CACTUS

MILANO

Cactus Milano celebra autenticità e sostenibilità con piatti che uniscono etica e piacere, valorizzando pesce fresco, proposte vegane e vegetariane. Guidati dallo Chef Alessio Sebastiani, ogni ingrediente riflette rispetto per la terra, trasformando il gusto in un'esperienza innovativa e armoniosa.

Buon Viaggio!

IN-SIDES

GUACAMOLE (1) **€14**
Servito con chips di pane carasau

HUMMUS DI CECI / BARBABIETOLA 6,11 **€13**

CARCIOFO ALLA BRACE (1),3,7 **€16**
Focaccia alla pala romana di riso | Carciofo romanesco | Mayo carciofo | Pecorino romano

MINI ORTO DI CACTUS **€18**
15 tipi di verdure stagionali in diverse cotture e consistenze

MASHED POTATOES / PATATA DOLCE **€12**
(+ tartufo) (+ aglio nero) (+ smoked)

FUNGHI GRATINATI E PATATE ARROSTO 7,12 **€13**
Funghi orecchione | Fiocchi di formaggio di capra | Patate

INSALATA MISTA **€13**
Insalata di foglie tenere | Ortaggi di stagione crudi

VEGETABLES

PANZANELLA DI POMODORO 1 **€15**
Pane | Pomodoro | Cetriolo | Cipolla agrodolce

CARPACCIO DI BARBABIETOLA ALLA CENERE 7 **€18**
Parmigiano | Rucola | Pomodori secchi

FIORI DI ZUCCA 7 **€18**
Pioppini | Kutchup di carote | Crema di porri

PARMIGIANA DI ZUCCA 7 **€18**
Zucca | Provolone del Monaco | Macinato vegetale | Parmigiano 30 mesi

TORTINO SALATO DI FUNGHI MISTI E GRUVIÈRE 1,7 **€22**
Pasta Briseè | Funghi misti | Gruvière

ORTO DI CACTUS IN AUTUNNO **€19**
15 tipi di verdure stagionali in diverse cotture e consistenze

GARDA EGG CBT 3,7,8 **€18**
Spuma di Topinambur | Nocciola | Tartufo | Parmigiano Vacche Rosse

GRAIN

RISOTTO CARNAROLI ALLA ZUCCA (4),7 **€22**
Riso Carnaroli riserva San Massimo | Zucca mantovana | Sgombro marinato e affumicato | Mostarda

PACCHERO RIGATO AL POMODORO SUPREME (1),7 **€19**
Pomodoro piennolo | Parmigiano 24 mesi | Basilico

PASTA, PATATE E PROVOLA (1),7 **€22**
Pasta mista di Gragnano | Patate di montagna | Provola affumicata

GNOCCHETTI DI PATATE CON PESCE MISTO E BISQUE 1,4,6 **€26**
Patate | Triglie | Cozze | Vongole | Calamari | Bisque

RAVIOLI DEL PLIN FUNGHI E FONDUTA 1,7 **€23**
Raviolo del plin farcito di funghi | Fonduta di toma piemontese | Pere abate

TAGLIOLINO FUNGHI E PORCINI (1),(3),7,8 **€26**
Funghi | Nocciole | Tartufo

FISH

CEVICE DI RICCIOLA, MAIS BIANCO E CHIPS DI PLATANO 4,6 **€24**

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO 4 **€24**

SASHIMI DI TONNO, MISO, UVA, JUS 4 **€24**

OSTRICHE XO AMELIE, CALIBRO N2 14 **3 pz€17**
Servite con homemade pan brioche | Aceto di scalogno | Salsa olandese **4pz 20**

TATAKI DI SALMONE 4,6,7,8,12 **€25**
Scarola ripassata | Salsa di miso | Champagne

POLPO ARROSTITO DEL MEDITERRANEO 4,7 **€28**
Crema di cavolfiore | Arancia salata | Shiro Miso | Grano saraceno

ZUPPA DI PESCE, BRODO INTENSO E VERDURE DI STAGIONE 2,4,10,12 **€30**
Gallinella | Scorfano | Rana pescatrice | Gambero

TONNO TONNATO 4 **€30**
Filetto di tonno | Cucunci | Cipolla agrodolce

MENU DEGUSTAZIONE

VEGETARIANO €85

CARPACCIO DI BARBABIETOLA ALLA CENERE
Parmigiano | Rucola | Pomodori secchi

TORTINO SALATO DI FUNGHI MISTI E GRUVIÈRE
Pasta Briseè | Funghi misti | Gruvière

GARDA EGG CBT
Spuma di Topinambur | Nocciola | Tartufo | Parmigiano Vacche Rosse

RISOTTO CARNAROLI ALLA ZUCCA
Riso Carnaroli riserva San Massimo | Zucca mantovana | Mostarda

RAVIOLI DEL PLIN FUNGHI E FONDUTA
Raviolo del plin farcito di funghi | Fonduta di toma piemontese | Pere abate

PARMIGIANA DI ZUCCA
Zucca | Provolone del Monaco | Macinato vegetale | Parmigiano 30 mesi

DOLCE
GREEN HEART

PESCETARIANO €95

TONNO TONNATO
Filetto di tonno | Cucunci | Cipolla agrodolce

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO

SASHIMI DI TONNO, MISO, UVA, JUS

RISOTTO CARNAROLI ALLA ZUCCA
Riso Carnaroli riserva San Massimo | Zucca mantovana | Sgombro marinato e affumicato | Mostarda

GNOCCHETTI DI PATATE CON PESCE MISTO E BISQUE
Patate | Triglie | Cozze | Vongole | Calamari | Bisque

POLPO ARROSTITO DEL MEDITERRANEO
Crema di cavolfiore | Arancia salata | Shiro Miso | Grano saraceno

DOLCE
GIANDUIAMISÚ

WINE PAIRING €40 - 4 CALICI

DESSERT €10

GIANDUIAMISÚ [3,6,7,8]
RIVISITAZIONE DEL CLASSICO TIRAMISÙ IN CHIAVE GIANDUIA LOVERS.

REALISTIC PEANUTS [3,5,6,7,8]
ARACHIDE REALISTICA ACCOMPAGNATA DA CREMOSO GELATO AL CIOCCOLATO CARAMELLATO

GREEN HEART [6,8]
TORTINO DAL CUORE CALDO AL PISTACCHIO, LAMPONE E GELATO DI FAVA TONKA

COPPA D'AUTUNNO [6]
CREMA INGLESE , CACHI , MARRON GLACEE E CACAO

GELATO CREMA ANTICA CON SQUISITEZZE [3,5,6,7,8]

Coperto €3.50 : Acqua microfiltrata, pane home made con lievito madre e farine macinate a pietra, olio biologico pugliese azienda agricola Bitè.

ALLERGENI: 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape 11. Sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini 14. Molluschi