CACTUS
MILANO

CACTUS
LUNCH MENU
12.00 - 15.00

IN - SIDES

GUACAMOLE [1] **€14**
Servito con chips di pane carasau

HUMMUS DI CECI [6,11] **€13**

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

INSALATA MISTA **€12**
Insalata di foglie tenere | Ortaggi di stagione crudi

GRAIN

PACCHERO AL POMODORO SUPREME [1,7] **€19**
Pomodoro piennolo | Parmigiano 24 mesi | Basilico

RISOTTO CARNAROLI ALLA ZUCCA [(4),7] **€24**
Riso Carnaroli riserva San Massimo | Zucca mantovana | Sgombro marinato e affumicato | Mostarda

GNOCCHETTI DI PATATE CON PESCE MISTO E BISQUE [1,3,7] **€24**
Patate | Triglie | Cozze | Vongole | Calamari | Bisque

PASTA, PATATE E PROVOLA [(1),7] **€20**
Pasta mista di Gragnano | Patate di montagna | Provola affumicata

FISH

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO **€24/€26**
Chiedi al nostro staff per maggiori informazioni riguardanti prodotto, salsa e accompagnamento.

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

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

TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO CON CONTORNO DI VERDURE O PATATE **€30**

VEGETABLES

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

CARCIOFO ALLA BRACE [1,3,7] **€16**
Focaccia integrale scrocchiarella | Mayo di carciofo | Pecorino

PARMIGIANA DI ZUCCA [7] **€19**
Zucca | Provolone del Monaco | Macinato vegetale | Parmigiano 30 mesi

ORTO DI CACTUS IN AUTUNNO [3] **€20**
15 tipi di verdure stagionali in diverse cotture e consistenze

CAESAR SALAD CON GAMBERI [1,2,3,4,7] **€20**
Gamberi | Uova di quaglia | Bacon di Carota | Acciughe nostrane | Crostini integrali | Dressing caesar

NIZZARDA [3,4] **€20**
Cicorino di campo | Tonno sott'olio homemade | Garda egg | Acciughe del Cantabrico | Olive taggiasche | Pomodorini marinda | Patate novelle | Fagiolini

URBAN FOOD FROM THE WORLD

OCTOPUS ROLL CON PATATE AL FORNO [1,3,4,6,7,9,10] **€18**
Pane di patate homemade | polpo arrostito | cipolla caramellata | maionese di wasabi | coriandolo | semi di zucca

BURGER VEGANO [1,6,8] **€19**
smoked cheddar veg | pomodoro marinda | cetrioli pickled | bacon di carota | maionese di soia

SALMON CLUB SANDWICH [1,4,7] **€20**
Salmone affumicato | Crème fraiche | Pomodoro cuore di bue | Insalata riccia | Avocado sliced

KATSU SANDO [1,3,4,6] **€22**
Cotoletta di pesce secondo disponibilità del mercato | Salsa tartara homemade | Crauti homemade

TAMAGO SANDO [1,3] **€22**
Pane al latte in cassetta | Uova sode | Erba cipollina | Maionese di soia

BENTO FIT MEAL €25

L'obiettivo è migliorare lo stile di vita quotidiano attraverso prodotti sani e di qualità.

PROTEINE:

PESCE DEL GIORNO
LEGUMI DEL GIORNO
MOZZARELLA
BURGER VEGANO
UOVA
RICOTTA

CARBOIDRATI:

RISO BASMATI
RISO BIANCO
RISO VENERE
ORZO
FARRO
QUINOA
PASTA INTEGRALE
PATATE

FIBRE:

VERDURE
DEL GIORNO

BRUNCH MENU 8.00 - 15.00

FROM OUR KITCHEN

BAGLE DOLCE Frutta mix + crema di nocciola homemade + panna di alpeggio montata	€18
YOGURT GRECO [7]	€7
PANCAKE INTEGRALI [1,3]	€7
PORRIDGE [7]	€6
FRENCH TOAST [1,3,6,7]	€7
MACEDONIA	€7
CHIA PUDDING	€5

Puoi aggiungere:
Cereali o Muesli (+2€) | Frutta di stagione (+2€)
Burro d'arachidi (+2€) | Crema di nocciola homemade (+2€)
Sciroppo d'acero (+1.50€) | Panna fresca di alpeggio montata (+1.30€)

FROM 10 AM

BAGLE SALATO [1,3,4,6,7] Formaggio spalmabile + avocado + salmone	€18
CLASSIC AVO TOAST [1,6,11]	€10
BENEDICT EGGS	€10
OMELETTE O STRAPAZZATE	€10

Puoi aggiungere:
Salmone (+5€) | Avocado (+5€) | Verdure (+2€) | Formaggio spalmabile (+2€) | Uova (+3€) | Tartufo nero (+5€)

FROM OUR WINDOW FROM 9 AM

VIENNOISERIE	3€
VIENNOISERIE VEGANA	3€
COOKIES PROTEICI	2.50€
CHEESECAKE	6€
BROWNIE	5€
BANANA BREAD	4€
TORTA DI CAROTE	5€
SBRISOLONA	5€
CHEESECAKE BASKA AL MATCHA	6.50€
TORTA DEL GIORNO	6€

*Per allergie o intolleranze rivolgersi allo staff

Ogni dolce ha la sua storia, la nostra comincia con te.

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

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