

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 / Melone	€ 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 burratina pugliese)

Antipasti di Mare

Sautè di Cozze Vongole veraci Pomodorini e crostini.....	€ 16,00
Zuppa di Polipetti affogati al Pomodoro	€ 16,00
Battuto di Salmone marinato con Avocado Panna acida e Aneto	€ 16,00
Carpaccio di Spigola agli Agrumi con Rucola e Zenzero	€ 16,00
Soppressata di Polpo con Insalatina di campo e Arance in salsa vinaigrette	€ 16,00
Tartare di Tonno con Menta, hummus di Ceci e Carasau croccante	€ 17,00
Carpaccio di Gamberi con Burrata pugliese e Tartufo	€ 18,00
Fantasia di Mare	€ 23,00

(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



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
Risotto agli agrumi e Pistacchi di Bronte	€ 14,00
Orecchiette Provola Zucchine e Pomodorini.....	€ 14,00
Spaghetti integrali con Zucchine e Bresaola croccante.....	€ 16,00
Ravioloni di pasta fresca alle Pere con Tartufo	€ 18,00
Wok di pollo	€ 17,00

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

Primi piatti di Mare

Spaghettoni alle Vongole veraci.....	€ 17,00
Risotto ai Frutti di mare in bianco.....	€ 17,00
Spaghettoni con Zucchine Lime e Bottarga.....	€ 17,00
Orecchiette al ragù di Spigola e Pomodorini	€ 17,00
Maltagliati con Gamberi Pomodorini e Rucola	€ 18,00
Linguine con Gamberi e Porro	€ 18,00
Linguine all'Astice per due persone.....	€ 65,00

Secondi piatti di Carne

Roast Beef di Manzo con Rucola e grana.....	€ 17,00
Tagliata di Pollo con Pomodorini e Rucola.....	€ 17,00
Straccetti di Vitello agli Agrumi.....	€ 18,00
Scaloppina di Vitella agli Asparagi	€ 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 Pomodoro e Capperi con crostini	€ 17,00
Trancio di Salmone con Verdure al vapore	€ 18,00
Branzino alla griglia.....	€ 18,00
Straccetti di Polpo alla griglia su vellutata di Patate	€ 18,00
Calamari alla griglia con insalatina di campo e arance in salsa vinaigrette	€ 18,00
Filetti di Branzino in crosta di Zucchine	€ 20,00
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

Pizza Margherita..... € 12,00

Pomodoro Mozzarella e Basilico

Pizza Napoli

Pomodoro Mozzarella e Acciughe

Pizza Vegetariana..... € 13,00

Mozzarella e Verdure grigliate

Pizza ai Quattro Formaggi..... € 13,00

Gorgonzola Fontina Caciottina e Mozzarella

Pizza Capricciosa..... € 14,00

Pomodoro Mozzarella Prosciutto crudo Funghi

Uovo sodo Olive Carciofini

Pizza Amatriciana

Pomodoro Pancetta e scaglie di Parmigiano

Pizza Diavola

Salame piccante Mozzarella e Pomodoro

Pizza Carbonara..... € 14,00

Mozzarella Guanciale Uovo alla Bismarck Pepe e Pecorino

Pizza al Prosciutto..... € 14,00

Mozzarella Pomodoro e Prosciutto crudo

Pizza Bresaola..... € 14,00

Mozzarella Rucola bresaola e scaglie di Parmigiano

Pizza Bufalina..... € 14,00

Pomodorini Mozzarella di Bufala e Basilico

Pizza TARGET..... € 15,00

Pomodoro Mozzarella di Bufala Prosciutto San Daniele

Pizza al Salmone..... € 16,00

Mozzarella di Bufala e Salmone affumicato

Pizza al Tartufo..... € 16,00

Mozzarella, Uovo e Tartufo

Focaccia semplice all'olio extra vergine di oliva..... € 6,00

Focaccia al Prosciutto e Mozzarella di Bufala campana DOP

Insalate

Insalata Nizzarda

Insalata Patate al vapore Pomodorini Fagiolini

Tonno Uovo sodo

Insalata Greca

Insalata Feta Pomodori Cetrioli Olive nere

Insalata Ricca

Insalata Riso Carote Tonno Pomodori Uovo sodo Mais

Insalata Valdostana

Insalata Funghi Rughetta Grana Bresaola croccante

Caprese..... € 14,00

Mozzarella di Bufala e Pomodoro

Insalata Target..... € 15,00

Insalata con Pollo grigliato Pomodori scaglie di Grana e crostini

Insalata Valtellina

Bresaola Rucola e scaglie di Parmigiano

Insalata Norvegese

Insalata Salmone fumé Salmone grigliato Pomodorini Crostini

Pokè di Tonno

Tonno Riso Basmati Avocado verdura semi di sesamo e frutta

Frutta e Dessert

Sorbetto

Coppa di gelato artigianale

Ciambelline fatte in casa servite calde con salsa al cioccolato
e caramello

Semisfera al Cioccolato bianco e Passion fruit

Tiramisù della casa

Cheese Cake

Semifreddo al Torroncino con Pistacchi e Cioccolato

Tortino con cuore di Cioccolato caldo.....

Tarteletta di Fragole con crema di Yogurt e Lime

Fagottino di Mele con crema allo zabaione

Tagliata di frutta fresca

Degustazione Target

(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 or Melon	€ 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	€ 16,00
Octopus Soup with Tomato	€ 16,00
Marinated Salmon with Avocado Sour Cream and Dill	€ 16,00
Sea bass carpaccio in a citrus sauce, rocket and ginger	€ 16,00
Octopus Soppresata with Field Salad and Oranges in vinaigrette sauce	€ 17,00
Tuna Tartare with Mint, Chickpea hummus and crunchy Carasau	€ 17,00
Shrimp Carpaccio with Apulian Burrata and Truffle	€ 18,00
Sea Fantasy	€ 23,00

(Tuna and mint tartare with chickpea hummus and crisp carasau bread, octopus soppresata and prawn carpaccio with burrata and truffle)

Land Pasta



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
Risotto with citrus fruits and Bronte pistachios	€ 14,00
Orecchiette Provola Zucchini and Cherry Tomatoes	€ 14,00
Wholemeal spaghetti with zucchini and crunchy bresaola	€ 16,00
Ravioloni of fresh pasta with Pears and Truffle	€ 17,00
Chicken Wok	€ 16,00

Thai Rice Chicken Egg Mushrooms Carrots Zucchini, Almonds, Cashews, Soy Sauce and Teriyaki

Sea Pasta

Spaghettoni with clams	€ 17,00
Risotto with seafood in white sauce	€ 17,00
Spaghettoni with Zucchini, Lime and Bottarga	€ 17,00
Fresh pasta with sea bass ragu' and cherry tomatoes	€ 17,00
Maltagliati with Shrimp Tomatoes and Rocket.....	€ 18,00
Linguine with Prawns and Leek	€ 18,00
Linguine with lobster for two people	€ 65,00

Main courses Meat

Beef Roast Beef with Rocket and Parmesan cold	€ 17,00
Sliced Chicken breast with Cherry Tomatoes and Rocket	€ 17,00
Veal strips with citrus sauce.....	€ 18,00
Veal escalope with asparagus.....	€ 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	€ 17,00
Salmon Steak With Steamed Vegetables	€ 18,00
Grilled sea bass	€ 18,00
Grilled octopus strips on cream of potatoes	€ 18,00
Grilled squid with field salad and oranges in vinaigrette sauce	€ 18,00
Sea bass fillets in courgette crust	€ 20,00
Tuna steak with caramelized Tropea onion	€ 20,00



Side dishes

Roast 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)

Margherita Pizza	€ 12,00
<small>Mozzarella and Basil Tomato</small>	
Pizza Napoli	€ 13,00
<small>Mozzarella Tomato and Anchovies</small>	
Vegetarian Pizza	€ 13,00
<small>Vegetables and Mozzarella</small>	
Four Cheese Pizza	€ 13,00
<small>Gorgonzola Fontina Caciottina and Mozzarella</small>	
Pizza Capricciosa	€ 14,00
<small>Mozzarella San Daniele ham Mushrooms Boiled egg Olives Artichokes</small>	
Amatriciana Pizza	€ 14,00
<small>Tomato Bacon and Parmesan flakes</small>	
Pizza Diavola	€ 14,00
<small>Spicy salami with mozzarella and tomato</small>	
Pizza Carbonara	€ 14,00
<small>Mozzarella Guanciale Egg Bismarck with Pepper and Pecorino</small>	
Ham Pizza	€ 14,00
<small>Mozzarella Tomato and San Daniele ham</small>	
Bresaola Pizza	€ 14,00
<small>Mozzarella Rucola Bresaola and Parmesan flakes</small>	
Bufalina Pizza	€ 14,00
<small>Buffalo Mozzarella and Basil Cherry Tomatoes</small>	
Target Pizza	€ 15,00
<small>San Daniele ham buffalo mozzarella tomato</small>	
Salmon Pizza	€ 16,00
<small>Buffalo mozzarella and smoked Salmon</small>	
Truffle pizza	€ 16,00
<small>Mozzarella, Egg and Truffle</small>	
Simple flatbread with extra virgin olive oil	€ 6,00
Focaccia with ham and buffalo mozzarella DOP	€ 14,00

Salads



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

Fruits and Desserts

Sorbet	€ 5,00
Artisan ice cream cup	€ 7,00
Homemade donuts served hot with chocolate sauce and caramel	€ 8,00
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
Apple Tart with eggnog cream.....	€ 8,00
Sliced fresh Fruit	€ 9,00
Tasting Target	€ 14,00

(Tartella of strawberries with yogurt cream and lime, hot chocolate cake, semifreddo Nougat and Pistachios with hot Chocolate)

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	€ 12,00
Frascati Superiore Poggio Le Volpi	€ 16,00
Tellus Oro Chardonnay 750	€ 18,00
Tellus Rosè di Sirah	€ 20,00

PIEMONTE

Arneis Blangè Ceretto	€ 45,00
Gavi di Gavi La Scolca etic. nera.....	€ 50,00

TRENTINO

Muller Thurgau Cantine M. Lun	€ 25,00
Gewürztraminer San Michela Appiano.....	€ 30,00

FRIULI

Pinot Grigio Livon	€ 20,00
Sauvignon Collio	€ 23,00
Ribolla Gialla Cantine di Feudi di Romans.....	€ 25,00
Chardonnay Jerman.....	€ 45,00

LIGURIA

Pigato Verum	€ 30,00
--------------------	---------

UMBRIA

Vermentino Vitiano IGP	€ 18,00
------------------------------	---------

CAMPANIA

Falanghina Del Sannio Taburno	€ 20,00
Fiano D'Avellino Feudi San Gregorio.....	€ 24,00
Greco di Tufo Feudi San Gregorio	€ 24,00
Biancolella d'Ischia Casa D'Ambra	€ 30,00

SARDEGNA

Vermentino di Gallura Selette	€ 26,00
-------------------------------------	---------

Vin Rossi

Red Wines

LAZIO

Tellus Syrah 375	€ 12,00
Vino Cesanese Del Piglio	€ 16,00
Tellus Syrah 750	€ 18,00

PIEMONTE

Dolcetto D'Alba Prunotto.....	€ 30,00
Barolo Lecinquevigne Damilano	€ 65,00

FRIULI

Merlot Forchir.....	€ 20,00
Cabernet Sauvignon Forchir	€ 20,00

TOSCANA

Chianti Banfi 375	€ 15,00
Morellino di Scansano Rocca delle Macie	€ 22,00
Chianti Classico Badia Coltibuono	€ 33,00
Rosso di Montalcino Banfi	€ 33,00
Nobile di Montepulciano la Breccesa Antinori.....	€ 33,00
Brunello di Montalcino Banfi	€ 80,00
Tignanello Antinori	€ 180,00

VENETO

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

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Amabile Fiorini.....	€ 18,00
--------------------------------	---------

UMBRIA

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

CAMPANIA

Aglianico Terre di Petrarà.....	€ 25,00
---------------------------------	---------

SICILIA

Nero D'Avola Real Tasca	€ 22,00
Altavilla della Corte Firriato.....	€ 22,00

SARDEGNA

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

Bevande / Soft Drinks

Calice di Vino	€ 6,00
Acqua minerale	€ 2,00
Acqua naturale.....	€ 3,00
Acqua gassata.....	€ 2,00
Acqua gassata.....	€ 3,00
Birra alla spina 0,25 cl	€ 4,50
Birra alla spina 0,50 cl	€ 6,50
Birra Nastro Azzurro	€ 5,00
Birra Menabrea	€ 5,00
Birra artigianale Boerboel	€ 8,00
Coca Cola	€ 4,00
Coca Cola Zero	€ 4,00
Aranciata	€ 4,00
Sprite.....	€ 4,00

Spumanti / Sparkling wines

Berlucchi	€ 45,00
Ferrari	€ 45,00
Prosecco	€ 25,00
Franciacorta Ca' del Bosco	€ 90,00
Best Brut Falesco Magnum	€ 80,00



Caffetteria / Cafeteria

Caffé Espresso	€ 2,00
Caffé Americano	€ 3,00
The	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Caffé Decaffeinato	€ 2,50
Caffé corretto	€ 3,00
Caffé d'orzo	€ 2,50
Spritz.....	€ 9,00
Amari	€ 5,00
Whisky / Cognac / Rum	€ 11,00
Distillati	€ 7,00
Cocktail Analcolico	€ 7,00
Cocktail Alcolico.....	€ 11,00

Champagne

Moët & Chandon rosè	€ 180,00
Veuve Clicquot	€ 100,00
Laurent Perrier.....	€ 70,00

Vino da dessert al bicchiere

Sparkling Dessert wines

Passito di Pantelleria Duca Castelmonte € 7,00
