

WEEKEND - BRUNCH -

caffè o acqua aromatizzata + piatto principale + contorno + dessert + coperto.

Brunch 25 €

SMASHED CROISSANT [VEGGY].....[1-3-5-7-8]

Double Croissant Smashed, crema d'avocado con concasse di pomodorini, uovo selezionato cotto a bassa temperatura, salsa olandese, friarielli e Grana Padano DOP.

YARD BURGER.....[1-3-7-8-10]

130g di Burger di manzo selezionato con bacon croccante, pomodoro fresco, insalata gentile, cheddar e salsa burger.

Double - con doppio burger e doppio cheddar.....+5 €

TAMAGO BRUNCH [VEGGY].....[1-3-5-6-7]

Double Sandwich giapponese con saporita crema all'uovo.

Truffle - con tartufo nero.....+5 €

Lobster - insaporito con crema d'astice.....+7 €

SUSHI BRUNCH.....[1-3-4-5-7-8]

8 pz. di Sushi Omelette con salmone norvegese affumicato, verdure miste in tempura, avocado ed alga nori, servito con salsa teriyaki e salsa di soya.

Sides

AVOCADO SLICES.....[1-3-7-8-10]

FRENCH FRIES.....[5]

Truffle - al tartufo.....+5 €

SCRAMBLE EGGS.....[3-6-7]

Truffle - al tartufo.....+5 €

ROASTED POTATOES.....[1-7]

HUMMUS POMODORO.....[11]

Desserts

PANCAKES.....[1-3-5]

Con banana slices, sciroppo d'acero e crema al burro d'arachidi.

BROWNIE.....[1-3-7]

Mattonella al gusto intenso di cioccolato equilibrato da fiocco di sale Maldon, servito con crema bianca al mascarpone.

MACEDONIA

Composizione di frutta fresca di stagione.

YOGURT GRECO.....[1-3-5-7-8]

Classico Yogurt colato, servito con muesli e miele.

MARITOZZO.....[1-3-7]

50g grammi di puro godimento, con farcitura allo zabaglione e saffice panna montata.

Brunch 30 €

SALMON AVOCADO TOAST.....[1-3-4-6-7-8-11]

Double Toast con doppio avocado, salmone norvegese affumicato, uovo selezionato cotto a bassa temperatura, salsa olandese, erba cipollina e germogli.

TRUFFLE BRUNCH [VEGGY].....[1-3-6-7-8-11]

Double Toast con avocado smashed, uova strapazzate al profumo di tartufo, uovo selezionato cotto a bassa temperatura, salsa olandese e tartufo nero della Lessinia.

PARADISE PANCAKE.....[1-3-5-7-8]

Triple Giant Pancakes, rispettivamente con

- burro d'arachidi, banana e noci;
- fragole e panna montata;
- marmellata di frutti rossi;

Serviti con sciroppo d'acero.

Sides

AVOCADO SLICES.....[1-3-7-8-10]

FRENCH FRIES.....[5]

Truffle - al tartufo.....+5 €

SCRAMBLE EGGS.....[3-6-7]

Truffle - al tartufo.....+5 €

ROASTED POTATOES.....[1-7]

HUMMUS POMODORO.....[11]

Desserts

PANCAKES.....[1-3-5]

Con banana slices, sciroppo d'acero e crema al burro d'arachidi.

BROWNIE.....[1-3-7]

Mattonella al gusto intenso di cioccolato equilibrato da fiocco di sale Maldon, servito con crema bianca al mascarpone.

MACEDONIA

Composizione di frutta fresca di stagione.

YOGURT GRECO.....[1-3-5-7-8]

Classico Yogurt colato, servito con muesli e miele.

MARITOZZO.....[1-3-7]

50g grammi di puro godimento, con farcitura allo zabaglione e saffice panna montata.



YARD

EVERY WEEKEND

SAT/SUN
12.00 - 15.30

ENJOY!

RESTAURANT
YARD
VERONA

Our Partners

PORSCHE
Centro Porsche Verona

CHAMPAGNE
LALLIER
A AV-FRANCE

Beverages & Cocktails

SPREMUTA DI ARANCIA FRESCA	5.-	AL BASILICO	10.-
PINK LEMONADE	4.-	Gin Basil - Lime - Soda -Sugar	
APPLE JUICE	4.-	SANGRIA	4.-
CAFFÈ AMERICANO	3,5.-	MIMOSA	8,5.-
MATCHA LATTE	4,5.-	Bollicina - Spremuta di Arancia	
.....		CHAMPAGNE BY THE GLASS	15.-
TEA DEL DESERTO (a persona).....	7,5.-	CHARDONNAY BY THE GLASS	7,5.-
Bicchierino berbero con Tea alla menta e tris di piccola pasticceria.		RED WINE BY THE GLASS	7,5.-
.....			



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 temperatura 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 superiore 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;

Delivery

Scopri il nostro servizio di Delivery/Asporto attivo tutti i giorni.



Gestiamo noi la consegna a casa tua!

Catering & Eventi

Rendiamo unici i vostri momenti.



Per ottenere maggiori informazioni sui nostri servizi o richiedere un preventivo inquadra QR code.

Car Valet

Parcheggiamo noi la tua auto.



Prenota il nostro servizio Car Valet.