

Target

Menù

Pizze

Antipasti di Terra

- Fagottino di verdure con fonduta al Formaggio..... € 14,00
- Tulipani di Bresaola della Valtellina IGP con Robiola e Noci..... € 15,00
- Carpaccio di Manzo con Misticanza e Pecorino DOL € 16,00
- Prosciutto San Daniele e Mozzarella di Bufala campana / Melone € 16,00
- Selezione di Formaggi DOL con Miele di Castagno e Mostarde ... € 17,00
- Tartare di Fassona con Uovo in crosta € 18,00
- Fantasia di Terra € 22,00
(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 con Pomodorini e crostini € 17,00
- Zuppa di Polipetti affogati al Pomodoro* € 17,00
- Battuto di Salmone marinato con Avocado Panna acida e Aneto € 18,00
- Carpaccio di Spigola agli Agrumi con Julienne di Zucchine e Zenzero € 18,00
- Soppressata di Polpo con Insalatina di campo e Arance in salsa vinaigrette € 18,00
- Tartare di Tonno con Menta, hummus di Ceci e Carasau croccante € 19,00
- Carpaccio di Gamberi con Burrata pugliese e Tartufo € 19,00
- Fantasia di Mare € 25,00
(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



- Risotto agli Agrumi e Pistacchi di Bronte..... € 15,00
- Spaghettoni Cacio&Pepe con Pecorino romano DOL e pepe di Sarawak € 15,00
- Orecchiette Provola Zucchine e Pomodorini..... € 15,00
- Mezze maniche all'Amatriciana con Pecorino romano DOL € 16,00
- Rigatoni alla Carbonara con Guanciale DOL € 16,00
- Gnocchetti di Patate al ragù bianco di Chianina € 16,00
- Ravioli Pecorino e Cicoria, burro e salvia € 17,00
- Ravioloni di pasta fresca alle Pere con Tartufo..... € 22,00
- Wok di pollo** € 18,00
(Riso Thai, Pollo, Uovo, Funghi, Carote, Zucchine, Mandorle, Anacardi, Porro, Salsa di Soia e Teriyaki)

Primi piatti di Mare

- Risotto ai Frutti di mare in bianco € 19,00
- Orecchiette al ragù di Spigola e Pomodorini € 19,00
- Linguine con Gamberi e Porro* € 19,00
- Ravioli al Limone con Gamberi Pomodorini e Rucola* € 20,00
- Spaghettoni alle Vongole veraci e Bottarga..... € 20,00
- Linguine all'Astice** per due persone € 65,00
- Wok di gamberi** € 22,00
(Riso Thai, Gamberi, Uovo, Funghi, Carote, Zucchine, Mandorle, Anacardi, Porro, Salsa di Soia e Teriyaki)

Secondi piatti di Carne

- Tagliata di Pollo allevato a terra con Pomodorini e Rucola..... € 18,00
- Polpette di vitella in bianco con julienne di verdure..... € 19,00
- Straccetti di Vitello agli Agrumi..... € 19,00
- Maltagliati di Manzo con Rucola, Pomodorini e grana..... € 20,00
- Costine di Agnello su pietra lavica, Olio evo e Rosmarino..... € 22,00
- Bistecca di Manzo danese alla griglia € 23,00
- Tagliata di Manzo al Rosmarino € 23,00
- Filetto di Manzo danese alla griglia..... € 26,00

Secondi piatti di Mare



- Baccalà al Pomodoretto e Capperi con crostone..... € 20,00
- Trancio di Salmone con Miele, Mandorle e Cavolo Nero € 22,00
- Polpo rosticcato su purea di patate dolci € 22,00
- Calamari alla griglia con insalatina di campo e arance in salsa vinaigrette € 22,00
- Branzino alla griglia € 22,00
- Filetti di Branzino in crosta di Zucchine..... € 24,00
- Tagliata di Tonno con Cipolle di Tropea caramellate con Patate al forno € 25,00



Contorni

- Patate al forno..... € 6,00
- Insalata mista € 6,00
- Verdura di stagione € 8,00
- Verdure alla griglia € 8,00
- Cicoria aglio olio e peperoncino..... € 8,00
- Broccoletti in padella € 8,00

- Pizza Margherita**..... € 12,00
Pomodoro Mozzarella e Basilico
- Pizza Napoli** € 13,00
Pomodoro Mozzarella e Acciughe
- Pizza Vegetariana** € 13,00
Mozzarella e Verdure grigliate
- Pizza ai Quattro Formaggi**..... € 13,00
Gorgonzola Fontina Caciottina e Mozzarella
- Pizza Funghi** € 13,00
Pomodoro Mozzarella e Funghi Champignon
- Pizza Capricciosa** € 14,00
Pomodoro Mozzarella Prosciutto crudo Funghi Uovo sodo Olive Carciofini
- Pizza Amatriciana** € 14,00
Pomodoro Pancetta e scaglie di Parmigiano
- Pizza Stracciata e Pachino** € 14,00
Pomodoro, Pachino e Stracciatella
- Pizza Diavola** € 14,00
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** € 14,00

Insalate



- Insalata Nizzarda** € 15,00
Insalata Patate al vapore Pomodorini Fagiolini Tonno Uovo sodo
- Insalata Greca** € 15,00
Insalata Feta Pomodori Cetrioli Olive nere
- Insalata Ricca** € 15,00
Insalata Riso Carote Tonno Pomodori Uovo sodo Mais
- Insalata Valdostana** € 15,00
Insalata Funghi Rughetta Grana Bresaola croccante
- Caprese**..... € 15,00
Mozzarella di Bufala e Pomodoro
- Insalata Target**..... € 16,00
Insalata con Pollo grigliato Pomodori scaglie di Grana e crostini
- Insalata Valtellina** € 16,00
Bresaola Rucola e scaglie di Parmigiano
- Insalata Norvegese** € 16,00
Insalata Salmone fumé Salmone grigliato Pomodorini Crostini
- Pokè di Tonno** € 17,00
Tonno Riso Basmati Avocado verdura semi di sesamo e frutta

Frutta e Dessert

- Sorbetto € 5,00
- Coppa di gelato artigianale € 7,00
- Ciambelline fatte in casa servite calde con Nutella e Caramello € 8,00
- Semisfera al Cioccolato bianco e Passion fruit € 8,00
- Tiramisù della casa € 8,00
- Cheese Cake alle Fragole € 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
- Tortino di Mele con crema allo zabaione..... € 8,00
- Tagliata di frutta fresca € 10,00
- 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%

Vini Bianchi

White Wines

LAZIO

- Tellus Oro Chardonnay 375 € 14,00
- Frascati Superiore Poggio Le Volpi € 18,00
- Tellus Oro Chardonnay 750 € 20,00
- Tellus Rosè di Sirah € 22,00

PIEMONTE

- Arneis Blangè Ceretto € 50,00
- Gavi di Gavi La Scolca etic. nera € 55,00

TRENTINO

- Muller Thurgau Cantine M. Lun € 30,00
- Gewürztraminer San Michela Appiano € 35,00

FRIULI

- Pinot Grigio Livon € 27,00
- Sauvignon Collio € 27,00
- Ribolla Gialla Cantine di Feudi di Romans € 27,00
- Chardonnay Jerman € 50,00

LIGURIA

- Cinque Terre € 30,00

UMBRIA

- Vermentino Vitiano IGP € 20,00

CAMPANIA

- Falanghina Del Sannio Taburno € 27,00
- Fiano D'Avellino Feudi San Gregorio € 27,00
- Greco di Tufo Feudi San Gregorio € 27,00
- Biancolella d'Ischia Casa D'Ambra € 30,00

SARDEGNA

- Vermentino di Gallura Selette € 26,00

Vin Rossi

Red Wines

LAZIO

- Tellus Syrah 375 € 14,00
- Vino Cesanese Del Piglio € 18,00
- Tellus Syrah 750 € 20,00

PIEMONTE

- Dolcetto D'Alba Prunotto € 30,00
- Barolo Lecinquevigne Damilano € 70,00

FRIULI

- Merlot Forchir € 27,00
- Cabernet Sauvignon Forchir € 27,00
- Pinot Nero La Magniolia € 27,00

TOSCANA

- Chianti Banfi 375 € 16,00
- Morellino di Scansano Rocca delle Macie € 27,00
- Chianti Classico Badia Coltibuono € 45,00
- Rosso di Montalcino Banfi € 40,00
- Nobile di Montepulciano la Breccesa Antinori € 45,00
- Brunello di Montalcino Banfi € 80,00
- Tignanello Antinori € 200,00

VENETO

- Amarone Masi € 80,00

EMILIA ROMAGNA

- Lambrusco Amabile Fiorini € 24,00

UMBRIA

- Vitiano Falesco € 20,00
- Montefalco Caprai € 35,00

CAMPANIA

- Aglianico Terre di Petrarà € 27,00

SICILIA

- Altavilla della Corte Firriato € 25,00
- Nero D'Avola Real Tasca € 30,00

SARDEGNA

- Cannonau Piero Mancini € 25,00

Spumanti / Sparkling wines

- Berlucchi € 50,00
- Ferrari € 70,00
- Prosecco € 25,00
- Franciacorta Ca' del Bosco € 90,00
- Best Brut Falesco Magnum € 80,00



Champagne

- Moët & Chandon rosè € 180,00
- Veuve Clicquot € 120,00
- Laurent Perrier € 90,00

Vino da dessert al bicchiere

Dessert wines

- Passito di Pantelleria
Duca Castelmonte € 7,00

Bevande / Soft Drinks

- Calice di Vino Wine glass € 6,00
- Acqua minerale Natural water ½ liter € 2,00
- Acqua naturale Natural water 0,75 cl € 3,00
- Acqua gassata Sparkling water ½ liter € 2,00
- Acqua gassata Sparkling water 0,75 cl € 3,00
- Birra alla spina piccola Draught beer € 4,50
- Birra alla spina media Draught bee € 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

Caffetteria / Cafeteria

- Caffé Espresso Espresso € 2,00
- Caffé Decaffeinato Decaf Coffee € 2,50
- Caffé d'orzo Berley Coffee € 2,50
- Caffé Americano American Coffee € 3,00
- Caffé corretto Coffee and Liquor € 3,00
- Cappuccino € 3,00
- The € 3,00
- Spritz Aperitif € 9,00
- Amari Bitter Liquors € 6,00
- Whisky / Cognac / Rum € 11,00
- Distillati Distilled Liquors € 8,00
- Cocktail Analcolico Analcoholic Cocktail € 7,00
- Cocktail Alcolico Alcoholic Cocktail € 11,00