



ESTATE 2021

POTAFIORI RISTORANTE
Via Salasco 17 a Milano
aperto
dal martedì al sabato

All'interno del menù sono presenti allergeni, vi preghiamo dunque di chiedere informazioni al personale di sala o di consultare l'elenco allergeni aggiornato come da Regolamento CE 1169/2011.

In mancanza del prodotto fresco lo stesso potrebbe essere surgelato all'origine *

Pesce fresco che subisce un trattamento di bonifica secondo la normativa vigente **

- Vegetariano
- Vegano
- Privo di glutine
- Senza lattosio

**CHIEDI DEL SERVIZIO
DI ASPORTO
O DI DELIVERY**

PLAYLIST

Spotify | POTAFIORI #potamusica Vol.7

POTAFIORI SHOP ONLINE

Scopri il nostro negozio

potafiori.com

COCKTAIL BAR

12 - 15 / dalle 18:30

I #potacocktails

Lacrem

Campari, vermouth rosso, top di soda, angostura e timo

Potamule

Gin, limone fresco, zucchero liquido, menta e top di ginger beer

Rosso Amaro

Campari, Braulio riserva, succo di limone e chinotto

Daipota

Rum bianco e rum scuro, limone fresco, zucchero e infusione alle spezie

€ 13

Cocktails Classici o bollicina al calice
€ 10

Vino al calice | Birra 33 cl. | Analcolici
€ 8

DALLA CUCINA

*Piccoli piatti dal nostro bistrot,
abbinali a piacere con il tuo cocktail...*

Fritto di calamari e alici € 6

Jalapenos rossi
con formaggio cremoso 3pz. € 6

Pollo fritto marinato al sakè ○
con insalatina wakame 3pz. € 6,50

Cotoletta sbagliata ●
e burro di arachidi 3pz. € 6,50

Falafel di ceci □
con salsa tzatziki 3pz. € 5,50

BISTROT

12 - 15

Fritto di calamari e alici € 11

Pollo fritto marinato al sakè con insalatina wakame € 12 ○
Bocconcini di pollo marinati al sakè con zenzero e tahin, panati con fecola, fritti con insalatina di alghe wakame condite con sesamo ed il suo olio

Cotoletta sbagliata e burro di arachidi € 12
Cubotti di carré di vitello, panati e fritti con uovo e pankò, accompagnati da burro di arachidi

Falafel di ceci con salsa tzatziki € 10 □
Polpette vegetariane a base di ceci con salsa allo yogurt aromatizzata al cetriolo

Insalata POTAFIORI € 12 □■○
Insalata e micro mesclun, radicchio, avocado, chips di riso ai semi

Club sandwich € 13 ○
Pollo sfilacciato, bacon, lattuga gentile, pomodoro, maionese

Club sandwich di mare € 13 ○
Salmone, avocado, lattuga gentile, pomodoro, maionese

Club sandwich vegano € 13 □■
Melanzana arrostita, fungo marinato, lattuga gentile, pomodoro, hummus di barbietola arrostita con pane integrale

LISTA VINI

POTAVINI AL CALICE

#potarosso | Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC 2019 € 6
#potabianco | Provincia di Pavia IGP 2019 € 6
#potabröt | Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG € 8

BOLLICINE ITALIANE

Prosecco di Valdobbiadene Cuvée del Fondatore - Cà di Rajo € 23
Franciacorta "La Capinera" Brüt 2020 - Vigneti Cenci € 32
Franciacorta Rosé Brüt Millesimato 2012 - Vigneti Cenci € 36
Franciacorta Saten "La Via della seta" 2019 - Vigneti Cenci € 36
Franciacorta Zero 2019 - Cenci € 40
Franciacorta Pas Dosé 2011 - Cavalleri € 60
Giulio Ferrari Rosé Riserva del Fondatore 2006 - Trento DOC € 300

CHAMPAGNE

Deutz Brüt Classic € 55
Nicolas Feuillatte Brüt Réserve € 60
Deutz Brüt Rosé € 70
Gautherot Grande Reserve Brüt € 80
Louis Roederer Brüt Premier € 80
Bollinger Special Cuvée Champagne Brüt € 115
Dom Perignon Vintage 2006 € 270
Krug Brüt Grande Cuvée 164ème edition € 280

VINI BIANCHI

Pecorino Valentino 2018 - Cantine Mucci € 25
Luna Verde 2018 - Caminella € 26
Verdicchio dei Castelli di Jesi 2018 - Accadia € 26
Vermentino 2018 - Cantina Su'entu € 26
Grillo "Il Salinaro" 2019 - Pellegrino € 26
Falanghina Clarum DOC 2020 - I Capitani € 26
Pinot Grigio 2018 - Woven Stone (NZ) € 27
Lugana Tre Campane DOC 2018 - Marangona € 28
Roero Arneis Docg Quin 2018 - Carlo Chiesa € 28
Sauvignon Blanc Marlborough 2017 - Black Cottage (NZ) € 28
Ribolla Gialla 2018 - Tenuta Stella € 30
Chardonnay Bramito della Sala 2019 - Antinori € 30
Campo della Fojada Riesling 2019 - Travaglino € 32
Conte della Vipera 2019 - Castello della Sala, Antinori € 34
Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT "Manna" 2018 - F. Haas € 35
Traminer Aromatico 2018 - Grigolli € 35
Trebiano d'Abruzzo DOC 2014 - Valentini € 130
Puligny-Montrachet Les Charmes 2016 - Nudant J.R. (FR) € 150

LE MEZZE BOTTIGLIE

Grillo "Il Salinaro" 2019, 50 cl. - Pellegrino € 16
Castello di Fonterutoli Chianti 2017, 37,50 cl. - Mazzei € 18
Inferno Efesto Valtellina Sup. 2015, 37,50 cl. - Pietro Nera € 19

VINI ROSATI

Cerasuolo d'Abruzzo Rosé 2019 - Cantine Mucci € 27
Nina Rosé 2019 - Su'entu € 29

VINI ROSSI

Carignano del Sulcis DOC 2017 - Grottarossa € 25
Zisola Nero d'Avola 2017 - Mazzei € 26
Peppoli 2018 - Antinori € 26
Montepulciano d'Abruzzo Santo Stefano 2017 - Cantine Mucci € 27
Primitivo di Manduria 2016 - Lizzano-Macchia € 27
Langhe Nebbiolo 2019 - Chiesa € 28
Ripasso Superiore Valpolicella DOC 2017 - Antolini € 28
Chianti Classico 2016 - Brancaia € 29
Nobile di Montepulciano La Braccasca 2018 - Antinori € 30
Rosso Piceno Riverbero 2014 - Accadia € 32
Il Bruciato 2019 - Tenuta Guado al Tasso, Antinori € 35
Etna Nerello Mascalese DOC "Passorosso" 2017 - Passopisciaro € 45
Chianti Classico DOCG "S. Lorenzo" 2015 - C. di Ama € 69
Tignanello 2017 - Antinori € 95
Vosne-Romanée 2016 - Domaine Nudant € 155
Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2007 - Bertani € 160
Franchetti 2009 - Passopisciaro € 180
Barbaresco DOCG 2015 - Gaja € 210
Barbaresco DOCG 2011 - Gaja € 270

LIQUORI E SUPERALCOLICI

Chiedi al personale di sala
la nostra offerta di liquori e superalcolici

ACQUE, BIBITE E CAFFETTERIA

Acqua naturale Panna 45 cl. € 3
Acqua gasata S. Pellegrino 45 cl. € 3
Acqua aromatizzata POTAFIORI 90 cl. € 6
Bibite analcoliche € 4
Birra Menabrea 33 cl. € 4
Selezione di caffè Nespresso € 2,50

RISTORANTE ALLA CARTA

12 - 15 / 19 - 23



POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI

INIZIAMO

Declinazione di gambero crudo** € 25 ●○
Rosso, viola e gobbetto di Mazara

Tartare di Fassona € 18 ●○
Capperi, cipolla di Tropea, senape, salsa Worcester,
olio evo e tuorlo fritto

Quadrotto di polenta con taleggio,
nocciole e pistacchio € 12

Polpettine di manzo con avocado,
guacamole e scaglie di pomodoro € 14

Polpo arrosto e caponata € 19 ●○

PROSEGUIAMO

Spaghetti alla chitarra
con salsa di pomodoro € 15 ■■

Paccheri freschi alla crema di pistacchio
e polvere di bacon € 17

Casoncelli di patate viola, ricotta
e pecorino con salsa di datterino giallo € 18

Risotto al Castelmagno e asparagi € 19 □

Couscous di pesce € 23 ○
Savarin di semola incocciata con zuppeta di pescato del giorno,
gambero, scampo e vongole

- Vegetariano
- Vegano
- Privo di glutine
- Senza lattosio

Coperto a cena
"La bellezza" € 5

CONTINUIAMO

Filetto di manzo al latte
con cubotti di patate viola
e di polenta arrosto allo zafferano € 22 ●

Vitello tonnato € 18 ●

Baccalà al cartoccio con olive,
capperi e pomodori secchi € 23

Tonno alla "Rossini" € 25
Tournedos di tonno scottato, con crema di patate alle acciughe
e salsa teriyaki al porto su spinacino saltato

Parmigiana di melanzane espressa € 19 □

ACCANTO

Cubotti di patate al forno € 7 □■

Verdure di campo
ripassate con pomodoro secco € 7 □■

Insalata POTAFIORI € 8 □■

Caponatina € 8 □■

CHIUDIAMO

Granita e brioche del giorno € 6

Tortino caldo al pistacchio di Bronte
con cuore cremoso
e croccante al pistacchio € 8 □

Lamponi* caldi con gelato fiordilatte € 7 □●

Tiramisù € 8

Cannolo siciliano scomposto € 7

Semifreddo del giorno € 7 □