

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	
Servito con chips di pane carasau	
HUMMUS DI CECI ^{6,11}	
MASHED POTATOES	
(+ tartufo) (+ aglio nero) (+ smoked)	
PATATA SAUTE E FUNGHI CARDONCELLI ⁷	
Patate novelle Funghi cardoncelli Creme fraiche Erba cipollina	
INSALATA MISTA	
Insalata di foglie tenere Ortaggi di stagione crudi	
INSALATA DI POMODORI E PESCHE	
Diverse tipologie di pomodoro Pesca tabacchiera bbq Dressing all'aceto balsamico Basilico Cipollotto	
MINI ORTO DI CACTUS	
15 tipi di verdure stagionali in diverse cotture e consistenze	
CARCIOFO ALLA BRACE ^{1,3,7}	
Focaccia integrale scrocchiarella Mayo di carciofo Pecorino	
PAN BRIOCHE CON ASPARAGI SOTT'OLIO ^{1,3,4,7}	
Ricotta di pecora Asparagi sotto'olio Acciughe nostrane	

VEGETABLES

PANZANELLA DI POMODORO ¹	€15
Pane Pomodoro Cetriolo Cipolla agrodolce	
CARPACCIO DI PEPERONI ⁴	€20
Peperone Anguria Acciughe nostrane Dressing menta Lime	
FIORI DI ZUCCHINA ^{1,3,7}	€16
Crema di zucchine trombetta Ricotta Ketchup di carote	
PARMIGIANA DI MELANZANE ⁷	€19
Melanzane Pomodoro Mozzarella fior di latte Parmigiano vacche rosse 24 mesi Macinato vegetale di legumi	
BUFALA E SOLE ⁷	€20
Mozzarella di bufala campana DOP Diverse consistenze di pomodoro Granita di basilico	
L'ORTO DI CACTUS IN ESTATE	€19
15 tipi di verdure stagionali in diverse cotture e consistenze	
BABAGANOUSH & TZATZIKI ^{7,8}	€18
Melanzana bbq Cetrioli barattieri Cipolla caramellata Origano fresco Nocciole tostate Yogurt greco	

GRAIN

RISOTTO LIMONE E RICCI DI MARE ^{4,7}	€24	RAVIOLI CULURGIONES ^{1,7}	€24
Riso carnaroli riserva San Massimo Limone Ricci di mare del Mediterraneo Prezzemolo		Culurgiones sardo Patate Menta Pecorino Zucchine Pomodoro	
SPAGHETTO FREDDO AL POMODORO GIALLO ^{1,8}	€22	GNOCCHETTI DI PATATE CON PESCE MISTO E BISQUE ^{4,6}	€24
Spaghetto di Gragnano Cuolis di pomodoro giallo Basilico Limone Stracciatella		Patate Triglie Cozze Vongole Calamari Bisque	
TROCCOLI ALLE VONGOLE VERACI ^{1,4}	€24	FUSILLO AOP ¹	€20
Troccoli di farina di semola Vongole super veraci Bottarga Pomodori essiccati al sole		Fusillo di gragnano integrale Aglio Olio extra vergine Peperoncino <i>Opzione bottarga*</i>	

FISH

CRUDO

CEVICHE DI RICCIOLA, PESCHE, MAIS BIANCO E CHIPS DI PLATANO ⁴	€26
TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO	€24/€26
Chiedi al nostro staff per maggiori informazioni riguardanti prodotto, salsa e accompagnamento.	
SASHIMI DI TONNO, MISO, PRUGNE E JUS ^{4,6}	€24
OSTRICHE XO AMELIE - Calibro n2 ^{1,7}	3 pz €17
Servite con homemade pan brioche Aceto di scalogno Salsa olandese	4pz €20
VENTRESCA TONNO FUENTES, MELONE CANTALUPO E SALSA TERIAKI ^{4,6}	€28

COTTO

TATAKI DI SALMONE ^{4,6,7,8,12}	€25
Scarola ripassata Salsa di miso Champagne	
POLPO DEL MEDITERRANEO ARROSTITO ⁴	€28
Crema di peperone crusco Salicornia Melone giallo	
SCALOPPINA DI DENTICE GIBBOSO ALLA PIZZAIOLA ⁴	€30
TRANCIO DI PESCATO DEL GIORNO CON CONTORNO DI VERDURE O PATATE	€30
TRIGLIA DI SCOGLIO, CREMA DI MANDORLA, SALSA ALL AGLIO DOLCE TACCOLE ^{4,6}	€30

MENU DEGUSTAZIONE

PESCETARIANO €95

PANZANELLA DI POMODORO

VENTRESCA TONNO FUENTES, MELONE
CANTALUPO E SALSA TERIAKI

CEVICHE DI RICCIOLA, PESCHE, MAIS
BIANCO E CHIPS DI PLATANO

SASHIMI DI TONNO, MISO, PRUGNE E JUS

GNOCCHETTI DI PATATE CON PESCE MISTO E BISQUE

RISOTTO LIMONE E RICCI DI MARE

SCALOPPINA DI DENTICE GIBBOSO ALLA
PIZZAIOLA

DESSERT

COCCOLAMI

VEGETARIANO €85

PANZANELLA DI POMODORO

CARCIOFO ALLA BRACE

BABAGANOUSH & TZATZIKI

BUFALA E SOLE

RAVIOLO CULURGIONES

SPAGHETTO FREDDO AL POMODORO GIALLO

PARMIGIANA DI MELANZANE

DESSERT PAN Y TOMATE

POMODORINI REALISTICO, CHUTNEY AL POMODORO,
GELATO AL PANE ED OLIO EVO

WINE PAIRING €40 - 4 CALICI

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

DESSERT €10

DESSERT COCCOLAMI ^{6,8}

COCCO REALISTICO CON CUORE ESOTICO AL MANGO & PASSION FRUIT , CIOCCOLATO FONDENTE

DESSERT LIMONE ^{6,8}

LIMONE REALISTICO CON CAKE ALLA MANDORLA E CREMOSO AL BASILICO

DESSERT PAN Y TOMATE ¹⁷

POMODORINI REALISTICO , CHUTNEY AL POMODORO , GELATO AL PANE ED OLIO EVO

DESSERT TIRAMISÙ CLASSICO ^{1,3,7}

DESSERT MILLEFOGLIE CON FRUTTA DI STAGIONE ^{1,3,6,7,8}

GELATO ALLA CREMA ANTICA CON CROCCANTI E SALSE A SCELTA ^{3,7,12}

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*

