

Target

Menù - Pizze -

Antipasti di Terra

- Crema di Burrata con Pomodorini Basilico e Pane Carasau € 14,00
- Fagottino di verdure con fonduta al Formaggio..... € 15,00
- Tortelli di Bresaola della Valtellina con Robiola Noci e salsa di vinaigrette € 16,00
- Carpaccio di Manzo con Mele 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 € 24,00

(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
- Cheese Cake di Salmone con Avocado € 18,00
- Carpaccio di Spigola agli Agrumi con julienne di Zucchine e Zenzero € 18,00
- Soppresata 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
- Insalata di mare alla catalana € 20,00
- Carpaccio di Gamberi* con Burrata pugliese e Tartufo € 20,00
- Fantasia di Mare € 26,00

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

Primi piatti di Terra

- Risotto agli agrumi con granella di Pistacchio € 15,00
- Spaghettoni Cacio&Pepe con Pecorino romano DOL e pepe di Sarawak € 15,00
- Orecchiette Provola Zucchine e Pomodorini..... € 16,00
- Linguine al pesto di Basilico con stracciatella di Bufala e pomodorini confit ... € 16,00
- 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
- Fettuccine Zafferano Guanciale e Asparagi € 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

- Orecchiette al ragù di Spigola e Pomodorini € 18,00
- Risotto con Frutti di mare ai due pomodorini € 19,00
- Mezzo Pacchero con Cozze Calamari* e pachino € 19,00
- Spaghettoni alle Vongole veraci € 20,00
- Ravioli al Limone con Gamberi* Pomodorini e Rucola..... € 20,00
- Linguine con Gamberi*, Zucchine e Bottarga € 22,00
- Tagliolini al nero di Seppia con Gamberi* su vellutata di zucca e porro..... € 23,00
- **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, Zenzero 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
- Stracetti di Vitello agli agrumi con Asparagi € 20,00
- 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 e sale grosso € 23,00
- Filetto di Manzo danese alla griglia..... € 26,00

Secondi piatti di Mare

- Involtoni di Spigola con julienne di verdure su purea di patate € 19,00
- Trancio di Salmone con Miele, Mandorle e Cavolo Nero € 22,00
- Polpo* rosticcato su purea di patate dolci € 22,00
- Stracetti di 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 / Patate € 24,00
- Tagliata di Tonno al sesamo con cipolle di Tropea caramellate con insalatina € 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 Guanciale 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



- **Caprese di Bufala con Olio Evo** € 15,00
Mozzarella di Bufala e Pomodoro
- **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
- **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 -

- Coppa di gelato artigianale € 8,00
- Semisfera al Caramello salato con Nocciole € 8,00
- Mousse all'arancia con crumble di biscotto..... € 9,00
- Tiramisù della casa € 9,00
- Cheese Cake ai Frutti di Bosco € 9,00
- Semifreddo all' Amarena con Cioccolato e crumble di Nocciole..... € 9,00
- Tarte tatin alle mele con gelato alla cannella € 9,00
- Tortino con cuore di Cioccolato caldo € 9,00
- Tarteletta di Fragole con crema di Yogurt e Lime..... € 9,00
- Tagliata di frutta fresca € 10,00
- Sorbetto € 6,00
- Degustazione Target € 16,00

(Tarteletta di fragole con crema di yogurt e lime, tortino con cuore di cioccolato caldo e semifreddo all'amarena con cioccolato e crumble di nocciole)

Target Menu



Appetizers of cheese meet and vegetables

- Burrata Cream with Cherry Tomatoes, Basil, and Carasau Bread € 14,00
- Vegetable bundle with cheese fondue € 15,00
- Valtellina Bresaola Tortelli with Robiola Walnut and Vinaigrette Sauce.. € 16,00
- Beef Carpaccio with Apples Salad and Pecorino DOL € 16,00
- San Daniele ham and Buffalo Mozzarella from Campania or Melon € 16,00
- Selection of Cheeses with Chestnut Honey and Mustards € 17,00
- Fassona tartare with crusted egg € 18,00
- Land Fantasy € 24,00

(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 Tomatoes and croutons..... € 17,00
- Salmon Cheesecake with Avocado € 18,00
- Carpaccio of Sea Bass with Citrus Fruits with Julienne of Courgettes and Ginger € 18,00
- Octopus* Soppresata with Field Salad and Oranges in vinaigrette sauce € 18,00
- Tuna Tartare with Mint, Chickpea hummus and crunchy Carasau € 19,00
- Catalan seafood salad € 20,00
- Prawns* Carpaccio with Apulian Burrata and Truffle € 20,00
- Sea Fantasy € 26,00

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

Land Pasta



- Citrus risotto with chopped pistachios € 15,00
- Spaghettono Cacio & Pepe with Pecorino romano DOL and Sarawak pepper € 15,00
- Orecchiette Provola Zucchini and Cherry Tomatoes € 16,00
- Basil pesto Linguine with Buffalo Mozzarella stracciatella and confit cherry Tomatoes € 16,00
- Pasta Amatriciana with Pecorino romano DOL bacon € 16,00
- Rigatoni alla Carbonara with bacon € 16,00
- Potato gnocchi with white Chianina ragù € 16,00
- Fettuccine with Saffron, Bacon, and Asparagus € 17,00
- Ravioloni of fresh pasta with Pears and Truffle € 22,00
- Chicken Wok € 18,00

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

Sea Pasta

- Orecchiette with sea bass ragù and cherry tomatoes..... € 18,00
- Risotto with seafood and two types of cherry tomatoes..... € 19,00
- Half Pacchero with Mussels, Calamari* and cherry tomatoes..... € 19,00
- Spaghettono with Clams € 20,00
- Lemon ravioli with Prawns* Tomatoes and Rocket..... € 20,00
- Linguine with Prawns* zucchini and bottarga..... € 22,00
- Tagliolini with cuttlefish ink and Prawns* on a cream of pumpkin and leek € 23,00
- Linguine with Lobster for two people € 65,00
- Prawns* Wok € 22,00

(Thai Rice, Prawns*, Egg, Mushrooms, Carrots, Zucchini, Almonds, Cashews, Soy Sauce, Ginger and Teriyaki)

Main courses Meat

- Sliced Chicken breast with Cherry Tomatoes and Rocket € 18,00
- White veal meatballs with julienned vegetables..... € 19,00
- Veal Strips with Citrus Fruit and Asparagus € 20,00
- Beef strips with rocket, cherry tomatoes and parmesan € 20,00
- Lamb ribs, extra virgin olive oil and rosemary € 22,00
- Grilled Danish Beef Steak € 23,00
- Sliced Danish beef with rosemary and coarse salt..... € 23,00
- Grilled Danish Beef Fillet € 26,00

Main courses Fish



- Sea bass roll with julienne vegetables with potato puree € 19,00
- Salmon Steak with Honey, Almonds and Black Cabbage € 22,00
- Roasted Octopus* on sweet potato puree € 22,00
- Grilled Squid* strips with field salad and oranges in vinaigrette sauce.... € 22,00
- Grilled sea bass € 22,00
- Sea bass fillets in courgette crust / potatoes..... € 24,00
- Tuna steak with sesame seed, caramelized Tropea onion and salad € 25,00



Side dishes

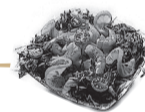
- Roast potatoes..... € 6,00
- Mixed salad € 6,00
- Seasonal vegetables..... € 8,00
- Grilled vegetables € 8,00
- Cicoria garlic oil and chilli € 8,00
- Sauteed broccoli leaf € 8,00

Pizzas

(mixed dough with soy flour)

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

Salads



- Nicoise salad** € 15,00
Salad Steamed potatoes Cherry tomatoes Green beans Tuna Boiled egg
- Greek salad** € 15,00
Feta Salad Tomatoes Cucumbers Green Olives
- Rich Salad** € 15,00
Salad Rice Carrots Tuna Tomatoes Boiled egg Corn
- Valdostana Salad** € 15,00
Mushrooms Salad Rocket Grana Bresaola crunchy
- Caprese** € 15,00
Buffalo Mozzarella and Tomato
- Target Salad** € 16,00
Salad with Grilled Chicken, Parmesan Tomatoes and Croutons
- Valtellina Salad** € 16,00
Bresaola Rocket and Parmesan flakes
- Norwegian Salad** € 16,00
Smoked Salmon Salad Grilled Salmon Cherry Tomatoes Crostini
- Pokè di Tonno** € 17,00
Tuna Basmati Rice Avocado Vegetables Sesame Seeds and Fruit
- Tuna Poke** € 17,00
Tuna Basmati Rice Avocado Vegetables Sesame Seeds and Fruit

Fruits and Desserts

- Artisan ice cream cup..... € 8,00
- Salted caramel semi sphere with hazelnut..... € 8,00
- Orange mousse with biscuit crumble € 9,00
- Tiramisu homemade..... € 9,00
- Cheese Cake with Wild Berries..... € 9,00
- Black Cherry Semifreddo with Chocolate and Hazelnut Crumble..... € 9,00
- Apple tart with cinnamon ice cream € 9,00
- Tart with hot Chocolate heart..... € 9,00
- Strawberry tartlet with Yogurt and Lime cream € 9,00
- Sliced fresh Fruit..... € 10,00
- Sorbet € 6,00
- Tasting Target..... € 16,00

(Tartella of strawberries with yogurt cream and lime, hot chocolate cake, Black Cherry Semifreddo with Chocolate and Hazelnut Crumble)



Vini Bianchi

White Wines

LAZIO

- Tellus Oro Chardonnay 375 € 15,00
- Chardonnay Casale 750..... € 18,00
- Tellus Oro Chardonnay 750 € 22,00
- Tellus Rosè di Sirah 750..... € 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 € 28,00
- Chardonnay Jerman..... € 50,00

LIGURIA

- Cinque Terre € 30,00

UMBRIA

- Vermentino Vitiano IGP..... € 22,00

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 € 15,00
- Syrah Casale 750 € 18,00
- Tellus Syrah 750 € 22,00

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 Magnolia..... € 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 € 240,00

VENETO

- Amarone Masi € 80,00

EMILIA ROMAGNA

- Lambrusco Amabile Fiorini..... € 24,00

UMBRIA

- Vitiano Falesco..... € 22,00
- 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 € 100,00



Champagne

- Moët & Chandon rosé € 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 0,65 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