

IN - SIDES

GUACAMOLE ¹ €14

Servito con chips di pane carasau

HUMMUS DI CECI ^{6,11} €13

MASHED POTATOES €12

(+ tartufo) (+ aglio nero) (+ smoked)

INSALATA MISTA €12

Insalata di foglie tenere | Ortaggi di stagione crudi

INSALATA DI POMODORI E PESCHE €16

Diverse tipologie di pomodoro | Pesca tabacchiera bbq | Dressing all'aceto balsamico | Basilico | Cipollotto

MINI ORTO DI CACTUS €12

15 tipi di verdure stagionali in diverse cotture e consistenze

GRAIN

PACCHERO/TROCCOLO AL POMODORO SUPREME €19

^{1,7}
Pomodoro piennolo | Parmigiano 24 mesi | Basilico

RISOTTO LIMONE E RICCI DI MARE ^{1,4} €24

Riso carnaroli riserva San Massimo | Limone | Ricci di mare del Mediterraneo | Prezzemolo

GNOCCHETTI DI PATATE CON PESCE €24

MISTO E BISQUE ^{1,3,7}
Patate | Triglie | Cozze | Vongole | Calamari | Bisque

FUSILLO AOP ^{1,4,7} €20

Fusillo di gragnano integrale | Aglio | Olio extra vergine | Peperoncino

*Opzione bottarga**

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 peperone crusco | Salicornia | Melone giallo

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

CACTUS

LUNCH MENU

12.00 - 15.00

VEGETABLES

BUFALA E SOLE ⁷ €20

Mozzarella di bufala campana DOP | Diverse consistenze di pomodoro | Granita di basilico

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 MELANZANE ^{7,9} €19

Melanzane | Mozzarella | Ragu vegetale | Pomodoro | Basilico

BABAGANOUSH & TZATZIKI €18

Melanzana bbq | Cetrioli barattieri | Cipolla caramellata | Origano fresco | Nocciole tostate | Yogurt greco

INSALATA GRECA ³ €20

Misticanza di foglie tenere | feta greca | Olive greche | Pomodoro | Cipolla rossa | Origano | Cetrioli

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 9.00 - 15.00

FROM OUR KITCHEN

BAGLE DOLCE ^{1,3,6,7}	€18
Frutta mix + crema di nocciola homemade + panna di alpeggio montata	
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€)	
BAGLE SALATO ^{1,3,4,6,7}	€18
Formaggio spalmabile + avocado + salmone	
✓ 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

CROISSANT FRANCESE ^{1,3,7}	3€
✓ CROISSANT VEGANO ^{1,6}	3€
GIRELLA MIRTILLI E FORMAGGIO ^{1,3,6,7}	3€
DANESE ^{1,3,7}	2.80€
PAIN AU CHOCOLAT ^{1,3,6,7}	3€
COOKIES PROTEICI ^{1,3,5,6,7,8,10,11}	3€
CHEESECAKE ^{1,3,5,6,7,8}	6€
BROWNIE ^{1,2,6,7,8}	5€
✓ BANANA BREAD ^{1,6}	4€
✓ TORTA DI CAROTE ^{1,8}	5€
✓ SBRIOLONA ^{5,6}	5€
CHEESECAKE BASKA AL MATCHA ^{3,6,7}	6.50€

**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*