



#FORSENONTUTTISANNOCHE

I nostri appuntamenti

Martedì

20:00 – 22:00

#potamusica

Torna la musica dal vivo con Rosalba

#lacantafiorista #potakaraoke

#potamenù 55€ 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

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

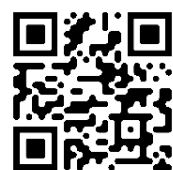
#potaperitivo €12

Pan brioche tostato con lardo e cremoso di
limone

#potaperitivo €12

Pan brioche tostato con porchetta olio sale
maldon

LISTA VINI



**LE PROPOSTE DI
POTAFIORI**



INIZIAMO

Frisa con caponatina siciliana €14

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

Battuta di Fassona, asparagi bianchi e verdi
e nespole €20

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

Gamberi e rabarbaro fritti con mayo al
luppolo €22

PROSEGUIAMO

Spaghetti Paolo Petrilli al pomodoro
e salsa al basilico €18

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

Linguina Paolo Petrilli, estratto di gamberi,
kaffir lime e crudo di gamberi €26

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 stracciatella di burrata
€22

Guancia di manzo stracotta, mole di zucca,
millefoglie di patate e gruè di cacao
€30

Lattuga baby, nocciole e coriandolo
€22

ACCANTO

Verdure di campo, olive taggiasche,
pomodori secchi €8

Fagiolini olio e limone €8

Barba dei frati 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