

Target

Menu

Antipasti di Terra

- Fagottino di verdure con fonduta al Formaggio € 14,00
 - Tortino di Patate con Funghi e Tartufo su vellutata di Spinaci € 14,00
 - 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
 - Zuppetta alla Scoglio con Pomodoretto e Crostini € 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

- Zuppa dello Chef € 14,00
 - 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
 - Tagliolini con Timo e Prosciutto € 16,00
 - Fettuccine ai Funghi Porcini € 17,00
 - Risotto Castelmagno e Nocciole € 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 con Frutti di mare ai due pomodorini € 19,00
 - Orecchiette al ragù di Spigola e Pomodorini € 18,00
 - Spaghettoni alle Vongole veraci € 19,00
 - Linguine con Gamberi, Zucchine, Zenzero e Bottarga € 20,00
 - Ravioli al Limone con Gamberi Pomodorini e Rucola* € 20,00
 - **Linguine all'Astice per due persone** € 65,00
 - **Wok di tonno** € 22,00
- (Riso Thai, Tonno, 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
- Guancia di Manzo brasata al Barolo con purea di patate dolci € 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 ai Funghi Porcini € 25,00
- Filetto di Manzo danese alla griglia € 26,00

Secondi piatti di Mare

- Involtini di Spigola con julienne di verdure € 19,00
- Trancio di Salmone con Miele, Mandorle e Cavolo Nero € 22,00
- Polpo rosticciato su purea di patate dolci € 22,00
- Straccetti 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 € 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

Pizze

- **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
 - Montblanc € 8,00
 - Semisfera al Caramello salato con Nocciole € 8,00
 - Tiramisù della casa € 8,00
 - Cheese Cake ai Frutti di Bosco € 8,00
 - Semifreddo al Torroncino con Pistacchi e Cioccolato € 8,00
 - Tarte tatin alle mele su biscotto croccante con gelato alla cannella € 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 € 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%

Target

Menu



Appetizers of cheese meet and vegetables

- Vegetable bundle with cheese fondue € 14,00
- Potatoes Gateau with mushroom and truffle € 14,00
- Beef Carpaccio with 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 € 22,00

(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
- Sea food soup with cherry tomato and croutons € 17,00
- Marinated Salmon with Avocado Sour Cream and Dill € 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
- Shrimp Carpaccio with Apulian Burrata and Truffle € 19,00
- Sea Fantasy € 25,00

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

Land Pasta



- Soup of the day € 14,00
- Spaghettoni Cacio & Pepe with Pecorino romano DOL and Sarawak pepper € 15,00
- Orecchiette Provola Zucchini and Cherry Tomatoes € 15,00
- Pasta Amatriciana with Pecorino romano DOL bacon € 16,00
- Rigatoni alla Carbonara with bacon € 16,00
- Potato gnocchi with white Chianina ragù € 16,00
- Tagliolini with thyme and ham € 16,00
- Fettuccine with porcini mushroom* € 17,00
- Risotto with Castelmagno cheese and hazelnut € 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

- Risotto with seafood and two types of cherry tomatoes € 19,00
- Orecchiette with sea bass ragù and cherry tomatoes € 19,00
- Spaghettoni with clams € 19,00
- Linguine with prawns zucchini, ginger and bottarga* € 20,00
- Lemon ravioli with Shrimp Tomatoes and Rocket* € 20,00
- **Linguine with lobster** for two people € 65,00
- **Tuna Wok** € 22,00

Thai Rice Tuna 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
- Beef cheek braised in Barolo wine with sweet potato puree € 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 porcini mushroom € 25,00
- Grilled Danish Beef Fillet € 26,00

Main courses Fish



- Sea bass roll with julienne vegetables € 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 € 24,00
- Tuna steak with sesame seed, caramelized Tropea onion and salad ... € 25,00



Side dishes

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

Fruits and Desserts

- Sorbet € 5,00
- Artisan ice cream cup € 7,00
- Mont Blanc € 8,00
- Salted caramel semi sphere with hazelnut € 8,00
- Tiramisu homemade € 8,00
- Cheese Cake with Wild Berries € 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 on a crunchy biscuit and cinnamon ice cream € 8,00
- Sliced fresh Fruit € 10,00
- **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 € 14,00
- Chardonnay Casale 750..... € 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
- Syrah Casale € 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 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 € 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 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 Americano.....American Coffee..... € 3,00
- Caffé correttoCoffee and Liquor € 3,00
- Cappuccino..... € 3,00
- The € 3,00
- SpritzAperitif € 9,00
- AmariBitter Liquors € 6,00
- Whisky / Cognac / Rum € 11,00
- Distillati.....Distilled Liquors € 8,00
- Cocktail Analcolico.....Analcoholic Cocktail € 7,00
- Cocktail AlcolicoAlcoholic Cocktail € 11,00