



#FORSENONTUTTISANNOCHE

Benvenuto Settembre
i nostri **appuntamenti**

Martedì

20:00 – 22:00

#potamusica

Torna la musica dal vivo con Rosalba

#lacantafiorista #potakaraoke

Mercoledì

18:30 – 22:00

#potaneighborhood il **#potaperitivo**

1 **drink a tua scelta** con stuzzicherie

POTAFIORI!!!

Music powered by **#backfliprecords!**

25€ p.p

Giovedì a cena

#potalerighe

Indossa una maglia a righe e riceverai un

calice di **#potabröt**

Rendi unica l'esperienza da POTAFIORI
ordina un **#potasushi** o un **#potacono** e lo
troverai al tuo arrivo

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

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.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



Coperto a cena "La bellezza" € 5

LE PROPOSTE DI POTAFIORI



STUZZICHERIE

#potaperitivo €3

Pizzetta POTAFIORI

#potaperitivo €6

Salame dei Colli Mantovani

#potaperitivo €12

Pecorino sardo e le nostre marmellate

INIZIAMO

Uovo bio livornese in vaso cottura,
fondente di Parmigiano Reggiano
DOP, nocciole €16

Rombo** chiodato affumicato in casa, indivia
belga brasata all'arancia, ravanelli fermentati
con maionese al miso e agrumi €23

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

Paleta iberica del cebo con pan brioche e
POTAtingolo €18

Pan brioche, stracciatella di burrata e
acciuga del Cantabrico €12

PROSEGUIAMO

Spaghetto Paolo Petrilli al pomodoro e
salsa al basilico €18

Casoncelli della tradizione bergamasca,
burro, pancetta e salvia €24

Tagliatele verdi alle ortiche con ragù di
carne €23

CONTINUIAMO

Le Polpette preferite da Rosalba con
salsa al pomodoro con polenta concia €22

Battuta di Fassona con raspadura, finocchi,
semi di finocchietto, rucoletta ed aceto
balsamico €24

Guancia di manzo stracotta, gruè di cacao
e polenta concia €30

ACCANTO

Verdure di campo, olive taggiasche,
pomodori secchi €8

Fagiolini olio e limone €8

Patate al forno profumate alle erbe €8

Cuori di lattuga con POTAvinaigrette €8

Polenta concia €8

LE DOLCEZZE

Sorbetto Limone €6

Cilindro Chantilly su disco pan di spagna
con fragole €10

POTATorta cioccolato e pistacchi €12

Lamponi* caldi con gelato fiordilatte €8

Tiramisù €9

Granita al caffè, con brioche e panna
montata a mano €10

Canelé €5