



YARD RESTAURANT





YARD RESTAURANT

MENU

*È finalmente tempo d'Estate,
tra profumi mediterranei,
tuffi dai faraglioni e
corse nei campi di lavanda.*

*Notti stellate di falò in riva al mare,
vini bianchi, vestiti leggeri,
baci romantici e concerti all'aperto.*

L'estate sarà nostra, è una promessa.

STARTERS




- BUBBA GUMP (*)** 🌿 19,50. -
Carpaccio crudo di Gambero rosso di Mazara del Vallo e Mazzanico la blu della Nuova Caledonia, con pomodorino al cuore morbido di burrata e sentori di mela verde, fava tonka e aneto.
[2 - 4 - 7]
- HUMMUS MAJORELLE** 🌿 14,50. -
Tajine berbera con hummus di basilico e menta, servito con crudité di verdure e foglie di basilico disidratato.
Profumato da oli ed essenze estratti da basilico e menta.
[11]
- LA PARMIGIANA DI TOM** 🌿 15,50. -
La nostra classica Millefoglie di melanzana con pomodoro, basilico, Grana Padano DOP, nuvola di burrata e pepe al pompelmo.
[1 - 5 - 7]
- OVETTO ESTIVO** 🌿 18. -
Spuma italiana al datterino giallo con burrata e basilico, uovo selezionato di montagna cotto senza fretta a 65 gradi, polvere di pomodoro e liquirizia, crumble al capperi e fiocchi di fava tonka.
[1 - 3 - 7]
- CARIOCA FOIE GRAS (*)** 18,50. -
Tonno infuso alla salsa di soia e teriyaki servito su scaloppa di foie gras, crema d'avocado, chips al pompelmo e salsa al vermouth bianco.
[1 - 4 - 6 - 7]

FIRST COURSES

- BOTTONI TYE DIE**  21. -
Bottoni psichedelici di pasta fresca, con morbido di ricotta, profumo d'agrumi, pomodoro e basilico. Serviti con soffice aria al sedano, olio all'aneto e croccante al Grana Padano DOP.
[1 - 3 - 7 - 9 - 8]
- CALA ROSSA (*)**  24. -
Il nostro famoso risotto all'acqua di pomodoro, crudo di gambero rosso di Sicilia, gocce di burrata, e polvere di liquirizia.
(Min.2 persone/Tempo d'attesa 20 min.)
[2 - 4 - 7 - 9]
- ASTICE ALLO SCOGLIO (*)** 26,50. -
Linguine di Gragnano IGP colorate all'acqua di rapa rossa, astice, crema di vongole e finale di bottarga grattata. Come tuffarsi in mare.
[1 - 2 - 4 - 7 - 14]
- RISOTTO ALL'AMARONE**   21,50. -
Un grande classico della cucina tipica veronese, il risotto da uve dell'Amarone della Valpolicella e formaggio della tradizione.
(Min.2 persone/Tempo d'attesa 20 min.)
[7 - 9 - 12]
- AMATRICIANA HUNGRY** 22,50. -
La nostra Amatriciana con paccheri di Gragnano IGP, guanciale di Sauris, cipolla brasata, pomodoro fresco e Pecorino Romano DOP. Servita in padella con focaccia fatta in casa per una scarpetta obbligatoria.
(Tempo d'attesa 20 min.)
[1 - 3 - 7 - 9]

VEGETABLE MAIN COURSES

Frammenti di natura ed armonie vegetali di stagione.

- ALL'OMBRA DI MARATEA**  16,50. -
Gazpacho freddo di pomodoro crudo, fragole ed anguria; emulsione al basilico e olio EVO.
Accompagnato da croccante di sfoglia con il recupero dell'anguria in varie consistenze.
[1 - 7]
- JARDIN D'ÉTÉ**   17,50. -
I colori dell'estate in un giardino di verdure di stagione in varie consistenze, con fresca salsa al mango.
[9]

FISH MAIN COURSES

ÒSTREGA!

Per i veri amanti del mare. Zuppa d'ostriche tiepida con caviale di storione, ostrica cruda, crostino di gambero rosso, essenza d'alga spirulina, perlage di lompo e pesce volante.

Colorato con estratti vegetali e ristretto alla ciliegia.

[1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 9 - 14]

28,50. -

PLASTIC WASTE (*)

Mosaico di Pesce Spada mediterraneo, velo allo Champagne, gel di cappuccio viola, alga spirulina e olio al basilico e menta.

Accompagnato da julienne croccante di porro e la sua salsa.

Servito con "plastica" di mare.

L' 80% dell'inquinamento del mare è causato dalla plastica.

[1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 8 - 12]

29,50. -

LA TANA DEL POLPO (*)

Polpo nella sua tana con contrasti di crema d'avocado, fiocchi di tuorlo profumati da chicco Kopi Luwak, intensa bisque e rossa di Tropea.

[3 - 4 - 6 - 7 - 14]

24,50. -

IL NUOVO LOBSTER ROLL (*)

Mattonella di pan brioche, coda d'astice e caviale, mousse al burro, granchio blu e la sua maionese. Con accompagnamento vegetale e salse.

[1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7]

32,50. -

It's better with

- Tartufo nero della Lessinia

8. -

CRUDITÀ (*)

Selezione di crudo di mare: Ostriche, Gambero rosso di Mazara del Vallo, Mazzancolla Blu della Nuova Caledonia, Scampo di Sicilia, e con tartare di Tonno e Salmone.

[2 - 4 - 14]

36,50. -

MEAT MAIN COURSES

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

LA BATTUTA

22,50. -

120 g di tartare di manzo selezionato, condita all'italiana con burrata, pomodoro confit e olio al basilico e menta. Contrasto di senape al miele.

[3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12]

It's better with

- Tartufo nero della Lessinia 8. -

TOMAHAWK

6,5 all'etto. -

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

Disponibile anche in versione Gold 24 kt con vera foglia d'oro tot. 290. -

It's better with

- Tartufo nero della Lessinia 16. -

DUMBO 46. -

Una vera ed intera cotoletta di vitello alla milanese con osso, dorata in burro chiarificato. Servita con gateau di patate e rosa di verdure di stagione.

[1 - 3 - 6 - 7]

FILETTO

28. -

Filetto di scottona premium quality. Servito con composizione di frammenti vegetali estivi. [8 - 12]

Disponibile anche in versione Full Gold 24 kt con vera foglia d'oro tot. 60. -

It's better with

SAUCE AND CREAMS

- Tartufo nero della Lessinia 9. -
- Salsa all'Amarone [9 - 12] 8. -
- Scaloppa di foie gras 12. -

SIDES

GATEAU DI PATATE

Tortino di patate croccanti alleggerito da maionese vegana.

[1 - 3 - 5 - 10]

7,50. - **RATATOUILLE ESTIVA**  

Rosa di verdure di stagione con crema morbida all'avocado.

[11]

TARTARE DI POMODORO

Succosa tartare di pomodori con capperi e olive all'italiana.

[6]

8. - **VEGAN WOK** 

Julienne di verdure saltate con salsa di soia e sesamo.

[1 - 5 - 6 - 11]

EDAMAME (*)

Fagioli di soia cotti a vapore e cosparsi di sale Maldon.

[1 - 6 - 11]

7. - **FRENCH FRIES HOMEMADE** 

Stick di patate fritte, servite con salse.

Disponibile anche con aggiunta di tartufo 8. - [3 - 5 - 10]

ROSTED POTEATOS (*)

Patate al forno con erbe aromatiche.

[1 - 7]

7. -

KAIZEN (改善)

Abbiamo reinterpretato il sushi.

COCONUT TUNA (*)

8pz. con tataki di tonno rosso, mango ed avocado, scaglie di cocco e la sua maionese.

Disponibile in versione Gluten Free con salsa di soia senza glutine.

[1 - 3 - 6 - 7]

24,50. -

LOBSTER SUSHI (*)

8 pz. con astice, granchio blu e la sua maionese, zucchina in tempura ed estratto fresco di cappuccio viola.

[1 - 4 - 6 - 11 - 14]

32,50. -

It's better with

- Tartufo nero della Lessinia

8. -

SUSHI VEG ♪

8pz. di Uramaki vegani con pomodorini confit, avocado, carota in agrodolce velo di anguria e morbida maionese vegana.

Servito con pennellata di salsa teriyaki.

[1 - 5 - 6 - 8 - 11 - 12]

16,50. -

NIGIRI DRY AGED (*)

4pz. con pregiato manzo della Lessinia a maturazione dry-aged di oltre 200 giorni; esaltati da salse al contrasto con senape e salsa di soia.

[1 - 6 - 10]

28. -

DESSERTS

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

MALVE DU PROVENCE

I colori della Malva provenzale in bavarese, gelato, pan di Spagna e velo; accompagnati da crumble salato e frizzante ai mirtilli. Un piatto ideato insieme a Centro Porsche Verona.

[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

13. -

LA BRIOCHE COME IN SICILIA

Soffice Brioches col tuppo, goloso gelato alla panna, cremino al pistacchio, pinoli sabbiati e canditi di Sicilia. Servita su originale Testa di Moro di Caltagirone.

[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

12,50. -

LES JEUX SONT FAITS

Gioco d'abilità ai dadi con percorso ad imprevisti golosi di piccola pasticceria e dolce premio finale.

Per ogni persona aggiuntiva sarà presente una maggiorazione di 12.-

[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

40. -

MILLEFOGLIE CRUNCHY SCOMPOSTA

Fresca crema chantilly profumata all'agrume, sfoglia di mandorla croccante, velo alla menta e camomilla, frutti rossi freschi e la loro coulis. (crumble)

Disponibile in versione Gluten Free senza Pasta Sfoglia.

[1 - 3 - 7 - 8]

12,50. -

NAPOLI BABÀ

Tipico dolce napoletano al Rum, servito con crema chantilly e polvere di frutti rossi di stagione.

(consigliato per due persone)

[1 - 3 - 5 - 7]

28,50. -

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 4.-

[1 - 3 - 5 - 7 - 8]

25. -

BEVERAGE

SOFT DRINKS

- Acqua naturale 0,75 / Acqua gassata 0,75 cl 5-
- Coca Cola 0,33 cl / Coca Cola Zero 0,33 cl 5-
- Sprite 0,33 cl / Fanta 0,33 cl
- Premium Tonic Water / Lemon 3.50-
- Boem 5.-
- Red Bull 5.-

COFFEE

- **Caffè Kopi Luwak (Espresso 100% autentico arabica Kopi Luwak)** 15.-
- Espresso / Espresso macchiato 2,20.-
- Decaffeinato 2,40.-
- Macchiato 3.-
- Cappuccino 3.-
- Orzo / Ginseng 2,50.-

TEA

- The Nero 5.-
Proveniente dal distretto di Dimpula (Sri Lanka) dall'aroma fresco e delicato.
- The Verde 5.-
Foglie lunghe color giada, gusto leggermente aspro, colore giallo e limpido.
- Note di Marrakesh 5.-
The biologico con foglie di menta nana del Marocco.
- Camomilla BIO 5.-

Gluten Free



Vegetariano



Vegano



COPERTO 4,50.-

() 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