

Target

Menù

Pizze

(impasto misto con farina di soia)

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.....	€ 15,00
Selezione di Formaggi DOL con Miele di Castagno e Mostarde.....	€ 15,00
Tartare di Fassona con Uovo in crosta	€ 16,00
Fantasia di Terra	€ 18,00

(selezione di formaggi DOL con miele e mostarde, fagottino di verdura con fonduta al formaggio, prosciutto San Daniele DOP e burrata pugliese)

Antipasti di Mare

Sautè di Cozze Vongole veraci Pomodorini e crostini.....	€ 15,00
Zuppa di Polipetti affogati al Pomodoro	€ 15,00
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
Fantasia di Mare	€ 22,00

(Tartare di Tonno con Menta, hummus di Ceci e Carasau croccante, carpaccio di gamberi con burrata e tartufo, soppressata di Polipo con insalatina e arance)

Primi piatti di Terra



Zuppa del giorno	€ 12,00
Mezzo paccheri al Pomodoro e Basilico	€ 12,00
Risotto al radicchio gorgonzola e speck croccante	€ 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
Tagliatelle ai Funghi porcini e Maroni.....	€ 15,00
Wok di pollo.....	€ 16,00

(Riso Thai, Pollo,Uovo,Funghi, Carote, Zucchine, Sesamo, Porro, Anacardi, Salsa di Soia e Teriyaki)

Ravioloni di pasta fresca alle Pere con Tartufo.....	€ 17,00
--	---------

Primi piatti di Mare

Mezzo paccheri 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 Pollo con Pomodorini e Rucola	€ 16,00
Straccetti di Vitello agli Agrumi	€ 17,00
Scaloppina di vitella ai funghi porcini	€ 18,00
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
Straccetti di Polpo alla griglia su vellutata di Patate	€ 18,00
Calamari alla griglia con 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
Verdura di stagione	€ 8,00	Broccoletti in padella	€ 8,00

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	€ 13,00
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 con Pistacchi e Cioccolato	€ 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
Degustazione Target	€ 14,00

(tarteletta di fragole con crema di yogurt e lime, tortino con cuore di cioccolato caldo e semifreddo al torroncino con pistacchi e cioccolato)

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. In mancanza di prodotto fresco verrà usato un ottimo prodotto surgelato.

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.....	€ 15,00
Selection of Cheeses with Chestnut Honey and Mustards.....	€ 15,00
Fassona tartare with crusted egg	€ 16,00
Land Fantasy.....	€ 18,00

(Selection of cheeses DOL with honey and fruit mustard, bundle of vegetables with melted cheese, prosciutto San Daniele DOP, burrata from Puglia)

Seafood appetizers

Sautè of Mussels Clams Tomatoes and croutons	€ 15,00
Octopus Soup with Tomato	€ 15,00
Marinated Salmon with Avocado Sour Cream and Dill	€ 15,00
Sea bass carpaccio in a citrus sauce, rocket and ginger	€ 15,00
Octopus Soppressata 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
Sea Fantasy	€ 22,00

(Tuna and mint tartare with chickpea hummus and crisp carasau bread, warm seafood salad, tzatziki and prawn carpaccio with burrata and truffle)

Land Pasta

Soup of the day	€ 12,00
Pasta with Tomato and basil	€ 12,00
Risotto with radicchio, crispy speck and gorgonzola cheese	€ 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
Tagliatelle with porcini and brown mushrooms	€ 15,00
Chicken Wok	€ 16,00

Thai Rice Chicken Egg Mushrooms Carrots Zucchini Sesame Leek Cashews Soy Sauce and Teriyaki

Ravioloni of fresh pasta with Pears with Truffle € 17,00

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

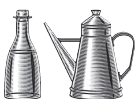
Main courses Meat

Sliced Chicken with Cherry Tomatoes and Rocket	€ 16,00
Veal strips with citrus sauce	€ 17,00
Veal escalope with porcini mushrooms.....	€ 18,00
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	€ 8,00	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	€ 13,00
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
Tasting Target	€ 14,00

(Tartella of strawberries with yogurt cream and lime, hot chocolate cake, semisphere of white chocolate and passion fruit)

All products may contain one or more allergens listed in Regulation (EU) 1169/2011. A register of ingredients with the details of allergens is therefore available on request. Ask the room staff. In the absence of fresh product, an excellent frozen product will be used.

Service 10%

Vini Bianchi
White Wines

Lazio

Tellus Oro Chardonnay 375	€ 9,00
Le Poggere Est Est Est	€ 14,00
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	€ 30,00

Veneto e Friuli

Pinot Grigio Antonutti	€ 20,00
Traminer Aromatico Antonutti	€ 18,00
Sauvignon Antonutti	€ 20,00
Ribolla Gialla Antonutti.....	€ 20,00
Chardonnay Jerman	€ 40,00

Liguria

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

Marche

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

Toscana

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

Campania

Falanghina Vinosia	€ 20,00
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 Syrah 375	€ 9,00
Le Poggere 750	€ 14,00
Tellus Syrah 750	€ 18,00

Piemonte

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

Friuli

Merlot Antonutti	€ 18,00
Cabernet Sauvignon Antonutti.....	€ 20,00

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	€ 33,00
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

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

Calice di Vino (Le Poggere)	€ 6,00
Acqua mineraleNatural 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 clDraught beer.....	€ 4,50
Birra alla spina 0,50 clDraught bee	€ 6,50
Birra Nastro Azzurrobott. 0,33 cl	€ 5,00
Birra Menabreabott. 0,33 cl	€ 5,00
Birra artigianale Boerboelbott. 0,33 cl	€ 8,00
Coca Colabott. 0,33 cl	€ 4,00
Coca Cola Zerobott. 0,33 cl	€ 4,00
Aranciatabott. 0,33 cl	€ 4,00
Spritebott. 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
Spritz.....	Starters	€ 9,00
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	€ 7,00
--	--------