



YARD RESTAURANT

Giovedì 23 Settembre

PIZZA & *Champagne*

Antipasti conviviali a centro tavola

MARGHERITA VULCANICA

Crema di pomodoro arrostito, mozzarella di bufala e basilico genovese.

~ LAURENT PERRIER - Tours-sur-Marne - La Cuvée, 35% Pinot Noir, 55% Chardonnay, 10% Meunier. 9 gr/.

TRUFFLE PIZZA

Burro alla francese, friarielli e tartufo nero della Lessinia.

~ PASCAL MAZET - Chigny-Les-Roses - Cuvée Originel, 35% Pinot Blanc, 35% Chardonnay, 15% Meunier, 15% Pinot Noir. 7 gr/l.

PIZZA DI SICILIA

Spuma al cacio, pepe rosa, Gambero Rosso di Mazara e polvere di liquirizia.

~ PERNET & PERNET - Vertus - Blanc de Blancs, Chardonnay. 9 gr/.

CANTABRICA

Burrata pugliese, acciuga del Cantabrico, pomodorino confit e origano.

~ TOULLEC - Rilly-la-Montagne - Assemblage, 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay. 7gr/l.

DA NORD A SUD

Mozzarella di bufala, crudo di Montagnana, rucola e zeste di limone

~ JEAN JOSSELIN - Gyé-sur-Seine - Cuvée des Jean, Pinot Noir. 5 gr/l.

Shot di ricotta e fichi da mangiare rigorosamente "a dorso di mano"
Caffè e selezione di piccola pasticceria.

Solo su prenotazione

Quota di partecipazione 80€ p.p. Coperto, acqua, caffè inclusi

Reservation +39 045 464 5069 info@yardrestaurant.it

YARD RESTAURANT Corso Cavour 17/A Verona