

Target

Menù

Antipasti di Terra

Fagottino di verdure con fonduta al Formaggio.....	€ 13,00
Tulipani di Bresaola della Valtellina IGP con Robiola e Noci	€ 14,00
Carpaccio di Manzo con Misticanza e Pecorino DOL.....	€ 15,00
Prosciutto San Daniele e Mozzarella di Bufala campana/ Melone	€ 15,00
Selezione di Formaggi DOL con Miele di Castagno e Mostarde.....	€ 15,00
Tartare di Fassona con Uovo in crosta	€ 16,00

Antipasti di Mare

Sautè di Cozze Vongole veraci Pomodorini e crostini.....	€ 14,00
Zuppa di Polipetti affogati al Pomodoro	€ 14,00
Battuto di Salmone marinato con Avocado Panna acida e Aneto	€ 15,00
Carpaccio di Spigola agli Agrumi con Rucola e Zenzero	€ 15,00
Soppressata di Polpo con Insalatina di campo e Arance in salsa vinaigrette	€ 15,00
Tartare di Tonno con Menta, hummus di Ceci e Carasau croccante	€ 17,00
Carpaccio di Gamberi con Burrata pugliese e Tartufo	€ 17,00

Primi piatti di Terra

Mezzo pacchero al Pomodoro e Basilico	€ 11,00
Cous cous di verdure.....	€ 13,00
Spaghetti integrali con Zucchine e Bresaola croccante.....	€ 14,00
Risotto agli Agrumi e Pistacchi di Bronte.....	€ 14,00
Spaghettoni Cacio&Pepe con Pecorino romano DOL e pepe di Sarawak	€ 14,00
Mezze maniche all'Amatriciana con Pecorino romano DOL.....	€ 14,00
Rigatoni alla Carbonara con Guanciale DOL	€ 14,00
Orecchiette Provola Zucchine e Pomodorini.....	€ 14,00
Wok di pollo	€ 16,00
Riso Thai Pollo Uovo Funghi Carote Zucchine Sesamo Porro Anacardi Salsa di Soia e Teriyaki	

Primi piatti di Mare

Mezzo pacchero con Gamberi Pomodorini e Rucola.....	€ 16,00
Spaghettoni alle Vongole veraci.....	€ 16,00
Risotto ai Frutti di mare in bianco.....	€ 16,00
Spaghettoni con Zucchine Lime e Bottarga.....	€ 16,00
Orecchiette al ragù di Spigola e Pomodorini	€ 16,00
Linguine con Gamberi e Porro	€ 16,00
Linguine all'Astice per due persone.....	€ 65,00

Secondi piatti di Carne

Tagliata di Roast Beef di Manzo con Rucola e Grana	€ 16,00
Tagliata di Pollo con Pomodorini e Rucola.....	€ 16,00
Stracetti di Vitello agli Agrumi.....	€ 17,00
Bistecca di Manzo danese alla griglia con Patate al forno	€ 20,00
Tagliata di Manzo al Rosmarino con Patate al forno	€ 22,00
Filetto di Manzo danese alla griglia con Patate al forno.....	€ 24,00

Secondi piatti di Mare

Baccalà al Pomodoretto e Capperi con crostone	€ 16,00
Trancio di Salmone con Verdure al vapore	€ 18,00
Filetti di Branzino in crosta di Zucchine	€ 18,00
Branzino alla griglia	€ 18,00
Stracetti di Polpo alla griglia su vellutata di Patate	€ 18,00
Tagliata di Tonno con Cipolle di Tropea caramellate	€ 20,00



Contorni

Patate al forno	€ 6,00	Verdure alla griglia	€ 7,00
Insalata mista.....	€ 6,00	Cicoria aglio olio e peperoncino	€ 8,00
Verdure al vapore	€ 7,00	Broccoletti in padella	€ 8,00

Pizze

(impasto misto con farina di soia)

Focaccia semplice all'olio extra vergine di oliva	€ 6,00
Pizza Marinara	€ 10,00
Pomodoro Origano e Aglio	
Pizza Margherita	€ 11,00
Pomodoro Mozzarella e Basilico	
Pizza Napoli	€ 12,00
Pomodoro Mozzarella e Acciughe	
Pizza ai Funghi	€ 12,00
Pomodoro Funghi champignon e Mozzarella	
Pizza Vegetariana	€ 12,00
Mozzarella e Verdure grigliate	
Pizza Capricciosa	€ 13,00
Pomodoro Mozzarella Prosciutto crudo Funghi Uovo sodo Olive Carciofini	
Pizza Amatriciana	€ 13,00
Pomodoro Pancetta e scaglie di Parmigiano	
Pizza ai Quattro Formaggi	€ 13,00
Gorgonzola Fontina Caciottina e Mozzarella	
Pizza Tonno	€ 13,00
Olive Capperi Pomodoro e Mozzarella	
Pizza Diavola	€ 13,00
Salame piccante Mozzarella e Pomodoro	
Pizza Carbonara	€ 13,00
Mozzarella Guanciale Uovo alla Bismarck Pepe e Pecorino	
Pizza al Prosciutto	€ 13,00
Mozzarella Pomodoro e Prosciutto crudo	
Pizza Bresaola	€ 13,00
Mozzarella Rucola bresaola e scaglie di Parmigiano	
Pizza Bufalina	€ 13,00
Pomodorini Mozzarella di Bufala e Basilico	
Pizza TARGET	€ 14,00
Pomodoro Mozzarella di Bufala Prosciutto San Daniele	
Focaccia al Prosciutto e Mozzarella di Bufala campana DOP	€ 14,00

Insalate

Insalata Nizzarda	€ 13,00
Insalata Patate al vapore Pomodorini Fagiolini Tonno Uovo sodo	
Insalata Greca	€ 13,00
Insalata Feta Pomodori Cetrioli Olive nere	
Insalata Ricca	€ 13,00
Insalata Riso Carote Tonno Pomodori Uovo sodo Mais	
Insalata Valdostana	€ 13,00
Insalata Funghi Rughetta Grana Bresaola croccante	
Caprese	€ 13,00
Mozzarella di Bufala e Pomodoro	
Insalata Target	€ 14,00
Insalata con Pollo grigliato Pomodori scaglie di Grana e crostini	
Insalata Valtellina	€ 14,00
Bresaola Rucola e scaglie di Parmigiano	
Insalata Norvegese	€ 15,00
Insalata Salmone fumé Salmone grigliato Pomodorini Crostini	
Pokè di Tonno	€ 16,00
Tonno Riso Basmati Avocado verdura semi di sesamo e frutta	

Frutta e Dessert

Sorbetto	€ 5,00
Coppa di gelato artigianale	€ 7,00
Semisfera al Cioccolato bianco e Passion fruit	€ 8,00
Tiramisù della casa	€ 8,00
Cheese Cake	€ 8,00
Semifreddo al Torroncino e Pistacchi con Cioccolato caldo	€ 8,00
Tortino con cuore di Cioccolato caldo.....	€ 8,00
Tarteletta di Fragole con crema di Yogurt e Lime	€ 8,00
Tagliata di frutta fresca	€ 9,00

Tutti i prodotti possono contenere uno o più allergeni elencati nel Regolamento (UE) 1169/2011. È pertanto disponibile a richiesta un registro degli ingredienti con il dettaglio degli allergeni. Chiedere al personale di sala.

Servizio 10%

Target

Menu



Appetizers of cheese meet and vegetables

Vegetable bundle with cheese fondue	€ 13,00
Tulips of Bresaola from Valtellina with Robiola and Nuts	€ 14,00
Beef Carpaccio with Salad and Pecorino DOL	€ 15,00
San Daniele ham and Buffalo Mozzarella from Campania/Melon ...	€ 15,00
Selection of Cheeses with Chestnut Honey and Mustards.....	€ 15,00
Fassona tartare with crusted egg	€ 16,00

Seafood appetizers

Sautè of Mussels Clams Tomatoes and croutons	€ 14,00
Octopus Soup with Tomato	€ 14,00
Marinated Salmon with Avocado Sour Cream and Dill	€ 15,00
Sea bass carpaccio in a citrus sauce, rocket and ginger	€ 15,00
Octopus Soppresata with Field Salad and Oranges in vinaigrette sauce	€ 15,00
Tuna Tartare with Mint, Chickpea hummus and crunchy Carasau	€ 17,00
Shrimp Carpaccio with Apulian Burrata and Truffle	€ 17,00

Land Pasta



Pasta with Tomato and basil	€ 11,00
Couscous with vegetables	€ 13,00
Wholemeal spaghetti with Zucchini and crispy Bresaola	€ 14,00
Risotto with Citrus sauce and Bronte's pistachios	€ 14,00
Spaghettoni Cacio & Pepe with Pecorino romano DOL and Sarawak pepper	€ 14,00
Pasta Amatriciana with Pecorino romano DOL	€ 14,00
Rigatoni alla Carbonara with bacon	€ 14,00
Orecchiette Provola Zucchini and Cherry Tomatoes	€ 14,00
Chicken Wok	€ 16,00
<i>Thai Rice Chicken Egg Mushrooms Carrots Zucchini Sesame Leek Cashews Soy Sauce and Teriyaki</i>	

Sea Pasta

Half pacchero with shrimps, tomatoes and rocket	€ 16,00
Spaghettoni with clams	€ 16,00
Risotto with seafood in white sauce	€ 16,00
Spaghettoni with Zucchini, Lime and Bottarga	€ 16,00
Fresh pasta with sea bass ragu' and cherry tomatoes	€ 16,00
Linguine with Prawns and Leek	€ 16,00
Linguine with lobster for two people	€ 65,00

Main courses Meat

Sliced Roast Beef with Rocket and Parmesan	€ 16,00
Sliced Chicken with Cherry Tomatoes and Rocket	€ 16,00
Veal strips with citrus sauce	€ 17,00
Grilled Danish Beef Steak with Baked Potatoes	€ 20,00
Sliced beef with rosemary with Baked Potatoes	€ 22,00
Grilled Danish Beef Fillet with Baked Potatoes	€ 24,00

Main courses Fish



Cod with Tomato and Capers with crouton	€ 16,00
Salmon Steak With Steamed Vegetables	€ 18,00
Sea bass fillets in courgette crust	€ 18,00
Grilled sea bass	€ 18,00
Grilled octopus strips on cream of potatoes	€ 18,00
Tuna steak with caramelized Tropea onion	€ 20,00



Side dishes

Baked potatoes	€ 6,00	Grilled vegetables	€ 7,00
Mixed salad	€ 6,00	Cicoria garlic oil and chilli ..	€ 8,00
Steamed vegetables.....	€ 7,00	Sauteed broccoli	€ 8,00

Pizzas

(mixed dough with soy flour)

Simple flatbread with extra virgin olive oil	€ 6,00
Pizza Marinara	€ 10,00
Oregano Tomato and Garlic	
Margherita Pizza	€ 11,00
Mozzarella and Basil Tomato	
Pizza Napoli	€ 12,00
Mozzarella Tomato and Anchovies	
Mushroom Pizza	€ 12,00
Tomato Champignon mushrooms and Mozzarella	
Vegetarian Pizza	€ 12,00
Vegetables and Mozzarella	
Pizza Capricciosa	€ 13,00
Mozzarella San Daniele ham Mushrooms Boiled egg Olives Artichokes	
Amatriciana Pizza	€ 13,00
Tomato Bacon and Parmesan flakes	
Four Cheese Pizza	€ 13,00
Gorgonzola Fontina Caciottina and Mozzarella	
Tuna Pizza	€ 13,00
Olives Capers Tomato and Mozzarella	
Pizza Diavola	€ 13,00
Spicy salami with mozzarella and tomato	
Pizza Carbonara	€ 13,00
Mozzarella Guanciale Egg Bismarck with Pepper and Pecorino	
Ham Pizza	€ 13,00
Mozzarella Tomato and San Daniele ham	
Bresaola Pizza	€ 13,00
Mozzarella Rucola Bresaola and Parmesan flakes	
Bufalina Pizza	€ 13,00
Buffalo Mozzarella and Basil Cherry Tomatoes	
Target Pizza	€ 14,00
San Daniele ham buffalo mozzarella tomato	
Focaccia with ham and buffalo mozzarella DOP	€ 14,00

Salads



Nicoise salad	€ 13,00
Salad Steamed potatoes Cherry tomatoes Green beans Tuna Boiled egg	
Greek salad	€ 13,00
Feta Salad Tomatoes Cucumbers Black Olives	
Rich Salad	€ 13,00
Salad Rice Carrots Tuna Tomatoes Boiled egg Corn	
Valdostana Salad	€ 13,00
Mushrooms Salad Rocket Grana Bresaola crunchy	
Caprese	€ 13,00
Buffalo Mozzarella and Tomato	
Target Salad	€ 14,00
Salad with Grilled Chicken, Parmesan Tomatoes and Croutons	
Valtellina Salad	€ 14,00
Bresaola Rocket and Parmesan flakes	
Norwegian Salad	€ 15,00
Smoked Salmon Salad Grilled Salmon Cherry Tomatoes Crostini	
Pokè di Tonno	€ 16,00
Tuna Basmati Rice Avocado Vegetables Sesame Seeds and Fruit	

Fruits and Desserts

Sorbet	€ 5,00
Artisan ice cream cup	€ 7,00
Semisphere with white chocolate and Passion fruit	€ 8,00
Tiramisu homemade	€ 8,00
Cheese Cake	€ 8,00
Semifreddo Nougat and Pistachios with hot Chocolate	€ 8,00
Tart with hot Chocolate heart	€ 8,00
Strawberry tartlet with Yogurt and Lime cream.....	€ 8,00
Sliced fresh Fruit	€ 9,00

Vini Bianchi

White Wines

Lazio

Tellus Oro Chardonnay 375	€ 9,00
Le Poggere Est Est Est	€ 12,00
Tellus Oro Chardonnay 750	€ 18,00
Tellus Rosè di Sirah	€ 18,00

Piemonte

Arneis Blangè Ceretto	€ 40,00
Gavi di Gavi La Scolca etic. nera	€ 45,00

Trentino

Muller Thurgau Nais Margreid	€ 25,00
Gewürztraminer Nais Margreid	€ 28,00

Veneto e Friuli

Sauvignon Antonutti	€ 18,00
Pinot Grigio Antonutti	€ 18,00
Traminer Aromatico Antonutti	€ 18,00
Ribolla Gialla Antonutti	€ 18,00
Pinot Grigio Jerman	€ 35,00
Chardonnay Jerman	€ 35,00

Liguria

Cinque Terre di Levante	€ 30,00
-------------------------------	---------

Marche

Verdicchio Castel Farneto	€ 18,00
---------------------------------	---------

Toscana

Vernaccia di San Gimignano Isola Sacra	€ 20,00
--	---------

Campania

Falaghina Vinosia	€ 18,00
Fiano D'Avellino Vinosia	€ 24,00
Greco di Tufo Vinosia	€ 24,00
Biancolella d'Ischia Casa D'Ambra	€ 30,00

Sardegna

Vermentino Cuccione Piero Mancini	€ 26,00
---	---------

Vin Rossi

Red Wines

Lazio

Tellus Shiraz 375	€ 9,00
Le Poggere 750	€ 12,00
Tellus Shiraz 750	€ 18,00

Piemonte

Dolcetto D'Alba Prunotto	€ 30,00
Barolo Lecinquevigne Damilano	€ 60,00

Friuli

Merlot Antonutti	€ 18,00
Cabernet Sauvignon Antonutti	€ 18,00

Trentino

Pinot Nero Nais Margreid	€ 28,00
--------------------------------	---------

Toscana

Chianti Banfi 375	€ 12,00
Morellino di Scansano Carbonile Guicciardini	€ 22,00
Chianti Classico Badia Coltibuono	€ 30,00
Rosso di Montalcino Banfi	€ 30,00
Nobile di Montepulciano la Breccesa	€ 30,00
Brunello di Montalcino Banfi	€ 80,00
Tignanello Antinori	€ 120,00
Brunello di Montalcino Biondi Santi	€ 175,00
Sassicaia	€ 370,00

Veneto

Amarone Masi	€ 65,00
--------------------	---------

Emilia Romagna

Lambrusco Amabile Duca Majore	€ 18,00
-------------------------------------	---------

Umbria

Vitiano Falesco	€ 20,00
Montefalco Caprai	€ 30,00

Campania

Taurasi Riserva Radici	€ 45,00
Aglianico Nero Mora	€ 25,00

Sicilia

Nero D'Avola Moresca	€ 21,00
Altavilla della Corte Firriato	€ 22,00

Sardegna

Cannonau Piero Mancini	€ 23,00
------------------------------	---------

Bevande / Soft Drinks

Acqua minerale	Natural water ½ liter	€ 2,00
Acqua naturale	Natural water 0,75 cl	€ 3,00
Acqua gassata	Sparkling water ½ litre	€ 2,00
Acqua gassata	Sparkling water 0,75 cl	€ 3,00
Birra alla spina 0,25 cl	Draught beer	€ 4,50
Birra alla spina 0,50 cl	Draught beer	€ 6,50
Birra Nastro Azzurro	bott. 0,33 cl	€ 5,00
Birra Menabrea	bott. 0,33 cl	€ 5,00
Birra artigianale Boerboel	bott. 0,33 cl	€ 8,00
Coca Cola	bott. 0,33 cl	€ 4,00
Coca Cola Zero	bott. 0,33 cl	€ 4,00
Aranciata	bott. 0,33 cl	€ 4,00
Sprite	bott. 0,33 cl	€ 4,00

Spumanti / Sparkling wines

Berlucchi	€ 40,00
Ferrari	€ 40,00
Prosecco	€ 25,00
Brachetto	€ 25,00
Best Brut Falesco Magnum	€ 80,00



Caffetteria / Cafeteria

Caffé Espresso	Espresso	€ 2,00
Caffé Americano	American Coffee	€ 3,00
The	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Caffé Decaffeinato	Decaf Coffee	€ 2,50
Caffé corretto	Coffee and Liquor	€ 3,00
Caffé d'orzo	Berley Coffee	€ 2,50
Aperitivi	Starters	€ 7,00
Amari	Bitter Liquors	€ 5,00
Whisky / Cognac	€ 9,00
Distillati	Distilled Liquors	€ 7,00
Cocktail Analcolico	Analcoholic Cocktail	€ 6,00
Cocktail Alcolico	Alcoholic Cocktail	€ 11,00

Champagne

Cristal	€ 250,00
Dom Perignon	€ 200,00
Veuve Clicquot	€ 100,00
Laurent Perrier	€ 70,00

Vino da dessert al bicchiere

Sparkling Dessert wines

Passito di Pantelleria Duca Castelmonte	€ 6,50
--	--------