. -

French Fries (*) [1-3-5-10]

7. -

Truffle French Fries (*) [1-3-5-10]

11. -

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.

Ricciola (*)

29,50. -

Filetto di ricciola Mediterranea e il suo fondo, gel di pera dell'inverno con profumi di scalogno e timo. Servito con pak-choi al vapore e riduzione di melograno.

[4-7-9]

The fine Lobster Roll (*)

34,50. -

Coda d'Astice, la sua bisque, perlage di lompo e crème fraîche su mattonella di pan brioche, in accompagnamento brunoise di patate croccanti e maionese al lime.

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

• Tartufo nero della Lessinia in aggiunta.

7. -

Un Polpo ad Acapulco (*)

29,50. -

Polpo cotto a bassa temperatura con inchiostro alla rapa rossa, crema d'avocado, salsa olandese, morbido al sedano rapa e liquirizia.

[3-7-9-14]

Le Crudité (*)

36,50. -

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. -

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 (*)

22,50. -

8pz. con filetto di tonno, datterino caramellato e brunoise di cipolla in tempura. Doppio tonno all'esterno, maionese al lime e tobiko colorato.

[1-3-4-6-10-11]

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]

Sushi Veg

17,50. -

8pz. con daikon, avocado e crema di melograno, con estratto di carota ed arancia. Servito con julienne di melanzane in tempura.

[1-6]

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]

DESSERTS

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

Tiramisù

12,50. -

Classico con crema all'uovo e mascarpone, biscotti savoiardi bagnati al caffè espresso e polvere di cacao amaro. Servito al cucchiaio.

[1-3-4-6-7]

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]

Tarte Tatin

16. -

Classica torta francese al burro con mele e sfoglia, servita al tavolo con battuta capovolta. Accompagnata con il nostro gelato alla vaniglia. (Realizzata al momento con tempo d'attesa 15 min).

[1-3-7-8]

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]

Millefoglie di Mandorla

10. -

Sfoglia croccante alla mandorla con crema bianca al mascarpone e frutti rossi.

[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]

Sweet But No Sweet

14. -

Morbida pannacotta alla vaniglia, con contrasto di salsa ai frutti rossi e croccante granella di pistacchio. Il nostro dessert senza glutine, senza lattosio, senza zucchero ed a basso indice glicemico.

[3-6-8-11]

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 macchiato	2,20. -
Decaffeinato	2,40. -
Cappuccino · Macchiato	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 —