



## MENU

### POTAFIORI RISTORANTE

Via Salasco 17 a Milano

aperto

dal martedì al sabato

12-15 / 18.30 – 00.30

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

## COCKTAIL BAR

#potacocktails

#Lacrem

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

#Potamule

Gin, lime, zucchero, ginger beer  
aromatizzato alla menta

#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

### LISTA VINI



### POTAPERITIVO

18.30 – 20.30

#potaperitivo base

In accompagnamento alla consumazione

#potaperitivo €3

Pizzetta POTAFIORI

#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 asparagi saltati, pan brioche €19

Rombo\*\* chiodato affumicato in casa, con  
barba dei frati, ravanelli fermentati, ananas al  
mirin, pane carasau con maionese al miso e  
agrumi €23

Crudo di gamberi\* rossi di Mazara servito con  
crema al guacamole e croccante di seppia  
€24

Le Polpette preferite da Rosalba con salsa al  
pomodoro €16

Battuta di Fassona con raspadura, puntarelle  
ed aceto balsamico €22

Carciofo, con pecorino, cipollotto, e mandorle  
croccanti a scaglie, menta € 19

### PROSEGUIAMO

Linguine Paolo Petrilli ai frutti di mare\* €29

Casoncelli della tradizione bergamasca,  
crema pomodorino giallo e pecorino €24

Orecchiette, AOP, cime di rapa, stracciatella di  
burrata, acciuga, crumble di pane €20

Spaghetto Paolo Petrilli al pomodoro e salsa  
al basilico €16

Tagliatelle alle ortiche verdi, con ragù di carne  
€ 24

Pasta e patate, provola affumicata e pecorino  
romano €18

Coperto a cena "La bellezza" € 5

### CONTINUIAMO

Zuppa di pesce\* €30

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

Trancio di ricciola, scarolata uvetta e pinolii,  
salsa allo yoghurt lime, melograno e cumino  
€34

Controfiletto di Angus, purea di patate e coste  
colorate saltate €29

Vellutata POTAFIORI, verdure di stagione,  
ricotta mantecata al limone, bottarga d'uovo,  
pomodori confit, funghi €25

Costine Agnello UK, frigitielli, patate e  
POTA intingolo €32

### ACCANTO

Verdure di campo, olive taggiasche, pomodori  
secchi €8

Fagiolini olio e limone €8

Patate al forno profumate alle erbe €8

Insalata pomodoro camone, sedano, carota,  
cipolla di Tropea €8

Polenta, burro e taleggio €7

### CHIUDIAMO

Sorbetto Limone, Mandarino €6

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

POTATorta cioccolato e pistacchi €11

Lamponi\* caldi con gelato fiordilatte €8

Tiramisù €9

Polenta e Cioccolato €4