



## APPETIZERS

-  **CHIPS & SALSA** chips di mais servite con salsa piccante € 3,50
-  **NACHOS OLE'** chips di mais ricoperte di formaggio fuso, crema di fagioli, salsa fresca messicana, guacamole e crema acida € 6,50
-  **NACHOS PICANTE** chips di mais ricoperte di formaggio fuso, jalapenos e salsa fresca messicana € 6,50
-  **ONIONS RINGS** anelli di cipolla impanati e fritti e serviti con salsa cetrioli € 5,50
-  **MOZZARELLA STICKS** mozzarella a bastoncini impanati e fritti, serviti con salsa cetrioli € 5,50
-  **POTATO SKINS** patate al forno ricoperte di formaggio e bacon sbriciolato, servite con salsa bleu cheese € 6,00
-  **SHRIMP COCKTAIL** gamberoni, avocado, insalata, salsa fresca messicana e salsa lime € 8,00
-  **FLAUTAS** tortillas di farina bianca arrotolate e fritte, ripiene di verdura, formaggio e crema di fagioli € 6,00
-  **QUESO FUNDIDO** formaggio fuso servito con salsa fresca messicana e chips di mais € 6,00
- APPETIZER MIX** (per 2 persone) una ricca selezione dei nostri antipasti: mozzarella stick, onion rings, nachos, potato skins. Puo' variare secondo disponibilita' € 14,00


## SALADS

- TOSTADA SALAD**  
Insalata, pomodori, formaggio, cetrioli, manzo e pollo sfilacciati. Servita in una tortilla di farina a forma di conchiglia € 9,00
- GRILLED CHICKEN SALAD**  
Insalata, petto di pollo alla griglia, pane tostato, mais, avocado, pomodori e formaggio. Servita con vinaigrette e pane € 9,00

## SIDES

- FRIES** patatine fritte  € 4,00
- FRIES & BACON** patatine fritte, bacon e cheddar cheese  € 5,00
- RICE & BEANS** riso rosso piccante e fagioli neri € 5,00
- MIXED GRILLED VEGETABLES** verdure miste alla griglia € 4,00
- MIXED SALAD** insalata mista, pomodori, carote € 3,50
- BAKED POTATO** patata al cartoccio servita con crema acida € 3,50
- JALAPENOS** chile messicano piccante!!! € 2,50
- WARM FLOUR TORTILLAS** tre tortillas di farina di frumento calde € 3,00
- GUACAMOLE** ciotola di guacamole € 4,00








 Vegetariano  Piccante  Surgelati  Senza glutine

NB senza glutine: nella preparazione dei piatti senza glutine esiste la possibilità che i prodotti senza glutine vengano a contatto con alimenti che ne contengono. Non possiamo quindi garantire che i piatti contrassegnati come senza Glutine siano completamente privi di tali allergeni.

## CACTUS JUICE'S FAMOUS FAJITAS







Le nostre fajitas sono cotte alla griglia e servite su piastra rovente, con tortillas di frumento calde (per gli intolleranti al glutine possono essere sostituite con tortillas di mais) purea di fagioli, guacamole, crema acida, formaggio e salsa fresca messicana

-  **BEEF FAJITAS** (per due persone)  
Strisce di manzo marinato, peperoni dolci e cipolle a persona € 16,00
-  **CHICKEN FAJITAS** (per due persone)  
Strisce di pollo marinato, peperoni dolci e cipolle a persona € 14,00
-  **COMBINATION BEEF & CHICKEN** (per due persone) a persona € 15,00
-  **SHRIMP FAJITAS** (per due persone)  
Gamberoni marinati alla griglia, peperoni dolci e cipolla a persona € 18,00
-  **VEGETABLE FAJITAS** (per due persone)  
Melanzane, zucchine, pomodori, mais, ananas, peperoni dolci e cipolle a persona € 12,00




## FROM THE GRILL

La carne proveniente dai migliori allevamenti e' cotta alla brace.  
Servita con salsa barbecue o salsa chimicurri, e a scelta: patata al cartoccio o patate al forno

-  **NEW YORK STEAK** Controfiletto di BLACK ANGUS (circa 300 gr) € 18,00
-  **PRIME RIB** Costata di BLACK ANGUS con osso (circa 450 gr) € 19,00
-  **T-BONE STEAK** (Fiorentina) La preferita dagli americani:  
filetto e controfiletto di Black Angus con osso (circa 1000 gr) € 46,00
-  **PICANHA** Il taglio preferito dagli argentini, codone di manzo (circa 200 gr) cosperso di sale grosso e servito al sangue € 14,00
-  **MIXED GRILL** (minimo per due persone)  
Grigliata di carni miste servite su piastra rovente a persona € 18,00
-  **TAGLIATA DI MANZO** Controfiletto di BLACK ANGUS (circa 200 gr) al rosmarino o con rucola e grana € 16,00
-  **PORK SKEWERS** Spiedone di maiale marinato, peperoni e cipolla € 12,00
-  **PORK RIBS** costine di maiale alla brace € 12,00
-  **LEMON CHICKEN BREAST** Petto di Pollo marinato al limone € 12,00

## BURGERS


I nostri burgers sono serviti su pane artigianale con patatine fritte



- CACTUS JUICE BURGER:** Hamburger di manzo (180 gr circa), lattuga, pomodoro con aggiunta di formaggio + € 1,00 € 8,00  
con aggiunta di bacon + € 1,00  
con aggiunta di cipolle grigliate + € 1,00
- CHILE BURGER** Hamburger di manzo, chile con carne, lattuga € 10,00
- GUACAMOLE BURGER** € 10,00  
Hamburger di manzo, guacamole, lattuga, pomodoro e formaggio
- VEGETERIAN BURGER**  € 9,00  
Burger vegetariano, peperoni e cipolle grigliate, lattuga, pomodoro e formaggio

## TEX-MEX FAVORITES


I piatti piu' caratteristici della cucina messicana

- CHILE CON CARNE**  € 12,00  
cubetti di carne di manzo e maiale, cucinati con fagioli, peperoncino e spezie messicane.  
Servito con tortillas di frumento calde (per intolleranti al glutine di mais)
- ENCHILADAS:**  € 12,00  
due tortillas di mais servite con fagioli neri, riso messicano e farcite a scelta con:  
- manzo, salsa chile e formaggio  
- pollo, salsa tomatillo e formaggio   
- combination manzo e pollo  
- verdure miste e formaggio 
- TACOS:**  € 11,00  
Due tortillas di mais croccanti farcite a scelta con manzo, pollo o verdure miste, lattuga, pomodoro, formaggio e salsa fresca messicana, servite con fagioli neri e riso messicano  
- manzo  
- pollo  
- combination manzo e pollo  
- verdure miste 

- QUESADILLAS** € 11,00  
grande tortilla di frumento servita con fagioli neri, riso messicano e farcita a scelta con:  
- fajitas di manzo e formaggio  
- fajitas di pollo e formaggio  
- Gamberoni e formaggio + 3.00 €  
- verdure miste e formaggio 

- BURRITOS** € 11,00  
grande tortilla di frumento servita con fagioli neri, riso messicano e farcita a scelta con:  
- chile con carne e formaggio + 2 €   
- pollo, riso e formaggio  
- verdure miste, riso e formaggio 

## CHILDREN MENU'

- NUGGETS**  € 9,00  
Cubetti di pollo impanati, verdure del giorno o patatine fritte, bibita, acqua o succo.  
Gelato Cucciolone
- BURGER** € 9,00  
hamburger di manzo, patatine fritte o verdura del giorno, bibita, acqua o succo.  
Gelato Cucciolone

Utilizziamo prevalentemente prodotti freschi ma anche surgelati o conservati. Per gli allergeni chiedere la lista al cameriere - Iva inclusa - coperto e servizio € 1,50



## DESSERTS

Dolci e gelati vengono preparati giornalmente dai nostri pasticceri

APPLE PIE La nostra buonissima torta di mele all'americana, servita calda con gelato fiordilatte	€ 5,00
CHOCOLATE CAKE La nostra specialita' torta al cioccolato servita calda con gelato fiordilatte	€ 5,00
CREMA CATALANA	€ 5,00
TIRAMISU AL CAFFE'	€ 5,00
TIRAMISU' ALLE FRAGOLE (senza caffe')	€ 5,00
FLAN Panna cotta con caramello e uva sultanina macerata nel rum	€ 5,00
 FRESH PINEAPPLE Ananas fresco	€ 4,50
 CHOCOLATE SUNDAE Gelato fiordilatte con sciroppo di cioccolato e granella di nocciola	€ 5,00
 STRAWBERRY SUNDAE Gelato fiordilatte con fragole frullate	€ 5,00
 SORBETTO AL LIMONE (con vodka + € 1,50)	€ 3,00
TORTA DI MELE SENZA GLUTINE con gelato fiordilatte Farina di riso, fecola di patate, zucchero, latte, uova, miele, mele, lievito in polvere	€ 5,00

## COFFEE

Caffe' espresso	€ 1,50	Cactus Juice coffee	€ 4,00
Caffe' corretto	€ 2,50	caffè, rum, crema di cacao, panna	
Caffe' d'orzo o ginseng	€ 1,50	Caffe' freddo alcolico	€ 4,00
Caffe' decaffeinato	€ 1,50	Caffe', zucchero di canna,	
Te e Tisane	€ 2,00	liquore di vaniglia, Baileys, ghiaccio	
America Coffee	€ 2,00	Mexican Coffee	€ 4,00
Caffe' freddo non alcolico	€ 2,50	caffè, tequila, panna montata	

## SOFT DRINKS

Acqua naturale e gassata 3/4 lt.	€ 2,50
Coca cola ,normale, light, zero cl 33	€ 3,00
Sprite, fanta, te freddo pesca/lim. cl 33	€ 3,00
Succhi di frutta	€ 3,00
Red bull - Monster	€ 4,00

## PRE & AFTER DINNER

CRODINO	€ 4,00
PROSECCO Coppa	€ 4,00
SANGRIA Bicchiere	€ 4,00
CAIPIROSKA 1/2 dose	€ 5,00
SPRITZ aperol, prosecco, soda	€ 5,00
CAMPARI ORANGE campari e succo d'arancia.	€ 6,00
CHUPITO rum scuro e succo di pera	€ 4,00
TEQUILA POPPER tequila e seven up	€ 3,00
AMARI	€ 4,00
GRAPPE	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 3,00



## BEER

### Tap Beer (piccola 20 cl media 40 cl)

PILS DE BRABANT chiara	alc. 4,9 %	Piccola € 3,00	Media € 5,00
Caraffa 2 lt litri € 18,00			
Birra Belga bassa fermentazione, leggera e molto dissetante			
GENEVIEVE DE BRABANT rousse	alc. 5,2 %	Piccola € 3,50	Media € 6,00
Belga Delicata con sapore di caramello moderatamente amara			
BLANCHE DE BRABANT blanche	alc. 5,0%	Piccola € 3,50	Media € 6,00
Belga fresca e dissetante a base di frumento, coriandolo e buccia d'arancia			
MARTIN'S IPA 55 ipa	alc. 6,5 %	Piccola € 3,50	Media € 6,00
Belga dal colore ambrato, un vero e proprio gioiello di sapori, il gusto amaro e' conferito da 5 dei migliori luppoli al mondo.			

### Bottled Beer

CORONA 33 cl	€ 5,00	CERES 33 cl	€ 5,00
DESPERADOS 33 cl	€ 5,00	BUD 33 cl	€ 5,00

### Glutee Free

MONGOZO PILS SENZA GLUTINE Bionda Belga cl 33	alc 5%.	€ 6,00
Biologica non pastorizzata, prodotta con malto di riso, luppolo e lievito.		

## SANGRIA

CARAFFA DA 1LT	€ 16,00	BICCHIERE	€ 4,00
----------------	---------	-----------	--------

## RED WINE

CHIANTI CLASSICO Tenuta S. Alfonso docg	Rocca Delle Macie	alc. 14,5 %	€ 22,00
Toscana. 100 % uve Sangiovese. Maturato in botti di rovere francese per 12 mesi. Profumi fruttati e floreali, morbido, caldo e di buona struttura. Rosso rubino intenso.			
MORELLINO DI SCANSANO docg	Rocca Delle Macie	alc 14%	€ 19,00
Toscana. uve Cabernet Sauvignon. Merlot. Sangiovese. Intenso con note di amarena prugna, lampone, violetta. Buon corpo e piacevole freschezza. Rosso rubino			
PRIMITIVO MANDUS dop	Pietra Pura	alc 14 %	€ 21,00
Puglia. Rosso rubino con note fruttate di ciliegie e prugne assieme a sentori Speziati di vaniglia e cioccolato			
DOLCETTO D'ALBA docg	Marchesi di Barolo	alc. 13 %	€ 22,00
Piemonte uve Dolcetto 100 % profumo intenso e fruttato, asciutto, armonico e corposo			
SANGIOVESE DI TODI doc	Cantina Tudernum	alc 13 %.	€ 18,00
Umbria. Uve Sangiovese e Merlot. Maturato in boy di rovere profuma di frutti rossi con lieve sentore di vanigliato con finale gradevolmente tannico			
FRAPPATO NERELLO MASCALESE igp	Caruso Minini	alc. 13,5 %	€ 20,00
Sicilia. Vitigno Frappato Nerello Mascalese. Fresco con note di spezie e frutti di bosco.			
CALICE SECONDO DISPONIBILITA' € 4.00			

## WHITE WINE

RIBOLLA GIALLA IGT	Borgo Molino	alc 12,5 %	€ 20,00
Friuli Venezia Giulia. Uve Ribolla gialla 100%. Giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicatamente floreale e fruttato			
TRAMINER AROMATICO IGT	Borgo Molino	alc 12,5 %	€ 18,00
Veneto. Profumo intenso ma delicato, con sentori di fiori bacche di rosa canina e frutta esotica.			
LUGANA DOC	Ca' Lojera	alc. 13 %.	€ 21,00
Lombardia. Uve Turbiana 100% riflessi dorati, profumo di melone con accenni di menta e note floreali.			
INZOLIA IGT	Caruso Minini	alc 12,5	€ 19,00
Sicilia. Profumo intenso di delicata finezza, profumi fruttati e persistenti.			
CALICE SECONDO DISPONIBILITA' € 4,00			

## SPARKLING WINE

PROSECCO EXTRA DRY Treviso	Borgo Molino	alc. 11 %	€ 14,00
Colore chiaro e brillante con bollicine vivaci e di buona persistenza. Fruttato, ricco di rimandi alla pera e pesca bianca. Morbido e vellutato.			
VALDOBBIADENE DOCG Extra Dry	Bortolin	alc. 11 %.	€ 24,00
Perlage fine e persistente, profumo delicato e gradevole di frutta			
BELLAVISTA ALMA CUVÉE DOCG	Bellavista	alc 12,5 %	€ 50,00
Franciacorta Lombardia. Chardonnay 88% Pinot nero 11% Pinot bianco 1% Affinato in barrique di rovere, note fruttate di vaniglia			
COPPA DI PROSECCO € 4,00			

## CAIP'S & MOJITOS

MOJITO CUBANO rum chiaro, soda, menta, zucchero e lime	bicch. € 7,00	caraffe € 25,00
MOJITO FIDEL rum invecchiato, birra, menta, zucchero e lime		
CACTUS JUICE MOJITO rum chiaro, zenzero, foglie di menta, zucchero di canna e lime		
CAIPIRINHA cachaca, zucchero e lime		
CAIPIROSKA vodka, zucchero e lime		
CAIPIFRAGOLA vodka, fragole, zucchero e lime		

## MARGARITAS & DAIQUIRI

STRAWBERRY MARGARITA tequila, triple sec, lime, fragole e zucchero	bicch. € 7,00	caraffe € 25,00
HOUSE MARGARITA tequila, triple sec, lime, zucchero		
CLASSIC DAIQUIRI rum chiaro, lime, zucchero di canna		
STRAWBERRY DAIQUIRI rum chiaro, lime, fragole, zucchero di canna		
BANANA DAIQUIRI rum chiaro, lime, fresh banana, zucchero di canna		
MARACUJA DAIQUIRI rum chiaro, lime, maracuja frutto, zucchero di canna		

## CHOICE COCKTAILS

PINA COLADA rum, ananas e latte di cocco	€ 7,00
STRAWBERRY COLADA rum, ananas, latte di cocco e fragole	
MARACUJO rum chiaro, passoa, maracuja frutto, zucchero, lime e menta	
RUM COOLER rum invecchiato, Ginger ale, zucchero, lime e arancia fresca	
CUBA LIBRE rum scuro, lime, coca cola (con rum speciale 9 €)	
NEGRONI vermouth rosso, campari, gin	
NEGRONI SBAGLIATO vermouth rosso, campari, prosecco	
AMERICANO vermouth rosso, Campari, soda, bitter, zest e limone	
HUGO prosecco, liquore ai fiori di sambuco, soda e foglie di menta	
GIN FIZZ gin, succo di limone, zucchero e soda	
GIN TONIC gin e acqua tonica	
MARTINI COCKTAIL gin, vermouth dry, zest, limone e oliva	
GIMLET gin, cordial lime, e lime fresco	
STINGER cognac, liquore alla menta	
MOSCOW MULE vodka, ginger beer, lime e zenzero	
SEX ON THE BEACH vodka, midori, ananas e cranberry	
HAWAIAINE HURRICANE vodka, passoa, cordial lime	
SCREWDRIVER vodka e succo d'arancia	
MEXICANA tequila, lime, succo di ananas e granatina	

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

COCONUT CONSPIRACY latte di cocco, sciroppo al cioccolato e banana	€ 6,00
VIRGIN STRAWBERRY MARGARITA fragole, lime e zucchero	
VIRGIN PINA COLADA ananas e latte di cocco	
VIRGIN MOJITO sprite, menta, lime e zucchero	
LIGHT ORANGE sweet & sour, succo di arancia, soda e fragole	
OUR FLORIDA sweet & sour, succo di arance, passion fruit e soda	
TUCA TUCA granatina, limone, succo di arancia, succo d'ananas e passion fruit	
VIRGIN MOSCOW ginger beer, lime e zenzero	
SAMMER SPLASH fragole, succo di ananas, lime, foglie di menta	

## RUM

BRUGAL BLANCO	€ 5,00	HAVANA 7	€ 6,00
CAPITAN MORGAN	€ 5,00	PAMPERO ESPECIAL.	€ 6,00
HURRICANE DARK	€ 5,00	ZACAPA 23 ANOS	€ 10,00
MATUSALEM 15	€ 7,00	MATUSALEM 7	€ 6,00

## GIN PREMIUM SERVITI CON SCHWEPPE TONICA

BOMBAY SAPPHIRE	€ 7,00	BULLDOG	€ 8,00
HENDRICS	€ 9,00	LONDON DRY GIN	€ 10,00
TANQUERAY	€ 7,00		

## TEQUILA

JOSE CUERVO	€ 5,00	OLMECA	€ 7,00
DON JULIO	€ 10,00	SAUZA GOLD	€ 6,00
MEZCAL (cerca il gusano)	€ 6,00		

## WHISKY

JACK DANIELS	€ 6,00	JIM BEAM	€ 5,00
JACK AL MIELE	€ 7,00	LAPHROAIG	€ 10,00