



## #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 sentitevi 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, e zest di limone

**#potaperitivo €12**

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

**#potaperitivo €12**

Croquetas di maiale e castagna mayo allo yoghurt

**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, Brandy e pane aromatizzato alle mandorle €20

Crudo di cernia, olio alla verbena, arance, chipote, olio di mizuna e crauti rossi €20

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

### PROSEGUIAMO

Spaghetti Paolo Petrilli al pomodoro e salsa al basilico €18

Tagliatelle di castagne al ragù di cinghiale e fonduta al Castelmagno €25

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 e olio di mizuna €30

Filetto di Lampuga, latte di mandorla, coriandolo e insalatina di mizuna, mandorle e uva €30

Costolette di Agnello italiano, radicchio trevigiano brasato al vino rosso, castagne e olio di mizuna €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

Vellutata di zucca e olio mizuna €20

### 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 €9

Polenta e cioccolato €9

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

Bignè craquelin al cappuccino €10

Cheesecake Basca alla zucca e chantilly alla vaniglia €10