POTAFIORI

POTAFIORI

FIORI CIBO MUSICA

#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

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

POTAFIORI

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 gambero rosa, olio alla verbena, arance, chiplote, olio di mizuna e crauti rossi €20

Carciofo alla Giudia, sifonata di pecorino e salmoriglio €22

PROSEGUIAMO

Spaghetto Paolo Petrilli al pomodoro e salsa al basilico €19

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, barbabietola 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 grattuggiato (consigliato per 2) € 60 (porz. Singola) 32€

Le Polpette preferite da Rosalba con salsa al pomodoro e polenta concia
€22
Vellutata di verza e patate con 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 mela anurca e pinoli €14
Bignè craquelin al capuccino €10
Lemon curd, crema alla liquirizia e financier agli anacardi €14