



#FORSENONTUTTISANNOCHE

I nostri appuntamenti

Martedì

20:00 – 22:00

#potamusica

Torna la musica dal vivo con Rosalba

#lacantafiorista #potakaraoke

#potamenù 50€ p.p.

Mercoledì

18:30 – 21:30

#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

STUZZICHERIE

18.30 – 20.30

#potaperitivo €8

Salame dei Colli Mantovani

#potaperitivo €12

Pecorino sardo e le nostre marmellate

#potaperitivo €12

Acciughe del Cantabrico con Pan brioche
e stracciatella di burrata

LISTA VINI



LE PROPOSTE DI POTAFIORI



INIZIAMO

Frisa con caponatina siciliana €14

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

Paleta iberica del cebo con pan brioche e
POTaintingolo €18

Battuta di Fassona con raspadura, finocchi,
semi di finocchietto, rucoletta ed aceto
balsamico €18

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

PROSEGUIAMO

Spaghetti Paolo Petrilli al pomodoro
e salsa al basilico €18

Ravioli di Zucca con fonduta di gorgonzola,
noci e glassa di aceto balsamico €22

Orecchiette con ragù di carne €23

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

Ravioli del Plin alle erbe burro e salvia €22

Parmigiana di melanzane con scamorza
affumicata € 20

Coperto "La bellezza" € 5

CONTINUIAMO

Polpo glassato al vino rosso, guanciale
croccante, stracciatella di burrata
€30

Pescato del giorno in cocotte, alla
mediterranea con patate, capperi, olive e
datterini gialli
€32

Controfiletto di Angus, con patate al forno
€29

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

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

Polenta concia €8

LE DOLCEZZE

Sorbetto Limone €6

Frutti di bosco* caldi con gelato fiordilatte
€9

Tiramisù €9

Polenta e cioccolato €9

Bon Bon cioccolato fondente con crema di
cachi e mandorle tostate €5