



## #FORSENONTUTTISANNOCHE

I nostri appuntamenti

*Martedì*

20:00 – 22:00

**#potamusica**

Torna la musica dal vivo con Rosalba

**#lacantafiorista #potakaraoke**

**#potamenù** fisso a 55€ p.p.

*Giovedì*

18:30 – 22:00

Il **#potalaperitivo** rinforzato 30€ p.p.

19:00 – 20:00

**#potalab** il workshop dei fiori, andrai a creare il tuo

**#potasushi** 20€ per il mese di luglio invece di 30€

**Rosa che s'inchina**

Il vinile di Rosalba Piccinni in vendita nei ns punti vendita

**Rosalba e la sua band**

**24 settembre 2024 al Blue Note**

per la **22ima volta [clicca qui](#)**

**Le tue recensioni sono importanti!**

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

Rendi unica l'esperienza da POTAFIORI

ordina un **#potasushi** o un **#potacono** e lo porteremo al tavolo o chiedi cosa abbiamo disponibile se lo vuoi questa sera.

**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**

**[clicca qui](#)**

## 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 €20

Gamberi e rabarbaro fritti con mayo al gochujang pasta €22

### PROSEGUIAMO

Spaghetti Paolo Petrilli al pomodoro e salsa al basilico €18

Occhi di lupo Paolo Petrilli, crema di melanzane, menta e fonduta al pecorino € 20

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, olio al peperoncino, aria di galanga e crudo di gamberi €26

Coperto "La bellezza" € 5

### CONTINUIAMO

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

Pescato del giorno al cartoccio, ragù di verdure primaverili e maggiorana €32

Bistecca di Aletta di manzo, sedano rapa, cremoso al sedano rapa, salsa di manzo al katsuobushi e aceto balsamico al mirin €29

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

Pancia di Maialino cotto a bassa temperatura, chutney di mele e scalogno, tarassaco ripassato €30

### 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

Mousse al cioccolato fondente, terra al cioccolato, gelée al frutto della passione e pinoli €14

Pavlova Potafiori con cremoso alla fragola €14

Pain perdu con nespole candite, sifonata di yoghurt e anice €14