



**MENU**

**POTAFIORI RISTORANTE**

Via Salasco 17 a Milano

aperto

dal martedì al sabato

12-15 / 18.30 - 00

**#potamivia**

*forse non tutti sanno che*

quello che trovi sui tavoli lo puoi acquistare ?

per rendere la tua esperienza da POTAFIORI più unica  
ordina una composizione «sushi» o mazzo di fiori e lo  
troverai al tuo arrivo sul tavolo,

regala un Voucher Menu o Aperitivo

chiedi ai nostri ragazzi di raccontarti il FILODIPOTA

*ci trovi anche in*

Feltrinelli – Piazza Piemonte 2/4 Milano

Mercato Centrale – Stazione Centrale - Milano

via Broggi 17 – Milano

via Mazzini, 48 - Bergamo

**PLAYLIST**

Spotify | POTAFIORI #potamusica Vol.8

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\*\*

**POTAFIORI SHOP ONLINE**

Scopri il nostro negozio

[potafiori.com](http://potafiori.com)

**COCKTAIL BAR**

**#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

€ 11

Vino al calice | Birra 33 cl. | Analcolici  
a partire da € 8

**POTAPERITIVO**

18.30 – 20.30

**#potaperitivo base**

*In accompagnamento alla consumazione*

Popcorn burro e lime e parmigiano  
Olive e taralli

**#potaperitivo €6**

Salame dei Colli Mantovani

**#potaperitivo €12**

Mini selezione di formaggi e le nostre  
marmellate

**#potaperitivo €8**

Pan brioche, stracciatella di burrata e  
acciuga del Cantabrico

**RISTORANTE ALLA CARTA**

12- 15/ 19- 23



**INIZIAMO**

Affiorato di pomodoro fresco servito con  
stracciatella di burrata, acciughe del  
Cantabrico servite con pan brioche €17

Uovo bio livornese in vaso cottura, fondente di  
Parmigiano Reggiano DOP, paleta iberica del  
cebo e asparagi saltati €19

Rombo\*\* chiodato affumicato in casa, con  
zucchine, ravanelli fermentati, kiwi giallo pane  
carasau con maionese al miso e agrumi €22

Crudo di gamberi\* rossi di Mazara servito con  
crema al guacamole e croccante di seppia  
€20

Vitello tonnato con capperi croccanti e crostini  
€17

**PROSEGUIAMO**

Gnocchetti ai frutti di mare\* €29

Ravioli del plin alle erbe burro e salvia €18

Casoncelli della tradizione bergamasca,  
pomodorino giallo e pecorino €21

Festoni Paolo Petrilli con ragù genovese €22

Spaghetti alla chitarra Paolo Petrilli al pomodoro  
e salsa al basilico €16

Coperto a cena  
"La bellezza" € 5

**CONTINUIAMO**

Zuppa di pesce\* €30

Scottadito di agnello, salsa rubra e patate al  
forno €29

Ventresca di tonno rosso scottato, marmellata di  
cipolla di Tropea, cialda croccante €32

Controfiletto di Angus, friggirelli con la nostra  
mayo al miso €29

Vellutata di primavera, ricotta mantecata al  
limone, bottarga d'uovo, pomodori confit €23

**ACCANTO**

Verdure di campo, olive taggiasche, polvere di  
pomodoro €7

Asparagi agro €8

Patate al forno profumate alle erbe €7

Zucchine trombetta e melanzane marinate,  
caciocavallo e mandorle €9

**CHIUDIAMO**

Sorbetto Limone o Mandarino €5

Babà rum con crema pasticcera e frutta  
fresca €10

Brownie al cioccolato fondente 70%, mousse  
alle nocciole IGP €9

Lamponi\* caldi con gelato fiordilatte €8

Tiramisù €9

Panna cotta con coulis di fragole fresche €9