



YARD RESTAURANT

## MENÙ BRUNCH

SATURDAY / SUNDAY : IT'S BRUNCH TIME FROM 12:00 TO 15:30

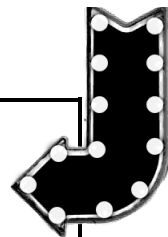
<b>NOVERGIAN BREAKFAST (*)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Double french toast con avocado, salmone norvegese affumicato, salsa olandese e uovo cotto a bassa temperatura.</li><li>• Patate arrosto con erbe aromatiche.</li><li>• Sweet Jar, yogurt bianco con granola e frutti rossi.</li></ul> [ 1 - 3 - 4 - 7 ]	21.-
<b>HARLEM BRUNCH</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 130 g di burger di manzo selezionato, con bacon alla piastra, pomodoro fresco, cheddar e salsa burger.</li><li>• French fries servite con salse.</li><li>• Cheesecake a base di biscotto con cream-cheese cotta alla mela e cannella, servita con apple and cinnamon cream..</li></ul> [ 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 10 ]	19.-
<b>TOKYO TO OSLO BRUNCH (*)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 10 pz. pezzi di sushi omelette con salmone norvegese affumicato, verdure miste in tempura, avocado ed alga nori.</li><li>• Edamame al vapore e salsa teriyaki.</li><li>• Tartelletta di frolla ripiena con crema bianca al mascarpone e frutti rossi.</li></ul> [ 1 - 3 - 4 - 6 - 7 ]	23.-
<b>LE TRIS BRUNCH</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1" Toast con salsa olandese, salmone norvegese affumicato, uovo cotto a bassa temperatura.</li><li>• 1" Toast Croque Monsieur con prosciutto cotto e formaggio bianco filante.</li><li>• 1" Toast dolce con crema di nocciola, banana slice, frutti rossi e semi di chia.</li></ul> [ 1 - 3 - 4 - 7 - 8 ]	19.-

## BRUNCH BEVERAGE

<b>MANHATTAN BEACH</b> Vodka, St. Germain, sciroppo di basilico, succo di lime e salvia.	8.-
<b>CLASSIC MIMOSA</b> Champagne e spremuta d'arancia fresca.	10.-
<b>SPREMUTA D'ARANCIA FRESCA</b>	4.-
<b>APPLE JUICE \ BANANA JUICE</b>	3,50.-
<b>CAFFÈ AMERICANO</b>	2,50.-

#EXPLORE #TASTE #CELEBRATE #SHARE

COPERTO 3.-  
COPERTO AIR STREAM 2,50.-



# DESSERTS

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

<b>N.Y. WINTER CHEESECAKE</b> Base di biscotto con cream-cheese cotta alla mela e cannella, servita con apple and cinnamon cream. [ 1 - 3 - 5 - 7 ]	7.-
<b>COOKIE TIRAMISU</b> Crema montata al mascarpone e caffè, biscotti americani con gocce di cioccolato e crumble al cacao. [ 1 - 3 - 5 - 7 ]	7.-
<b>MILLEFOGLIE KRUNCHY</b> Sfoglia croccante alla mandorla con crema bianca al mascarpone e frutti rossi. [ 3 - 7 - 8 ]	8.-
<b>EVEROSE   GOLD DESSERT</b> Tartelletta di frolla ripiena con mousse al pistacchio di Bronte e cioccolato bianco, foglia d'oro 24 carati e crumble al cacao. [ 1 - 3 - 7 - 8 ]	21.-
<b>NAPOLI BABBÀ</b> Tipico dolce napoletano al Rum, servito con sac à poche con crema bianca montata al mascarpone e frutti rossi. <b>(Consigliato per due persone)</b> [ 1 - 3 - 7 ]	25.-
<b>TARTE TATIN</b> Torta francese di mela e sfoglia, servita rigirata ed accompagnata da gelato alla vaniglia. <b>(Dolce preparato al momento con tempo d'attesa 20 min.)</b> [ 1 - 7 ]	14.-
<b>IL THE NEL DESERTO</b> Originale vassoio berbero in argento con una selezione della nostra piccola pasticceria, servito con the del Marocco alla menta. <b>(Consigliato per due persone)</b> Per ogni persona aggiuntiva sarà presente una maggiorazione di 3.- [ 1 - 3 - 5 - 7 - 8 ]	14.-
<b>KOPI LUWAK COFFEE AND PASTRIES</b> Espresso 100% autentico arabica Kopi Luwak, <b>servito per 2 persone</b> con piccola pasticceria. [ 1 - 3 - 5 - 7 - 8 ]	30.-
<b>RASPBERRY VEGAN CAKE</b> Boundt Cake di crema bavarese vegana al lampone, profumata alla vaniglia e servita con menta fresca.	7,50.-  

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.), noccioline (*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 superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.
- 13.- Lupino e prodotti a base di lupino;
- 14.- Molluschi e prodotti a base di molluschi;