

YARD RESTAURANT


MENU

*E' arrivata la stagione fredda.
Verona si tinge di foliage giallo, arancione e
marrone.*

*E' tempo di calici di vino rosso, maglioni
pesanti e risate attorno alla tavola.*

STARTERS

Truffle Gold Pizza Champagne  21,50. -
Impasto Gourmet allo Champagne a lunga lievitazione, soffice spuma al porcino, crema all' Asiago DOP e Tartufo Nero della Lessinia. Impreziosita da vero oro 24Kt. Don't call it Pizza!
[1 - 7]

Parmigiana Di Tom  15. -
La nostra classica Millefoglie di melanzana con pomodoro, basilico, Grana Padano DOP, nuvola di burrata e pepe al pompelmo.
[1 - 5 - 7]

Ovetto di Montagna  18.50 -
Spuma di patate e porcino, uovo selezionato cotto senza fretta a 65 gradi, crumble di nocciole, Tartufo Nero della Lessinia e cacao.
[1 - 3 - 7 - 8]

Yard in 4 Morsi (*) 19,50. -
Che cos'è Yard?
Mini Burger da manzo selezionato della Lessinia. Il nostro Hummus verde su foglia croccante. L'Essenza del nostro Risotto Cala Rossa con Gambero Rosso di Mazara del Vallo. La nostra Ostrega in ostrica!
[1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 11 - 14]

Hummus Majorelle   14. -
Tajine berbera con hummus di basilico e menta, servito con crudité di verdure e chips croccanti. Oli ed essenze vegetali estratti da basilico e menta.
[11]

Né Carne né Pesce (*) 19. -
Scaloppa di Foie Gras servita con Capasanta oceanica infusa allo champagne, funghi Shiitake, timo e melograno. Chips di alga Spirulina.
[1 - 5 - 7 - 12 - 14]

SINGLE THINGS

Il Prosciutto 15. -
Prosciutto Veneto DOP prodotto a Montagnana, servito con Bruschetta all'aglio.
[1 - 7]

Formaggi D'Autore 21,50. -
Selezione di affinamenti e stagionature, sapori erborinati, latte e fieno. Abbinati a confetture, creme, mostarde e miele. Una vera esperienza sensoriale.
[1 - 3 - 7 - 8 - 12]

Ostrica singola 5. -
Ostrica di mare affinata poi in saline d'argilla.
[14]

Il Caviale 39,50. -
10 grammi di Caviale Premium Quality, servito con Burro d'alpeggio mantecato e crostini di pan brioche.
[1 - 4 - 3 - 7]

FIRST COURSES

Truffle Fettuccine

Finissime Fettuccine di pasta fresca all'uovo fatta in casa, con Tartufo Nero della Lessinia. Mantecate al burro e Grana Padano DOP.

[1-3-7]

21,50. -

Cala Rossa (*)

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]

23. -

Amatriciana Hungry

La nostra Amatriciana con Paccheri di Gragnano IGP, guanciale come da tradizione, cipolla brasata, pomodoro fresco e Pecorino DOP.

Servita in padella con focaccia fatta in casa per una scarpetta obbligatoria. (Tempo d'attesa 20 min.)

[1-3-7-9]

22. -

Risotto all'Amarone

Un grande classico della cucina tipica Veronese, Risotto all' Amarone della Valpolicella e cremoso formaggio della tradizione.

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

[7-9-12]

19,50. -

Linguine all' Astice (*)

Linguine di Gragnano IGP con Astice americano e la sua bisque, foglia di basilico, pomodoro Pachino fresco e confit.

[1-2-7-9-12]

26,50. -

SOUPS

Ramen

Zuppa orientale con noodles di riso, uovo cotto a bassa temperatura, pak-choi, sentore di zenzero e funghi Shiitake.

[3-11]

• Tartufo nero della Lessinia in aggiunta

16,50. -

5. -

Winter Soup

Densa zuppa di legumi selezionati: fagioli borlotti, lenticchie e verdure di stagione. Servita come da tradizione con Grana Padano DOP e la sua crosta.

[1-6-7-9]

15,50. -

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. Colorata con estratti vegetali e ristretto ai frutti rossi.

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

25. -

MEAT MAIN COURSES

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

El Codeghin 22. -

Cotechino alla Wellington, su letto di pureè di patate al burro, con crema di lenticchie e riduzione al Vermouth.

[1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 12]

Tartare d'Inverno 19,50. -

Battuta di Manzo selezionato, tuorlo d'uovo crudo, maionese alla senape, crumble al timo e nocciole.

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

• Tartufo nero della Lessinia in aggiunta 7. -

Dumbo 45. -

Una vera ed intera Cotoletta di Vitello alla milanese con osso e dorata in burro chiarificato. Servita con patate roasted e pomodorini.

[1 - 3 - 6 - 7]

Filetto 28,50. -

Filetto di Scottona Premium Quality. Servito con verdure di stagione.

[8 - 12]

Disponibile anche in versione:

- Tartufo Nero della Lessinia in aggiunta. + 8. -
- Salsa all'Amarone in aggiunta. [9 - 12] + 7. -
- Scaloppa di Foie Gras in aggiunta. + 12. -

Fiorentina 6,50 all'etto. -

Taglio alla Fiorentina da lombata di Scottona della Lessinia da 1,6 kg.

(Consigliato per due persone).

• Tartufo nero della Lessinia in aggiunta. 14. -

Tomahawk 6,50 all'etto. -

Il nostro taglio all'americana di Scottona della Lessinia da 1,6 kg.

(Consigliato per due persone).

Disponibile anche in versione:

- Full Gold 24 kt con vera foglia d'oro 18,50 all'etto. -
- Tartufo nero della Lessinia in aggiunta. 14. -

24kt Gold Filetto 60. -

Il nostro Filetto in versione Full Gold 24 kt con vera foglia d'oro.

[8 - 12]

SIDES

Pureè alla Francese [1 - 7] 7,50. -

Rosted Potatoes [1 - 7] 7. -

Le nostre French Fries (*) [1 - 3 - 5 - 10] 7. -

Vegan Wok [1 - 5 - 6 - 11] 7,50 -

Truffle Pureè [1 - 7] 11. -

French Fries al tartufo [1 - 3 - 5 - 10] 11. -

Edamame (*) [1 - 6 - 11] 7. -

FISH MAIN COURSES

Arrivi quotidiani di pescato fresco.

Fish and Chips (*) 24,50. -

Tempura di pescato del giorno con Calamaro, Branzino, Moscardino, Triglia e Cefalo. Servita con patate croccanti e doppia maionese all'ostrica e agli agrumi.

[2 - 3 - 4 - 5 - 7 - 10 - 14]

Bamboo Seabass (*) 22,50. -

Filetto di Branzino cotto al vapore, profumo di zenzero e cardamomo. Servito in cesto di bamboo, ed accompagnato da nidi di verdure e salse vegetali al contrasto.

[4 - 9]

Le Crudità (*) 36. -

Selezione di crudo di mare e oceano: Ostriche. Gambero Rosso di Mazara del Vallo. Mazzancolla Blu della Nuova Caledonia. Scampo. Tartare di Tonno e Salmone.

[2 - 4 - 11 - 14]

The fine Lobster Roll (*) 32,50. -

Mattonella di pan brioche, coda d'Astice, la sua maionese, Caviale e mousse al burro.

Con accompagnamento di finissime patate croccanti e maionese al lime.

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

• Tartufo Nero della Lessinia in aggiunta. 7. -

SUSHI

Salmon Avocado Roll (*) 19,50. -

8pz. con doppio Salmone, Avocado, creme fraiche e sesamo.

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

[1 - 4 - 6 - 7 - 11]

Tartare (*) 22,50. -

Crudo di Salmone / Tonno (a scelta), condito con salsa di soia, agrumi e sesamo, su dadolata di Avocado.

[1 - 4 - 6 - 11]

Sushi Veg 16,50. -

8pz. di Uramaki vegani con pomodorini confit, crema di avocado, carota in agrodolce velo di melograno e morbida maionese vegana. Servito con pennellata di salsa teriyaki.

[1 - 5 - 6 - 8 - 9 - 11]

Lobster Sushi (*) 32. -

8 pz. con Astice cotto al vapore, zucchina in tempura e caramello al Pomodoro pachino con Avocado.

Servito con salsa teriyaki e tobiko colorato.

[1 - 2 - 4 - 6 - 11]

I'm not a Nigiri 24. -

4 pz. di Nigiri con tartare di Manzo scelto, finissimo Dry Aged di 200 giorni in 2 consistenze. Serviti con contrasto di salsa teriyaki e senape all'olio Evo.

[1 - 6 - 10]

DESSERTS

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

- Come un Tiramisù** 12,50. -
Soffice crema classica al mascarpone e meringa. Servita al tavolo con savoiardi e salsa di cioccolato fondente all'espresso.
[1-3-7]
- Vanilla Soufflè** 16. -
Caldo Tortino all'uovo, dal cuore morbido di crema allo zabaione e cioccolato bianco. Servito con quenelle del nostro gelato alla Vaniglia.
[1-3-7-12]
- Millefoglie Crunchy** 11,50. -
Sfoglia croccante alla mandorla con crema bianca al mascarpone e frutti rossi.
[1-3-7-8]
- Ruota della Felicità** 26,50. -
8pz. di golosi Bignè farciti con panna, mousse al caramello salato, zabaione, mascarpone e cioccolato alla nocciola.
[1-3-7-8-12]
- Il The nel Deserto** 25. -
Il tuo fine cena. Originale vassoio berbero in argento con il meglio 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]
- Napoli Babà** 28,50. -
Tipico dolce napoletano al Rum, servito con crema bianca al mascarpone e frutti rossi.
(Consigliato per due persone).
[1-3-5-7]

BEVERAGE

SOFT DRINKS

Acqua naturale 0,75 · Acqua gassata 0,75 cl	5.-
Coca Cola 0,33 cl · Coca Cola Zero · Sprite · Fanta	5.-
Premium Tonic Water · Lemon Water	3,50.-
Boem · Red Bull	5.-

COFFEE

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

THE

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