



MENU

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.8

POTAFIORI SHOP ONLINE
Scopri il nostro negozio

potafiori.com

COCKTAIL BAR

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

Piccoli piatti suggeriti dal nostro bistrot, abbinati a piacere con il tuo cocktail...

Fritto di calamari e alici € 6

Dadolata di zucca con salsa allo zola e carciofi croccanti € 6

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

Polpettine di coniglio con polenta alla salvia 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

Dadolata di zucca € 12

Dadolata di zucca con salsa allo zola e carciofi croccanti

Falafel di ceci con salsa tzatziki € 10

Polpette vegetariane a base di ceci con salsa allo yogurt aromatizzata al cetriolo

Insalata POTAFIORI € 12

Insalata di arance, finocchio, olive taggiasche e cipolla di Tropea

Spaghetti alla chitarra con salsa di pomodoro € 15

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 - Cavalieri € 60 Abissi
Riserva Marina Portofino Doc 2013 - Bisson

CHAMPAGNE

Deutz Brüt Classic € 55
Moutard Brüt Grande Cuvée € 55
Deutz Brüt Rosé € 70
Dobillard Blanc de Blanc Champagne € 75
Moutard Sans Soufre Ajouté € 75
Gautherot Grande Reserve Brüt € 80
Moutard Brüt Nature Richardot € 85
Bollinger Special Cuvée Champagne Brüt € 115
Moutard Cuvée 6 cépages Brüt Nature Millésime 2009 € 120
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 «Pietrabbianca» Tormaresca 2020 - Antinori € 30
Campo della Fojada Riesling 2019 - Travaglino € 32 Conte della
Vipera 2019 - Castello della Sala, Antinori € 34 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

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 Chianti Classico - 2018 - Antinori € 26
Primitivo di Manduria 2016 - Lizzano-Macchia € 27
Langhe Nebbiolo 2019 - Chiesa € 28
Ripasso Superiore Valpolicella DOC 2017 - Antolini € 28
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
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



INIZIAMO

Tagliatelle di seppia con funghi porcini e timo **
€ 20

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

Dadolata di zucca € 12
Cubotti di zucca con salsa allo zola, carciofi
croccanti

Polpettine di coniglio con polenta alla salvia € 13
Polpo arrosto e caponata di mele € 19

PROSEGUAMO

Tonnarello Cacio e pepe
con tartare di gamberi € 21

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 alle castagne e Formai de Munt al
profumo di rosmarino € 20

Zuppa € 16

zucca, cavoletti, patate, funghi, uovo sodo e
spolverata di rafano con crostone

Couscous di pesce € 23

Savarin di semola incocciata con zuppetta di pescato del
giorno, gambero, scampo e vongole

- Vegetariano
- Vegano
- Privo di glutine
- Senza lattosio

Coperto a cena
"La bellezza" € 5

CONTINUIAMO

Filet Mignon al latte bardato
alla pancetta con patatine fritte
€ 22

Brasato di Manzo con polenta e
la sua salsa € 19

Calamaro ripieno con verdure alla
soia e pak-choi saltato € 21

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 € 17

ACCANTO

Cubotti di patate al forno € 7

Verdure di campo
ripassate con pomodoro secco € 7

Insalata POTAFIORI € 8
Arance, finocchio, olive Taggiasche e cipolla di Tropea

Caponatina di mele € 8

CHIUDIAMO

Granita al caffè con brioche € 6

Tortino caldo al pistacchio di Bronte € 8
con cuore cremoso e croccante al pistacchio
Lamponi* caldi con gelato fiordilatte € 7

Tiramisù € 7

Crumble alle mele con gelato fiordilatte € 8

Cannolo siciliano scomposto € 7