



YARD RESTAURANT



YARD RESTAURANT

Spring \ Summer

STARTERS

LE CRUDITÀ (*)

Crudità di mare: 2 ostriche, 1 tartare di salmone selvaggio, 1 tartare di tonno e 2 scampi di Sicilia.

[1 - 2 - 4 - 6 - 11 - 14]

26.-

UNA CAPASANTA AD ACAPULCO (*)

Tre noci di Capasanta marinate e scottate su salsa vellutata di sedano rapa e latte di cocco, bavarese di avocado, contrasto agrumato e chips colorate.

[14]

23.-



CAPPUCCINO AL TARTUFO

Uovo cotto a bassa temperatura, spuma di patate, tartufo nero della Lessinia e crumble al timo, il tutto sotto una leggera schiuma di latte.

[1 - 3 - 6 - 7]

16 -



MARE NEL MARE (*)

Gambero rosso di Sicilia battuto al coltello, gocce di burrata, agrumi canditi, finocchietto selvatico e mela Granny Smith.

[2 - 7]

19,50.-



I TRE HUMMUS

Percorso di hummus; cannellini e rosmarino, ceci e paprika dolce, piselli e cardamomo, accompagnato da cialde di pane croccante e crudité di verdura.

[1 - 9 - 11]

9.-



ICY FOIE GRAS & CHAMPAGNE

Mattonella fredda di foie gras con cialda di pane croccante, frutti rossi, gel di champagne e profumo di brandy.

[1 - 3 - 7 - 12]

19.-

PARMIGIANA

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

[1 - 7]

9.-



SALADS

TORO SALAD (*)

Insalata gentile, rucola e cavolo cappuccio con pomodorini e tonno confit, capperi croccanti e salsa teriyaki.

[1 - 4 - 6 - 7 - 11]

15,50.-

CHICKEN SALAD

Insalata gentile, cappuccio bianco, finocchio, carota, pomodorino pachino, rapanello, pollo marinato al vino bianco e limone, erba cipollina e sesamo. Servita con salsa Caesar.

[3 - 4 - 7 - 9]

15,50.-



FIRST COURSES

L'ESTATE ADDOSSO

Risotto ai fiori di sambuco e rosmarino, con stracciatella pugliese e polvere di scorza di limone.

(Min.2 persone/Tempo d'attesa 20 min.)

[7 - 9 - 12]

18.-



SICILIA CACIO & PEPE SUMMER EDITION (*)

Spaghetti di Gragnano IGP cacio e pepe con tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo e polvere di liquirizia.

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

18.-

LOBSTER TORTELLO (*)

Il nostro tortello di pasta fresca ripieno di astice americano mantecato con burro alla francese, crema di pomodorino flambé e perlage di menta.

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

18.-

AMATRICIANA

Rigatoni napoletani di grano duro, guanciale di Sauris, cipolla brasata, pomodoro fresco e pecorino romano DOP.

[1 - 3 - 7 - 9]

13.-

.....

HUNGRY AMATRICIANA

La nostra Amatriciana, servita in padella con pane bianco fatto in casa per una scarpetta obbligatoria.

[1 - 3 - 7 - 9]

22.-

.....

ROSSO LINGUINA

Linguina vegana mantecata con succo di rapa rossa e olio al rosmarino, giardino di verdure stagionali in varie consistenze ed emulsione all'aglio nero.

[1 - 9]

14.-



SOUP

ACQUAZZONE ESTIVO

Gazpacho freddo di pomodoro crudo e fragole con creme fraiche al basilico, olio aromatico e pasta croccante.

[1 - 7]

11,50.-



COCONUT THAI SOUP

Zuppetta tiepida thailandese al latte di cocco con pollo marinato, noodle, melanzane all'orientale e katzobushi.

[1 - 4 - 6 - 9 - 11 - 12]

16,50.-

MEAT MAIN COURSES

Tutte le nostre carni provengono da pascoli italiani controllati di prima scelta.

TARTARE PRIMAVERA

150 g di battuta di manzo selezionato al naturale, tuorlo d'uovo crudo, maionese alla senape, crumble al timo e mandorle tostate.

[1 - 3 - 8 - 10]

18.-

DUMBO

Vera cotoletta di vitello alla milanese con osso, cotta nel burro chiarificato. Servita con patate roasted e pomodorini.

[1 - 3 - 7]

35.-

FIorentINA

Taglio alla fiorentina da lombata di scottona della Lessinia da 1,4 kg.

6.- All'etto



TOMAHAWK

Il nostro taglio all'americana di scottona della Lessinia da 1,6 kg. (consigliato per due persone)

5.- All'etto



FILETTO

Filetto di scottona premium quality.

[1 - 7]

23.-



it's better with

SAUCES AND CREAMS

- Tartufo nero delle Lessinia 7.-
- Salsa al Jack Daniel's [7 - 9] 5.-
- Salsa all'Amarone [9] 7.-

24 Kt GOLD FILLET

Filetto di scottona avvolto in vera foglia d'oro 24 carati.

[1 - 7]

50.-



KENTUCKY BURGER

Bun con polvere di bacon on top, pollo fritto ripassato al cheddar, pomodoro, insalata e salsa tzaziki rinforzata.

Servito con french fries e le sue salse.

[1 - 3 - 7 - 10]

14.-

SUSHI

SPICY TUNA ROLL (*)

8 pz. con tartare di tonno, zucchina in tempura, uova di tobiko e salsa spicy.

[1 - 3 - 4 - 6 - 10]

16.-



SUMMER SUSHI

8 pz. di vegan maki in foglia di soia colorata ripieno di avocado, cetriolo e carota con emulsione di pomodoro e zenzero, dettaglio con cipolla di Tropea agrodolce.

[1 - 6]

14.-



SALMON E AVOCADO ROLL (*)

8 pz. con salmone, avocado e crème fraîche.

Disponibile anche senza glutine con salsa di soia gluten free

[1 - 4 - 6 - 7 - 11]

15.-

LOBSTER SUSHI (*)

8 pz. con astice cotto al vapore, zucchine in tempura e caramello al pachino con avocado, servito con salsa teriyaki e tobiko colorato.

[1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 10]

25.-

ROYAL NIGIRI (*)

9 pz. con - salmone, riso, formaggio fresco ed erba cipollina - tonno rosso, riso e salsa spicy - branzino, riso e sesamo.

[1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10 - 11]

18.-

SALMON TARTARE (*)

Tartare di salmone selvaggio condita con sesamo, erba cipollina, salsa di soia, e dadolata di avocado.

[1 - 4 - 6 - 11]

20.-

LA FANTASIA DI CAMILLA (*)

Stimolante e colorata composizione di mare in varie forme e consistenze ad interpretazione della nostra Sushi Chef.

[1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 11 - 14]

35.-

FISH MAIN COURSES

MANGO TUNA (*) Tataki di tonno ai due sesami scottato, con insalatina di stagione, mango in due consistenze, verdure agrodolci e salsa teriyaki. [1 - 4 - 6 - 9 - 11]	21.-	
LOBSTER CHICKEN (*) Astice americano intero e pollo selezionato conditi con latte di cocco. Servito con riso basmati alla curcuma, rucola e patate croccanti. [2 - 3 - 4 - 7 - 10]	29,50.-	
BURGER DI MARE (*) Il nostro bun di mare con tartare di tonno alla mediterranea, cipolla di Tropea, burrata pugliese, crema di pomodorino arrostito e agrumi canditi. Servito con insalatina di alga wakame, zenzero e wasabi. [1 - 3 - 4 - 6]	23.-	
LOBSTER ROLL (*) Panino con insalata d'astice, maionese fatta in casa, avocado e pomodoro a cubetti. Servito con chips di patate. [1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 10]	24.-	
TRUFFLE LOBSTER ROLL (*) Panino con insalata d'astice, tartufo nero della Lessinia, maionese fatta in casa, avocado e pomodoro a cubetti. Servito con chips di patate. [1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 10]	31.-	

SIDES

ROASTED POTATOES Tris di patate colorate, aromatizzate alle erbe mediterranee e arrostiti.	6,50.-	 
VEGAN WOK Julienne di verdure saltate con salsa di soia e sesami. [1 - 5 - 6 - 11]	7,50.-	
EDAMAME (*) Fagioli di soia cotti al vapore e cosparsi di sale Maldon. [1 - 6 - 11]	6,50.-	
FRENCH FRIES Stick di patate sottili e croccanti. Servite con salse. [1 - 3 - 5 - 10]	6.-	
ALGA WAKAME Insalatina di alga wakame, ideale per accompagnare ed esaltare il tuo sushi preferito. [1 - 11]	5,50.-	
INTERMEZZO ESTIVO Insalatina estiva mista con aceto balsamico invecchiato ed impreziosita da due delle eccellenze del nostro territorio: scaglie di formaggio affinato nelle erbe aromatiche della Lessinia ed emulsione di Amarone della Valpolicella. [7 - 9 - 12]	12,50.-	 

DESSERTS

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

TROPICAL CHEESECAKE

Fresca cheesecake ai fiori d'arancio, con salsa al mango e menta.

[1-7]

8.-

IL THE NEL DESERTO

Originale vassoio berbero in argento con selezione della nostra piccola pasticceria, servito con the del Marocco alla menta.

(Consigliato per due persone)

Per ogni persona aggiuntiva sarà presente una maggiorazione di 3.-

[1-3-5-7-8]

15.-

RICORDO DI CAPRI

Classica pastiera napoletana con spuma alla ricotta di pecora, canditi e intensa nota di limone della costiera.

[1-3-7-8-12]

12,50.-

MILLEFOGLIE CRUNCHY

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

[3-7-8]

8.-



CIGARRO DE CUBA

Sigaro cubano di cioccolato, ripieno di namelaka alla nocciola, frutta secca caramellata e bisquit al cacao con bagna al rum dei peggiori bar de La Habana.

[1-3-7-8]

15.-

... ABBINAMENTO CONSIGLIATO RUM ZACAPA ...

NAPOLI BABBÀ

Tipico dolce napoletano al Rum, servito con sac à poche di crema bianca e frutti rossi.

(Consigliato per due persone)

[1-3-7]

25.-

ACQUARELLO

Tavolozza d'artista con gelato al tartufo estivo della Lessinia e colorato gioco d'abbinamenti e consistenze.

[1-3-7-8]

15.-

KOPI LUWAK COFFEE AND PASTRIES

Espresso 100% autentico arabica Kopi Luwak, **servito per 2 persone** con piccola pasticceria.

[1-3-5-7-8]

30.-

BEVERAGE

SOFT DRINKS

• Acqua naturale 0,75 cl / Acqua gassata 0,75 cl	2,50.-
• Acqua naturale 0,75 cl Panna / Acqua gassata 0,75 cl San Pellegrino	3,50.-
• Coca Cola 0,33 cl / Coca Cola Zero 0,33 cl	3,50.-
• Sprite 0,33 cl / Fanta 0,33 cl	
• Premium Tonic Water / Lemon	3,50.-
• Red Bull	4.-

COFFEE

• Espresso / Espresso macchiato	1,40.-
• Decaffeinato	1,60.-
• Macchiato	1,60.-
• Cappuccino	2,00.-
• Orzo / Ginseng	1,50.-

TEA

• The Nero	4,50.-
Proveniente dal distretto di Dimpula (Sri Lanka) dall'aroma fresco e delicato.	
• The Verde	4,50.-
Foglie lunghe color giada, gusto leggermente aspro, colore giallo e limpido.	
• Note di Marrakesh	4,50.-
The biologico con foglie di menta nana del Marocco.	
• Camomilla BIO	4,50.-

Gluten Free



Vegetariano



Vegano



Piccante



COPERTO 3.-

COPERTO AIR STREAM 2,50.-

Rispettiamo il fermo biologico (cattura nel Mediterraneo), per questo motivo alcuni prodotti ittici potrebbero non essere disponibili.

() 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 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 SO₂.
- 13.- Lupino e prodotti a base di lupino,
- 14.- Molluschi e prodotti a base di molluschi;





#EXPLORE
#TASTE
#CELEBRATE
#SHARE