



**#FORSENONTUTTISANNOCHE**

I nostri appuntamenti

*Martedì*

20:00 – 22:00

**#potamusica**

Torna la musica dal vivo con Rosalba

**#lacantafiorista #potakaraoke**

**#potamenù 50€ p.p.**

**Le tue recensioni sono importanti!**

Al fine di migliorare il nostro servizio, positivo o negativo sentitevi liberi di segnalarcelo anche a voce.

**Rosa che s'inchina**

Il vinile di Rosalba Piccinni  
in vendita qui

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**

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](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~~

**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

**#potaperitivo €12**

Pan brioche tostato con lardo e cremoso di  
limone

**LISTA VINI**



**LE PROPOSTE DI  
POTAFIORI**



**INIZIAMO**

Frisa con caponatina siciliana €14

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

Battuta di Fassona, bergamotto e puntarelle  
€18

Crudo di Ricciola, olio al mandarino,  
melanzana confit e polvere di melanzana  
€24

Carciofi e calamari fritti con mayo al  
bergamotto e olio al prezzemolo €20

**PROSEGUIAMO**

Spaghetti Paolo Petrilli al pomodoro  
e salsa al basilico €18

Zuppa di cipolle, vegetariana, con scamorza  
affumicata ed il suo crostino €22

Fusilloni alla Nerano, crema di zucchine con  
provolone piccante €22

Casoncello con pomodorino giallo e ragù di  
vitello in bianco  
€24

Dripping di gnocchetti di mare (chicche di  
patate, cozze, calamaretti, pomodoro giallo,  
rosso, salsa al basilico e nero di seppia) €24

Parmigiana di melanzane con scamorza  
affumicata € 20

Coperto "La bellezza" € 5

**CONTINUIAMO**

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

Ricciola al cartoccio, porcini, patate e olive  
taggiasche  
€32

Controfiletto di Angus argentino con purea di  
sedano rapa e remoulade cavolo cappuccio  
€29

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

Guancia di manzo stracotta, mole di zucca,  
millefoglie di patate e gruè di cacao  
€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

**CHIUDIAMO**

Sorbetto Limone €6

Coulis di lamponi caldi e gelato fiordilatte €9

Tiramisù €9

Polenta e cioccolato €9

Crema Brulee al pistacchio €14

Zuccotto Potafiori,  
bavarese cioccolato fondente, caramello  
salato al pistacchio, croustillant al gianduia  
€14

Semifreddo al mango, crumble alle noci e  
sale maldon €14