

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 25/07/2021, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/potafiori>

## Proposta Bistrot

<b>Club sandwich</b>	€ 13,00
Pollo sfilacciato, bacon, lattuga gentile, pomodoro, maionese	
<b>Club Sandwich di mare</b>	€ 13,00
Salmone, avocado, lattuga gentile, pomodoro, maionese	
<b>Club Sandwich vegano</b>	€ 13,00
Melanzana arrostita, fungo marinato, lattuga gentile, pomodoro, hummus di barbabietola arrostita con pane integrale	
<b>Cotoletta sbagliata e burro di arachidi (6pz.)</b>	€ 12,00
Cubotti di carne' di vitello, panati e fritti con uovo e panko, accompagnati da burro di arachidi	
<b>Falafel di ceci e coriandolo fresco con salsa tzatziki (6pz.)</b>	€ 10,00
Polpette vegane a base di ceci con salsa allo yogurt aromatizzata al cetriolo	
<b>Fritto di calamari e alici</b>	€ 11,00
<b>Insalata POTAFIORI</b>	€ 12,00
Insalata e micro mesclun, radicchio, avocado, chips di riso ai semi	
<b>Pollo fritto marinato al sakè con insalatina wakame (6pz.)</b>	€ 12,00
Bocconcini di pollo marinati al sakè con zenzero e tahin, panati con fecola, fritti con insalatina di alghe wakame condite con sesamo ed il suo olio	

## Proposta Ristorante \*\*selezione dalla carta\*\*

<b>Antipasto - Polpettine di manzo con avocado, guacamole e scaglie di pomodoro</b>	€ 14,00
<b>Antipasto - Polpo arrosto e caponata</b>	€ 19,00
<b>b Primo - Casoncelli di patate viola, ricotta e pecorino con salsa di datterino giallo</b>	€ 18,00
<b>b Primo - Risotto al Castelmagno e asparagi</b>	€ 19,00
<b>c Secondo - Baccalà al cartoccio con olive, capperi e pomodori</b>	€ 23,00

<b>c Secondo - Filetto di manzo al latte</b>	€ 22,00
Servito con cubotti di patate viola e di polenta arrosto allo zafferano	
<b>Contorno - Caponatina</b>	€ 8,00
<b>Contorno - Cubotti di patate al forno</b>	€ 7,00
<b>Contorno - Insalata POTAFIORI</b>	€ 8,00
<b>Contorno - Verdure di campo ripassate con pomodoro secco</b>	€ 7,00
<b>Dolce - Cannolo siciliano scomposto</b>	€ 7,00
<b>Dolce - Tortino caldo al pistacchio di Bronte</b>	€ 8,00
con cuore cremoso e croccante al pistacchio	

## Bevande

<b>Acqua frizzante WAMI 44cl</b>	€ 2,50
WAMI è un'acqua minimamente mineralizzata che sgorga pura dalle Alpi Marittime dalla Sorgente Roccia Viva, che si trova a 1.300 metri d'altezza. È un'acqua equilibrata e di straordinaria digeribilità, con un contenuto di sodio tra i più bassi in Italia	
<b>Acqua naturale WAMI 44cl</b>	€ 2,50
WAMI è un'acqua minimamente mineralizzata che sgorga pura dalle Alpi Marittime dalla Sorgente Roccia Viva, che si trova a 1.300 metri d'altezza. È un'acqua equilibrata e di straordinaria digeribilità, con un contenuto di sodio tra i più bassi in Italia	

## Bollicine italiane

<b>Franciacorta "La Capinera" Brut 2020 - Vigneti Cenci</b>	€ 32,00
<b>Franciacorta Pas Dosé 2011 - Cavalleri</b>	€ 60,00
<b>Franciacorta Pas Dosé 2019 - Cenci</b>	€ 40,00
<b>Franciacorta Rosé Brüt Millesimato 2012 - Vigneti Cenci</b>	€ 36,00
<b>Franciacorta Saten "La via della seta" 2019 - Vigneti Cenci</b>	€ 36,00
<b>Giulio Ferrari Rosé Riserva del Fondatore 2006 - Trento DOC</b>	€ 300,00

Prosecco Sup. di Valdobbiadene Cuvée del Fondatore - Ca' di Rajo € 23,00

---

## Champagne

Bollinger Special Cuvée Champagne Brüt € 115,00

---

Deutz Brüt Classic – Lo Champagne preferito da Rosalba € 55,00

---

Deutz Brüt Rosé € 70,00

---

Dom Perignon Vintage 2006 € 270,00

---

Gautherot Grande Reserve Brüt € 80,00

---

Krug Brüt Grande Cuvée 164ème edition € 280,00

---

Louis Roederer Brüt Premier € 80,00

---

Nicolas Feuillatte Brüt Réserve € 60,00

---

## Vini bianchi

Campo della Fojada 2018 - Tenuta Travaglino € 32,00

---

Chardonnay Bramito della Sala 2019 - Antinori € 30,00

---

Conte della Vipera 2019 - Castello della Sala, Antinori € 34,00

---

Grillo 2019 - Pellegrino-Salinaro € 26,00

---

Luna Verde 2018 - Caminella € 26,00

---

Pecorino Valentino 2018 - Cantine Mucci € 25,00

---

Pinot Grigio 2018 - Woven Stone (Australia) € 27,00

---

Puligny-Montrachet Les Charmes 2016 - Nudant J.R. € 150,00

---

Ribolla Gialla 2018 - Tenuta Stella € 30,00

---

<b>Roero Arneis Docg Quin 2018 - Carlo Chiesa</b>	€ 28,00
<b>Sauvignon Blanc Marlborough 2017 - Black Cottage</b>	€ 28,00
<b>Traminer Aromatico 2018 - Grigolli</b>	€ 35,00
<b>Trebbiano d'Abruzzo DOC "Valentini" 2014</b>	€ 130,00
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi 2018 - Accadia</b>	€ 26,00
<b>Vermentino 2018 - Cantina Su'entu</b>	€ 26,00
<b>Vermentino Bolgheri 2019 - Antinori</b>	€ 24,00
<b>Vigneti delle Dolomiti Bianco IGT "Manna" 2018 - F. Haas</b>	€ 35,00

## Vini rosati

<b>Cerasuolo d'Abruzzo Rosé 2019 - Cantine Mucci</b>	€ 27,00
<b>Rose' Nina 2019 - Cantina Su'entu</b>	€ 29,00

## Vini rossi

<b>Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2007 - Bertani</b>	€ 160,00
<b>Barbaresco DOCG 2011 - Gaja</b>	€ 270,00
<b>Barbaresco DOCG 2015 - Gaja</b>	€ 210,00
<b>Carignano del Sulcis DOC 2017 - Grottarossa</b>	€ 25,00
<b>Chianti Classico 2016 - Brancaia</b>	€ 29,00
<b>Chianti Classico Gran Selezione DOCG "S. Lorenzo" 2015 - C. di Ama</b>	€ 69,00
<b>Etna Nerello Mascalese DOC "Passopisciaro" 2017 - Passopisciaro</b>	€ 45,00
<b>Franchetti 2009 - Passopisciaro</b>	€ 180,00

<b>Il Bruciato 2019 - Tenuta Guido Al Tasso, Antinori</b>	€ 35,00
<b>Langhe Nebbiolo 2019 - Chiesa</b>	€ 28,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo Santo Stefano 2017 - Cantine Mucci</b>	€ 27,00
<b>Peppoli 2018 - Antinori</b>	€ 26,00
<b>Primitivo di Manduria 2016 - Lizzano-Macchia</b>	€ 27,00
<b>Rosso Piceno Riverbero 2012 - Accadia</b>	€ 32,00
<b>Tignanello 2017 - Antinori</b>	€ 95,00
<b>Vosne-Romanée 2016 - Domaine Nudant</b>	€ 155,00
<b>Zisola Nero d'Avola 2017 - Mazzei</b>	€ 26,00