



La nostra Degustazione Pranzo

Da Yard Pranzo

MONDAY TO FRIDAY
12 PM - 3.30 PM



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 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;



Entrée + 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

+ PARTHENONE

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.

+ TUNA / SALMON TARTARE (*)

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

[1-4-6-11]

Raw Salmon / Tuna (optionally), seasoned with soy sauce, citrus fruit and sesame, on diced avocado.

+ GUANCETTA IBERICA ALL'AMARONE

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

[1-7-12]

Premium quality suckling pig cheek braised in Amarone wine, slowly and at low temperature.
Served with buttered purée.

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

+ RAVIOLI 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.

+ EL CODEGHIN

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

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

Selected cotechino Wellington, on French-style potato cream, served with vermouth reduction and brown stock.

+ RICCIOLA (*)

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]

Mediterranean yellowtail fillet and its sauce, winter pear gel with shallot and thyme aromas.
Served with steamed pak-choi and pomegranate reduction.

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.