



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

COCKTAIL BAR

#potacocktails

Lacrem

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

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 di canna

Cocktails Premium

€ 14

Cocktails Classici o bollicina al calice

€ 12

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

#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
indivia belga brasata all'arancia, ravanelli
fermentati, fichi, 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, Mandarino o Maracuja €5

Babà rum con crema pasticcera e frutta
fresca €11

Brownie al cioccolato fondente 70%, gelato
alle nocciole IGP €8

Lamponi* caldi con gelato fiordilatte €8

Tiramisù €9

Panna cotta con coulis di fragole fresche €9

Granita al caffè, panna montata e brioche €8