



#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

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 Ricciola Hamachi, barbabetola al Negroni, purea di mele anurca in osmosi alla rosa, polvere di rapa rossa €32

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