

POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI

# POTAFIORI

FIORI CIBO MUSICA



AUTUNNO 2020

dalle 18:30  
from 6:30 pm

## COCKTAIL E TAPAS BAR



### *Lacrem*

Campari, vermouth rosso, top di soda, angostura e timo

### *Potamule*

Gin, limone fresco, zucchero liquido, menta e top di ginger beer

### ♥ *Papavero*

Spumante, crema di cassis, cubo di zucchero e bergamotto

### *Rosso Amaro*

Campari, Braulio riserva, succo di limone e chinotto

### *Alessia*

Gin, liquore ai fiori di sambuco, pompelmo e limone fresco, cetriolo, menta e cardamomo

### *Daipota*

Rum bianco e rum scuro, limone fresco, zucchero e infusione alle spezie

### *Tintarella di luna*

Vodka, liquore all'arancia, limone fresco, miele, top di vino rosso e bitter alla pesca

### *Il Fresco*

Liquore ai frutti tropicali, succo fresco di ananas e limone, zucchero aromatizzato alla menta

€ 13

Cocktails Classici o bollicina al calice

€ 10

Cocktails Premium  
su richiesta

Vino al calice o birra 33 cl

€ 8

Analcolici

€ 8

POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI

# POTAFIORI

FIORI CIBO MUSICA



AUTUNNO 2020

dalle 18:30  
from 6:30 pm

## COCKTAIL E TAPAS BAR

### TAPAS MENÙ

1 pz € 3,50 | 3 pz € 9

Crocchetta di melanzane con salsa di patate arrosto

*Eggplant croquette with roasted potato sauce*



Cannolo di pane, spuma di burrata e alice del Cantabrico

*Bread cannoli, burrata cheese foam and Cantabrian anchovy*

Tapas del giorno POTAFIORI

*POTAFIORI daily Tapas*

Sarde\*\* a beccafico

*Butterflied sardines\*\**

Stecco di polpetta

con cipolla rossa cotta sotto sale e feta

*Meatball stick*

*with red onion cooked in salt and feta cheese*

Mini-burger di coda alla vaccinara e sedano fermentato

*Mini-burger with oxtail and fermented celery*

□ Vegetariano | *Vegetariano*   ■ Vegano | *Vegan*   ● Privo di glutine | *Gluten-free*   ○ Senza lattosio | *Dairy-free*

POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI  
POTAFIORI

# POTAFIORI

FIORI CIBO MUSICA



AUTUNNO 2020

dalle 18:30  
from 6:30 pm

## COCKTAIL E TAPAS BAR

### SPECIALS

Crudo di crostacei - Gambero viola, rosso e gobbetto  
*Raw crustaceans - Purple, red and gobbetto shrimp*



● ○ € 24

Piattino di salmone crudo "Scozia" marinato al caffè  
*"Scotland" raw salmon plate marinated in coffee*

● ○ € 15

Il tagliere di salumi nostrani, formaggi e composte artigianali  
*The cold cuts, cheeses and handmade compote plate*

€ 18

□ Vegetariano | *Vegetariano*   ■ Vegano | *Vegan*   ● Privo di glutine | *Gluten-free*   ○ Senza lattosio | *Dairy-free*