

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.....€ 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 ...€ 16,00
- Tartare di Fassona con Uovo in crosta€ 16,00
- Fantasia di Terra€ 20,00

(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€ 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 Julienne di Zucchini 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



- 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 Zucchini e Pomodorini.....€ 14,00
- Gnocchetti di Patate al ragù bianco di Chianina€ 14,00
- Ravioli Pecorino e Cicoria, burro e salvia€ 16,00
- Ravioloni di pasta fresca alle Pere con Tartufo€ 20,00
- Wok di pollo**€ 17,00

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

Primi piatti di Mare

- Risotto ai Frutti di mare in bianco€ 17,00
- Orecchiette al ragù di Spigola e Pomodorini€ 17,00
- Linguine con Gamberi e Porro*€ 17,00
- Spaghettoni burro e Alici del Cantabrico.....€ 17,00
- Ravioli al Limone con Gamberi Pomodorini e Rucola*€ 18,00
- Spaghettoni alle Vongole veraci e Bottarga€ 18,00
- Linguine all'Astice per due persone**€ 65,00

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€ 18,00
- Straccetti di Vitello agli Agrumi.....€ 19,00
- Maltagliati di Manzo con Rucola, Pomodorini e grana.....€ 19,00
- Costine di Agnello su pietra lavica, Olio evo e Rosmarino.....€ 22,00
- Bistecca di Manzo danese alla griglia€ 22,00
- Tagliata di Manzo al Rosmarino.....€ 22,00
- Filetto di Manzo danese alla griglia.....€ 24,00

Secondi piatti di Mare



- Baccalà al Pomodoretto e Capperi con crostini€ 19,00
- Trancio di Salmone con Miele, Mandorle e Cavolo Nero€ 20,00
- Polpo rosticcato su purea di patate dolci€ 20,00
- Calamari alla griglia con insalatina di campo e arance in salsa vinaigrette€ 20,00
- Branzino alla griglia€ 20,00
- Filetti di Branzino in crosta di Zucchini.....€ 22,00
- Tagliata di Tonno con Cipolle di Tropea caramellate con Patate al forno.....€ 24,00



Contorni

- Patate al forno.....€ 6,00
- Insalata mista.....€ 6,00
- Verdura di stagione€ 8,00
- Verdure alla griglia€ 7,00
- 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 Mortazza**€ 14,00
Focaccia bianca, Mortadella e Stracciatella
- 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**€ 14,00
Insalata Patate al vapore Pomodorini Fagiolini Tonno Uovo sodo
- Insalata Greca**€ 14,00
Insalata Feta Pomodori Cetrioli Olive nere
- Insalata Ricca**€ 14,00
Insalata Riso Carote Tonno Pomodori Uovo sodo Mais
- Insalata Valdostana**€ 14,00
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**€ 15,00
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
- 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 € 12,00
- Frascati Superiore Poggio Le Volpi € 16,00
- Tellus Oro Chardonnay 750 € 20,00
- Tellus Rosè di Sirah..... € 22,00

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 € 22,00
- Sauvignon Collio € 23,00
- Ribolla Gialla Cantine di Feudi di Romans € 25,00
- Chardonnay Jerman € 45,00

LIGURIA

- Cinque Terre € 30,00

UMBRIA

- Vermentino Vitiano IGP..... € 20,00

CAMPANIA

- Falanghina Del Sannio Taburno € 22,00
- Fiano D'Avellino Feudi San Gregorio € 25,00
- Greco di Tufo Feudi San Gregorio € 25,00
- 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..... € 20,00

PIEMONTE

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

FRIULI

- Merlot Forchir..... € 22,00
- Cabernet Sauvignon Forchir € 22,00

TOSCANA

- Chianti Banfi 375 € 15,00
- Morellino di Scansano Rocca delle Macie € 25,00
- 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

- Altavilla della Corte Firriato € 22,00
- Nero D'Avola Real Tasca € 24,00

SARDEGNA

- Cannonau Piero Mancini..... € 25,00

Spumanti / Sparkling wines

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



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

Bevande / Soft Drinks

- Calice di Vino.....Wine glass € 6,00
- Acqua mineraleNatural water ½ liter € 2,00
- Acqua naturaleNatural water 0,75 cl € 3,00
- Acqua gassataSparkling water ½ liter € 2,00
- Acqua gassataSparkling water 0,75 cl € 3,00
- Birra alla spina piccolaDraught beer € 4,50
- Birra alla spina mediaDraught bee € 6,50
- Birra Nastro Azzurrobott. 0,33 cl € 5,00
- Birra Menabreabott. 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 EspressoEspresso € 2,00
- Caffé DecaffeinatoDecaf Coffee € 2,50
- Caffé d'orzoBerley Coffee € 2,50
- Caffé AmericanoAmerican Coffee € 3,00
- Caffé correttoCoffee and Liquor € 3,00
- Cappuccino..... € 3,00
- The € 3,00
- SpritzStarters € 9,00
- AmariBitter Liquors € 5,00
- Whisky / Cognac / Rum € 11,00
- Distillati.....Distilled Liquors € 7,00
- Cocktail AnalcolicoAnalcoholic Cocktail € 7,00
- Cocktail AlcolicoAlcoholic Cocktail € 11,00