



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

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, limone e parmigiano
Olive

#potaperitivo €6

Salame dei Colli Mantovani

#potaperitivo €12

Pecorino sardo e le nostre marmellate

#potaperitivo €8

Pan brioche, stracciatella di burrata e
acciuga del Cantabrico

RISTORANTE ALLA CARTA

12- 15/ 19- 23



INIZIAMO

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

Rombo** chiodato affumicato in casa, con
indivia belga brasata all'arancia, ravanelli
fermentati, melone, pane carasau con
maionese al miso e agrumi €22

Crudo di gamberi* rossi di Mazara servito con
crema al guacamole e croccante di seppia
€23

Le Polpette preferite da Rosalba con salsa al
pomodoro €16

Coniglio in porchetta accompagnato da
bietoline e millefoglie di zucca €18

PROSEGUIAMO

Linguine Paolo Petrilli ai frutti di mare* €29

Ravioli del plin alle erbe burro e salvia €18

Casoncelli della tradizione bergamasca,
pomodorino giallo e pecorino €21

Occhi di lupo Paolo Petrilli con fagioli e pecorino
scorza nera €18

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

Lasagna della tradizione emiliana € 17

Coperto a cena
"La bellezza" € 5

CONTINUIAMO

Zuppa di pesce* €30

Polpo glassato al vino rosso, guanciaie
croccante, stracciatella di burrata €29

Trancio di ricciola, scarolata uvetta e pinolii,
salsa allo yoghurt lime e cumino €32

Controfiletto di Angus, purea di patate e biette
saltate €29

Vellutata POTAFIORI, verdure di stagione,
ricotta mantecata al limone, bottarga d'uovo,
pomodori confit, funghi €23

Guancia di manzo stracotta, tegola di polenta e
porcino €28

ACCANTO

Verdure di campo, olive taggiasche, pomodori
secchi €7

Fagiolini olio e limone €7

Patate al forno profumate alle erbe €7

Insalata finocchi, arance, cipolla di Tropea €8

CHIUDIAMO

Sorbetto Limone, Mandarino €6

Cilindro Chantilly, su disco pan di spagna
con fragole €10

Torta cioccolato con grue di cacao €9

Lamponi* caldi con gelato fiordilatte €8

Tiramisù €9

Cannelés €5 cad.