

POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI

#potamenu

Benvenuto dello Chef

Salame dei Colli Mantovani

€ 8,00

Le consistenze del pecorino e le nostre composte
fatte in casa

€ 8,00

Crostone caldo con stracciatella,
acciughe del Cantabrico e zest di lime

€ 16,00

Tramezzino di tartare affumicata al legno di ulivo

€ 14,00

Per Iniziare

Timballo di cicorie alla pugliese

€ 18,00

Uovo bio in camicia su passata di broccoli
e polvere di olive nere
€ 18,00

Battuta di Fassona condita alla maniera classica:
uovo, senape di Digione,
cipolla bruciata, Brandy e pane alle mandorle
€ 20,00

Insalatina tiepida di seppie con finocchi e arance
€ 22,00

Caponata di melanzane,
ricotta marzotica e pomodorino
€ 18,00

Primi Piatti

Risotto alla crema di rape con spuma di
caciocavallo e polvere di pomodoro
€ 24,00

Maccheroncini d' orzo al ragù bianco di agnello
€ 22,00

Casoncelli ai tre pomodori ed olio al basilico
€ 24,00

Mezzi paccheri alla canocchia e cremosa di datterino giallo
€ 22,00

Troccoli con estratto di gamberi, olio al peperoncino
e crudo di gamberi
€ 26,00

Secondi Piatti

Bistecca di cavolfiore, crema allo zafferano, mandorle tostate
e olio di mizuna
€ 20,00

Cipollotto cotto al sale, farcito con tuorlo fondente
e gorgonzola dolce
€ 20,00

Filetto di sgombro in olio cottura con bouquet di verdure
all'agro
€ 24,00

Trancio di rombo alla curcuma, barbabietola,
puntarelle e gel di yuzu
€ 24,00

Costolette d'agnello, riduzione al Barolo e patate al mirto
€ 29,00

Le polpette preferite da Rosalba con salsa al pomodoro e
polenta concia

€ 22,00

Contorni di Stagione

Verdure di campo con pomodori secchi

Patate al forno alle erbe aromatiche

Polenta concia

Fagiolini al limone e olio EVO

€ 8,00

Dolci

Tiramisù della casa

il grande classico della tradizione italiana

€ 9,00

Coulis di lamponi caldi e gelato fiordilatte

€ 11,00

Sorbetto al limone

€ 7,00

Polenta e cioccolato

€ 9,00

Acqua Panna e S. Pellegrino

€ 3,00

Caffè

€ 2,00

Coperto € 5,00

Coperto serate #potacantatu (con musica dal vivo) € 20,00