

MENU CAPODANNO 2018

Antipasti

*Tartare di manzo mantecata all'uovo con timo maggiorana salvia e senape
Polenta fritta con mousse al gorgonzola e lamelle di tartufo di Norcia*

*Ceviche di salmone marinato agli agrumi con mango e finocchietto selvatico
Battuto di tonno con insalatina di campo e arance in salsa vinegrè*

Bis di Primi

*Orecchiette di Gragnano con pecorino di Picinisco pepe di Sarawak
funghi porcini e guancialetto croccante*

Mezzo pacchero del Gran Sasso con frutti di mare asparagi bottarga e porro

Bis di secondi

*Sfilacci di manzo con brunoise di zucca e uvetta passa sfumato al
Vermentino di Gallura
Con capellini di peperoni d'orati e olive taggiasche*

*Involto di orata con spinacino al burro speack della Val Pusteria su
hummus di ceci
Con purè di novelle al taleggio*

Dessert

*Semifreddo al torroncino e pistacchi con salsa al cioccolato
Brindisi di Mezzanotte e lenticchie e cotechino*

Dolci di Natale

*1 bottiglia di vino ogni 4 persone
1 bottiglia di Prosecco ogni 4 persone*

*120,00€ PIANO SUPERIORE con Dj set
100,00€ PIANO INFERIORE stesso menù e sala sempre amplificata con la
STESSA musica del piano superiore*

*in entrambe le soluzioni è compresa 1 bottiglia di Prosecco ogni 4 persone al
tavolo per il BRINDISI AUGURALE di mezzanotte*

Target Restaurant - Via Torino, 33 (Via Nazionale - Roma)