

## SOUP

 **Pappa al pomodoro**<sup>1,7</sup> 18€

*Pappa al pomodoro, burrata e basilico*

 **Vellutata di patate e porri**<sup>7</sup> 18€

*Patate soffiate, salsa kefir e curry home made*

 **Zuppa di radici e tuberi stagionali** 20€

**Ramen di gamberi**<sup>1,2,4,6,3</sup> 22€

*Udon, funghi shiitake, uovo marinato e cipollotto*

## IN- SIDES

 **Guacamole**<sup>1</sup> 10€

*Servito con chips di carasau*

 **Mini Orto di Cactus**  10€

 **Carciofo alla brace sott'olio**<sup>1</sup> 12€

*Servito con focaccia di riso integrale*

 **Hummus di barbabietola**<sup>11</sup>  10€

 **Hummus di ceci**<sup>11</sup> 8€

*Con crudité di verdure*

 **Mashed potatoes** 8€

· Tartufo (+ 3€)  
· Aglio nero (+ 2€)

## GRAIN

 **Risotto al Topinambur**  21€

*Riso Carnaroli Riserva San Massimo mantecato al Topinambur, bettelmatt e bergamotto*

**Raviolo di Gambero rosso**<sup>1,2,3,7,9</sup> 22€

*Raviolo ai crostacei con consistenze di avocado, curcuma e aglio nero*

**Gnocchi di patate all'arrabbiata di polpo**<sup>1,3,4,6</sup> 22€

*Con cima di rapa in due consistenze*

**Linguina di Gragnano**<sup>1,4,6</sup> 24€

*Cavolfiore bianco, anguilla affumicata e camomilla*

 **Mezzo pacchero al Pomodoro Supreme**<sup>1,7</sup> 18€

*Mezzo pacchero di Gragnano BIO con 5 pomodori, estrazione di basilico e parmigiano reggiano 24 mesi*

## VEGETABLES

 **Panzanella di pomodori**<sup>1</sup> 15€

*Pomodorini, cetrioli, ravanelli e cipolla rossa in agrodolce*

 **Torta salata di carciofi alla romana**<sup>1,7</sup> 22€ 18€

*Fonduta di pecorino romano scorza nera e mentuccia*

 **L'orto di Cactus in inverno** 19€ p.p. 16€

*15 tipi di verdure stagionali in diverse cotture e consistenze*

 **Garda Egg**<sup>1,3,7</sup>

*Uovo CBT "Garda Egg" con spuma di patate rosse e tartufo nero*

 **Fiori di zucca**<sup>7</sup>

*Zucca, finferli e ricotta di pecora*

## FISH

**Ceviche di ricciola**<sup>4,6</sup>  22€

*Kiwi gialli, edamame e leche de tigre*

**Polpo arrostito**<sup>1,4,7</sup> 24€

*Polpo CBT arrostito, crema di broccoli, aioli e chips vegetali*

**Ventresca di tonno**<sup>4</sup> 32€

*Tonno del mediterraneo cotto BBQ, mammola alla giudia e crema di carciofo*

20€ **Tartare di tonno**<sup>3,4,10</sup> 

*Servizio alla francese, senape, uovo di quaglia, acciuga del cantabrico, capperi e cipolla rossa*

25€ **Tataki di salmone**<sup>4,8,1,6,7,11</sup>

*Salmone ORO KING, scarola ripassata, uvetta e pinoli con salsa miso e champagne*

prezzo da chiedere **Market fish**<sup>4</sup>, da chiedere

*Selezione di pesce fresco del giorno (chiedere allo staff)*

**Coperto 3.50€**

*Olio biologico pugliese + Pane integrale di grani antichi con lievito madre*

# FORMULAS FOR LUNCH

## FIT MEAL

30€

### Market fish del giorno

Cottura a scelta: *Plancha / Vapore* (150 gr.)

### Cereale bollito

A scelta tra:

- Farro
- Riso bianco
- Riso venere

### Verdura del giorno

### Porzione di brownie

### Acqua e caffè

## SANDWICH MEAL

27€

### Sandwich

Un sandwich a scelta tra:

- Octopus Roll
- Burger Vegano
- Salmon Sandwich
- Veggie Sandwich

### Contorno

A scelta tra:

- Guacamole
- Mashed potato
- Mini Orto di Cactus
- Ceci arancia e finocchietto

### Torta del giorno

### Acqua e caffè

## SALAD MEAL

25€

### Insalata

Un'insalata a scelta tra:

- Panzanella
- Caesar di Gamberi
- Insalata di Stagione
- Insalata di Cavolfiori, Riso nero e Acciughe

### Contorno

A scelta tra:

- Guacamole
- Mashed potato
- Mini Orto di Cactus
- Ceci arancia e finocchietto

### Torta del giorno

### Acqua e caffè

## SOUP & GRAIN

25€

### Una zuppa o un primo

A scelta tra:

- Ramen di zucca
- Zuppa di legumi misti
- Vellutata di sedano rapa
- Tagliatella integrale con porri
- Mezzo pacchero al Pomodoro Supreme

### Torta del giorno

### Acqua e caffè

Se avete allergie o intolleranze, chiedete al nostro staff quali sono gli allergeni presenti in questo menu

# SANDWICH AND SALADS A LA CARTE

## SANDWICH

### Octopus roll 18€

*Pane di patate fatto in casa, polpo arrostito,  
cipolla caramellata, maionese di wasabi, coriandolo, semi di zucca*

### Burger vegano 19€

*Smoked cheddar veg, pomodoro marinata,  
cetrioli pickled, bacon di carota, maionese di soia*

### Salmon Club Sandwich 20€

*Salmone affumicato, crème fraiche,  
pomodoro cotto al forno, inalata riccia, avocado sliced*

### Vegetables sandwich 16€

*Hummus di ceci, verdure arrosto, porri fermentati*

## SALADS

### Caesar salad con gamberi 20€

*Gamberi, uova di quaglia, bacon di carota,  
acciuغه nostrane, crostini integrali, dressin caesar*

### Insalata di black cod 22€

*Black cod, cavolfiori colorati con dressing di acciuga del Cantabrico*

### Insalata di stagione 14€

*Insalata di verdure di stagione assortite con condimento*

### Coperto 3€

*Olio biologico Toscano + Pane integrale di grani antichi con lievito madre*