

BUT FIRST MACHA

Il nostro tè matcha è BIO

MACHA HOT | COLD

Cerimonial Grade

Cerimonial Grade Extra Strong

3,50

4,50

MACHA HOT

2,00

MACHA COLD

glass jar

2,00 3,00

MACHA COLD | ZENZERO & LIME

2,00 3,00

MACHA COLD | MENTA & LIMONE

2,00 3,00

TÈ E TISANE BIO

Higher Living

2,50

SCEGLI LA BASE

latte | soia | riso | mandorla

MACHA LATTE HOT | COLD

Cerimonial Grade

3,50

4,50

GOLDEN MILK HOT | COLD

curcuma, sciroppo d'agave

3,50

MACHA CAPPUCCINO

2,00

MACHA MILKSHAKE

4,00

ENERGY BOWL & AÇAÍ

SCEGLI LA BASE

açaí | chia pudding | chia pudding MACHA | yogurt

6,00

AGGIUNGI LA FRUTTA max due

banana | fragole | mirtilli | kiwi | mango | more | lamponi

AGGIUNGI I TOPPINGS max tre

noci | granola | scaglie di cocco | semi di papavero |
scaglie di cioccolato | granella di pistacchio |
menta | bacche di goji | semi di chia

+ FRUTTA

+ TOPPINGS

1,00

1,00

SWEET

MACHA BLUEBERRY CHEESECAKE

4,50

MACHA VEGAN CHEESECAKE

4,50

MACHA CHEESECAKE

4,00

MACHA CAPRESE

4,00

MACHA TIRAMISÙ

4,00

MACHA MUFFIN

3,50

CHOCOLATE VEGAN MUFFIN

3,50

GLUTEN FREE PLUMCAKE limone & noci

1,50

MACHA PLUMCAKE

1,50

MACHA GELATO

3,00

TO DRINK

JUICING

SPREMUTA

arancia | pompelmo | limone

glass jar

3,00 4,00

SPREMUTA PLUS

MACHA | semi di chia | bacche di goji

4,00 5,00

MACHA GREEN SUPERBOOST

mela verde, cetriolo, spinacino, MACHA, spirulina

4,00 6,00

DETOX MINT

finocchio, sedano, mela verde, menta

4,00 6,00

RED ENERGY

mela rossa, pera, pompelmo, zenzero

4,00 6,00

FOREVER YOUNG

arancia, carota, limone, bacche di goji

4,00 6,00

MOCKTAIL

MACHA FIZZ

lime, menta, zenzero, MACHA, ginger beer

4,00

PINK ROSEMARY

pompelmo, cetriolo, rosmarino, soda

4,00

FROZEN STRAWBERRY

fragola, limone, menta, sciroppo d'agave

4,00

GOLDEN LEMONADE

curcuma, lime, sciroppo d'agave, soda

4,00

COCKTAIL

SPRITZ

Aperol, prosecco, soda

6,00

MOSCOW MULE

vodka, ginger beer, lime, zenzero

6,00

GIN TONIC

gin, acqua tonica, limone

6,00

WINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE 2018 “Malibran”

glass bottle

5,00 19,00

FRANCIACORTA BRUT “Enrico Gatti”

28,00

MÜLLER-THURGAU 2018 “Kaltern”

5,00 19,00

GAVI RISERVA 2018 “La Raia”

22,00

448 ROSSO 2018 “Girlan”

19,00



SOCIAL HOUR

dalle 17.00 alle 20.00

CASUAL DINNER

dalle 17.00 fino a CHIUSURA

FOLLOW US AROUND MILAN

Viale Francesco Crispi, 15 | Piazza Gae Aulenti, 1

Viale Piave, 33 | Corso di Porta Vittoria, 13

Viale Col di Lana, 5 | Via Savona, 25

#MACHACAFEMILANO

È DISPONIBILE IL MENÙ ALLERGENI,
RIVOLGERSI AL NOSTRO STAFF

SUSHI BOWL

SCEGLI LA BASE

riso bianco | riso nero | cauliflower rice

SALMON 10,00
salmone, avocado, edamame, masago, nori, sesamo

TERIYAKI SALMON  12,50
salmone teriyaki al vapore, broccoli, taccole, germogli di bietola, sesamo

MARINATED SALMON 11,00
salmone marinato, avocado, mango, masago, nori, sesamo

TUNA 11,00
tonno, avocado, edamame, masago, nori, sesamo

SALMON & TUNA *high-protein* 15,00
salmone, tonno, avocado, edamame, masago, nori, sesamo

SHRIMP & ROASTED PUMPKIN  12,00
gamberone saltato, cavolfiore brasato, zucca arrosto, taccole, germogli di bietola, sesamo

SHRIMP & AVOCADO 12,00
gamberone saltato, avocado, edamame, masago, nori, sesamo

VEGAN  10,00
tofu, avocado, edamame, cetriolo, hiyashi wakame, sesamo

AGGIUNGI UN EXTRA
salmone 2,50 | tonno 3,00 | avocado 1,50 | edamame 1,00



WARM BOWL

GINGER STEAMED SALMON 12,50
salmone allo zenzero al vapore, vellutata di zucca, asparagi, cavolo viola, cavolfiore brasato, semi di papavero

TERIYAKI CHICKEN 11,00
pollo teriyaki, cavolfiore brasato, broccoli, zucca arrosto, edamame, sesamo

SALMON POWER 11,00
salmone affumicato, riso nero, edamame, feta, noci, semi di lino, sesamo, cetriolo, salsa ponzu

QUINOA BALANCE  9,50
burger vegano, quinoa, avocado, ceci, taccole, guacamole semi di papavero, sesamo, carote, erba cipollina, dressing all'agave

CREAMY PUMPKIN SOUP 6,00
semi di lino, germogli di bietola

ROLL

SUPER SALMON ROLL 11,00
salmone scottato, avocado, cetriolo, cream cheese, erba cipollina, masago

SALMON ROLL 10,00
tartare di salmone, avocado, cream cheese, erba cipollina, masago, spinacino, salsa ponzu

SPICY TUNA ROLL 10,00
tartare di tonno, avocado, cetriolo, erba cipollina, salsa spicy, sesamo

SHRIMP ROLL 11,00
gamberone saltato, guacamole, mango, carote

VEGAN ROLL  8,00
avocado, hiyashi wakame, carote, cavolo viola, cetriolo, sesamo

DON'T JUDGE MY JOURNEY

by *Veronica Ferraro & Giorgio Merlino*



BOWLS

BALANCED **400 kcal** 13,00
salmone, avocado, edamame, cetriolo, mango, cauliflower rice
aggiungi anche salsa mango spicy | zenzero

GUILTLESS **400 kcal** 13,00
salmone allo zenzero al vapore, patata americana, cavolfiore brasato, broccoli, anacardi, germogli bietola, semi di papavero, dressing al melograno

SWEET *LOW CAL*

GLUTEN FREE MUFFIN **210 kcal** 3,50
patata americana, grano saraceno, uova, zenzero, cioccolato fondente, cannella

OVERNIGHT OATMEAL **130 kcal** 5,00
avena, latte di mandorla, yogurt greco, lamponi, cannella

SALMON TARTARE

SCEGLI IL FORMATO 10,00 14,00
100 gr. | 150 gr.

SCEGLI LA BASE
riso | avocado | mango

AGGIUNGI LA SALSA
ponzu | spicy | teriyaki | avocado mayo | mango spicy

+ AVOCADO 1,50
+ MANGO 2,00

AVOCADO & FRIENDS

AVOCADO BURGER 10,00
salmone affumicato, cetriolo, zucchine, insalata, sesamo

AVOCADO SALAD 8,00
avocado, feta, melograno, erba cipollina

SUSHI BURGER 10,00
salmone, avocado, insalata, masago, salsa kabayaki, sesamo

GUACAMOLE CHIPS & DIP  4,00
guacamole, chips di platano

AVOTOAST | SALMON AVO EGG 5,00

AVOTOAST | SMOKED SALMON 4,00

AVOTOAST | SUNNY SIDE UP EGG 4,00

AVOTOAST | 100% AVOCADO  4,00

AVOTOAST | SELECTION 10,00
scegli 3 avotoast

EXTRA

MISO SOUP  2,50
alga nori, tofu, erba cipollina

EDAMAME  3,00

CHIPS DI PLATANO  2,50

SIDE
quinoa | hiyashi wakame 3,00
riso bianco | riso nero | insalata | cauliflower 2,50

POKÈ

1. SCEGLI LA BASE

riso bianco | riso nero | cauliflower rice | quinoa | insalata

2. SCEGLI IL POKÈ

HAWAII 13,00
tonno, salmone, gamberone, avocado, ananas
masago, noci - *spinacino, zenzero, erba cipollina, semi di sesamo, alga nori, lime, agave, olio, limone*

AHI TUNA 12,00
tonno, mango, cavolo viola, masago, hiyashi wakame - *spinacino, zenzero, erba cipollina, semi di sesamo, alga nori, lime, agave, olio, limone*

SALMON 12,00
salmone, avocado, germogli di bietola, edamame
masago, mandorle - *spinacino, zenzero, erba cipollina, semi di sesamo, alga nori, lime, agave, olio, limone*

SHRIMP 12,00
gamberone saltato, avocado, anacardi, mango, hiyashi wakame, masago - *spinacino, zenzero, erba cipollina, semi di sesamo, alga nori, lime, agave, olio, limone*

3. AGGIUNGI LA SALSA

ponzu | spicy | teriyaki | avocado mayo | mango spicy

FISH BURGER

serviti con pane ai multicereali

TARTARE BURGER 13,50
tartare di salmone, avocado, cream cheese, spumiglia rossa, salsa spicy, mayo, erba cipollina

SHRIMPS AVO BURGER 13,50
gamberone saltato, avocado, spinacino, carpaccio di zucchine, mayo, salsa spicy mango

SALMON BURGER 13,50
trancio di salmone cotto, guacamole, caprino, pomodoro, spumiglia rossa, cipolla caramellata

+ CHIPS DI PLATANO 1,50

MACHA PANCAKES

AVOCADO 12,00
uovo occhio di bue, guacamole, avocado, caprino, chips di platano

SALMON TASTY 12,00
salmone affumicato, uovo occhio di bue, cream cheese, insalata

CLASSIC SWEET 8,00
sciroppo d'acero, mirtilli, ribes, menta

CHOCOLATE SWEET 10,00
cioccolato, frutti rossi

BANANA SWEET 10,00
banana, burro d'arachidi, **MACHA** gelato, crema **MACHA**