Forbes

# Il talento di Alessio

Non solo un ristorante, ma un viaggio sensoriale che intreccia arte e gusto. Con Cactus Kitchen & Bar (cactus significa fedeltà e durata), Alessio Sebastiani ha voluto creare una maison sartoriale che integri ristorazione, eventi e catering con un forte impegno per la sostenibilità. Situato in una zona pedonale tra Moscova e Brera, il locale si distingue per una proposta culinaria innovativa a base di pesce, con molti tocchi vegani e vegetariani. Una celebrazione della cucina salutare, con piatti mai banali, che soddisfano anche i gourmet, un omaggio alla stagionalità degli ingredienti. In nome della pesca sostenibile e della tracciabilità, ogni piatto è preparato con prodotti provenienti da fonti affidabili, per garatire qualità e freschezza. Per non parlare delle verdure, che spesso arrivano dallorto di famiglia del giovane cuoco-imprenditore (da provare una panzanella che sublima quella originale toscana) La location muta al passare delle ore: al mattino, una vivace caffetteria accoglie i clienti con calore; a pranzo, pausa salutare con proposte green dal mondo; la sera, l'ambiente si trasfigura in un raffinato ristorante e cocktail bar, grazie a un concept che sfrutta la luce naturale. Sabato e domenica brunch.

© FORBES ITALIA - OTTOBRE 2024