

POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI

# POTAFIORI

FIORI CIBO MUSICA



ESTATE 2020

dalle 19:00  
alle 22:30  
from 7:00 pm  
to 10:30 pm

## MENÙ

### INIZIAMO

Panzanella di frisa, stracciatella di burrata, sgombro confit e centrifuga di cetriolo

*Frisa bread salad, fresh burrata cheese, mackerel confit and cucumber juice*

€ 15

Crudo di crostacei - Gambero viola, rosso e gobbetto



*Raw crustaceans - Purple, red and gobbetto shrimp*

€ 25

Gamberi rossi di Mazara\*\* in purezza su crema di zucchine alla scapece, cipollotto brasato e pane croccante



*Mazara's red prawns\*\* in purity on courgette cream scapece style, braised spring onion and crusty bread*

€ 19

Fiori di zucca pastellati ripieni di trippa con maionese alla menta

*Pastel zucchini blossoms stuffed with tripe and mint mayonnaise*

€ 14

Selezione di Tapas POTAFIORI (5 pz)

*POTAFIORI Tapas Selection (5 pieces)*

€ 17

Lasagnette di pane Guttiau con verdure di stagione croccanti

*Guttiau bread lasagna with crunchy seasonal vegetables*

□ ■ ○ € 14

POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI

# POTAFIORI

FIORI CIBO MUSICA



ESTATE 2020

dalle 19:00  
alle 22:30  
from 7:00 pm  
to 10:30 pm

## MENÙ

### PROSEGUIAMO



Gnocchi di patate con gamberi rossi di Mazara\*\*, calamari\*\* thai e brunoise di zucchine

*Potato dumplings with Mazara's red prawns\*\*, thai squids\*\* and courgette brunoise*

€ 21

Maltagliati con mini seppioline\*\*, pomodorini gialli, basilico e ricotta salata

*Maltagliati fresh pasta with small cuttlefish\*\*, yellow cherry tomatoes,  
basil and salted ricotta cheese*

€ 19

Fusillone al ragù d'anatra con fusa di grana

*Fusillone pasta with duck ragout with melted parmesan*

€ 18

Cappelletti ripieni di melanzane alla parmigiana su fondente di mortadella,  
pistacchi e chips di basilico

*Cappelletti fresh pasta stuffed with aubergines parmigiana  
on Mortadella sauce, pistachios and basil chips*

€ 17

Spaghetto al pomodoro "fresco" di Salvo

*Spaghetti with Salvo's "fresh" tomatoes*

□ ■ ○ € 15



ESTATE 2020

dalle 19:00  
alle 22:30  
from 7:00 pm  
to 10:30 pm

## MENÙ

### CONTINUIAMO

Filetto di orata\*\* al cartoccio su guazzetto di frutti di mare e broccolo romano

*Baked fillet of sea bream\*\* on a stew of seafood and Roman broccoli*

●○ € 26

Polpo\*\* alla griglia, patate novelle e sedano croccante

*Grilled octopus\*\*, new potatoes and crispy celery*

●○ € 23

Darna di ricciola alla mediterranea e "caviare" di melanzane

*Mediterranean amberjack slice and eggplant "caviar"*

● € 28

Tournedos di maiale ripieno di provola affumicata e pomodoro  
con fresca caponata di verdure e salmoriglio

*Pork tournedos stuffed with smoked Provola  
and tomato with fresh vegetable caponata and salmoriglio sauce*

● € 21

Polpette vegetariane di melanzane, mandorle, pomodori secchi  
e limone su salsa di patate arrosto

*Vegetarian balls of aubergines, almonds, dried tomatoes  
and lemon on a roasted potatoes sauce*

□ € 19

POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI

# POTAFIORI

FIORI CIBO MUSICA



ESTATE 2020

dalle 19:00  
alle 22:30  
from 7:00 pm  
to 10:30 pm

## MENÙ

### CHIUDIAMO

Il Tiramisù

*The Tiramisù*

€ 8

Millefoglie con crema pasticcera e frutti rossi

*Millefeuille with custard and red fruits*

€ 9

Cioccolato, arancia e rum

*Chocolate cake, orange and rum*

€ 9

Peschenoci al vino bianco, limone e cannella

*Nectarines with white wine, lemon and cinnamon*

● € 8

Lamponi caldi\*, gelato fiordilatte

*Warm raspberries\*, fiordilatte ice cream*

● € 7

POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI

# POTAFIORI

FIORI CIBO MUSICA



ESTATE 2020

dalle 19:00  
alle 22:30  
from 7:00 pm  
to 10:30 pm

## MENÙ

### L'ANGOLO DELLA CANTAFIORISTA ❤️

#### ***Papavero***

Spumante, crema di cassis, cubo di zucchero e bergamotto

€ 13

Il tagliere di salumi nostrani, formaggi e composte artigianali

*The cold cuts, cheeses and handmade compote plate*

€ 18

Da Bergamo con amore! I nostri casoncelli  
al burro, salvia e pancetta croccante

*From Bergamo with love! Our casoncelli meat ravioli  
with butter, sage and crusty bacon*

€ 17

- Vegetariano | *Vegetarian*
- Vegano | *Vegan*
- Privo di glutine | *Gluten-free*
- Senza lattosio | *Dairy-free*