



#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 secondola 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 accompagnato da nostra marmellata fatta in casa

#potaperitivo €16

Acciughe del Cantabrico con Pan brioche e burro danese montato

#potaperitivo €12

Polpette di melanzane con salsa tzatziki

#potaperitivo €12

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

X1 €12

X2 €22

LE PROPOSTE DI POTAFIORI



INIZIAMO

Cipollotto brasato al miso, scorzonera arrosto, noci pecan e olio al cipollotto €14

Uovo bio livornese CBT, asparagi bianchi e verdi, patate filangé e fava tonca €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 ombrina, leche de tigre, coriandolo, pesto di pomodorini secchi e quinoa soffiata €20

Carciofo alla Giudia, sifonata di pecorino e salmoriglio €22

PROSEGUIAMO

Spaghetti Paolo Petrilli al pomodoro e salsa al basilico €19

Papardella con ragù di cortile, bergamotto fermentato e salsa di borragine € 25

Casoncello con pomodorino giallo e ragù di vitello in bianco €24

Mezzi paccheri Paolo Petrilli, genovese di polpo, piselli, latticello e pepe lungo €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

Rana pescatrice, agretti, salsa azteca e battuto di cedro e jalapeños €30

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

Costolette di agnello, vignarola romana e salsa al jus gras €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 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

Lingotto fondente di riso al latte, ganache alla banana e cioccolato bianco e pepe del sichuan €14

Bignè craquelin al cappuccino €10

Lemon curd, crema alla liquirizia e financier agli anacardi €14