



**#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.

**Rosa che s'inchina**

Il vinile di Rosalba Piccinni in vendita nei ns punti vendita

**Le tue recensioni sono importanti!**

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

Rendi unica l'esperienza 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, fichi e zest di limone

**#potaperitivo €12**

Gamberi e cavolfiore fritti, sale aromatizzato al habanero con mayo alla paprika

**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, broccoletti €16

Battuta di Fassona, condita in modo classico con uovo e senape di Dijone, cipolla bruciata e pane aromatizzato alle mandorle €20

Crudo di Ricciola, olio al limone, melanzana confit e polvere di melanzana €20

Gamberi e cavolfiore fritti, sale aromatizzato al habanero con mayo alla paprika €22

**PROSEGUIAMO**

Spaghetti Paolo Petrilli al pomodoro e salsa al basilico €18

Pasta e patate, fonduta di parmigiano con salsa al basilico e guanciale croccante € 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, verdure di stagione €32

Costolette di Agnello italiano, radicchio trevigiano e pinoli tostati €29

Ribs di manzo CBT con glassatura Thai, cime di rapa AOP e rafano grattugiato (consigliato per 2) € 60 (porz. Singola) 32€

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

**ACCANTO**

Verdure di campo e 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 ai fichi €9

Polenta e cioccolato €9

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

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

Panna Cotta, ai mirtili e violetta €10