

POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI

POTAFIORI

FIORI CIBO MUSICA



AUTUNNO 2020

dalle 12:30
alle 14:30
from 12:30 pm
to 2:30 pm

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

MENU

INIZIAMO

Crudo di crostacei - Gambero viola, rosso e gobbetto**



*Raw crustaceans - Purple, red and gobbetto shrimp***

●○ € 24

Calamari* in taglio thai su cicoria ripassata,
fusa di Quartirolo e olio affumicato

*Thai cut squid on sautéed chicory,
melted Quartirolo cheese and smoked oil*

● € 19

Tartare di manzo, nocciole tostate piemontesi,
pop-corn e salsa olandese

*Beef tartare, Piedmontese toasted hazelnuts,
pop-corn and Hollandaise sauce*

● € 17

Selezione di Tapas POTAFIORI (5 pz)

POTAFIORI Tapas Selection (5 pieces)

€ 17

Porro arrostito su crema di patate al burro e rapa rossa marinata

Roasted leek on buttered potato cream and marinated red turnip

□● € 14

POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI

POTAFIORI

FIORI CIBO MUSICA



AUTUNNO 2020

dalle 12:30
alle 14:30
from 12:30 pm
to 2:30 pm

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

MENU

PROSEGUIAMO



Gnocchi di patate con gamberi rossi di Mazara** e calamari*

*Potato dumplings with Mazara's red prawns** and squids**

€ 21

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

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

€ 19

Fusillone Verrigni trafilato in oro al ragù d'anatra con fusa di grana

Verrigni fusillone pasta with duck ragout with melted parmesan

€ 18

Cappelletti ripieni di ossobuco,
salsa al midollo e aria di gremolada

*Cappelletti fresh pasta stuffed with ossobuco,
marrow sauce and gremolada air*

€ 19

Calamarata Verrigni trafilata in bronzo ai funghi cardoncelli nostrani,
zucca e stracchino affumicato

*Verrigni calamarata pasta with local cardoncelli mushrooms,
pumpkin and smoked stracchino cheese*

□ € 16

Spaghetto Verrigni trafilato in oro al pomodoro

Verrigni spaghetti with tomato sauce

○ ■ □ € 14

POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI

POTAFIORI

FIORI CIBO MUSICA



AUTUNNO 2020

dalle 12:30
alle 14:30
from 12:30 pm
to 2:30 pm

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

MENU

CONTINUIAMO

Fish and Chips all'italiana con maionese all'acciuga e olive taggiasche
Italian-style Fish and Chips with anchovy mayonnaise and Taggiasca olives

○ € 22

Polpo alla griglia su crema di ceci al rosmarino*
Grilled octopus on chickpea cream with rosemary*

●○ € 23

Agnello panato alle nocciole e pankò,*
spinaci freschi olio e limone e salsa di melograno
Breaded rack lamb with hazelnuts and pankò,
oil and lemon spinach salad and pomegranate sauce

€ 24

Coniglio ripieno (lardo, bietole e scamorza)*
con pak-choi brasato

Stuffed rabbit (bacon, chard and scamorza cheese)
with braised pak-choi

● € 23

Uovo poché, polenta piastrata e fonduta di Gorgonzola
Poached egg, grilled polenta and Gorgonzola fondue

□● € 19

POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI

POTAFIORI

FIORI CIBO MUSICA



AUTUNNO 2020

dalle 12:30
alle 14:30
from 12:30 pm
to 2:30 pm

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

MENU

ACCANTO

Patate al forno sabbiate

*Baked potatoes
with parmesan and breadcrumbs*

€ 7

Verdura di stagione ripassata a. o. p.

*Seasonal vegetables sautéed
with garlic, oil and chilli*

● € 7

Insalata mista

Mixed salad

● € 7

POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI

POTAFIORI

FIORI CIBO MUSICA



AUTUNNO 2020

dalle 12:30
alle 14:30
from 12:30 pm
to 2:30 pm

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

MENU

CHIUDIAMO

Il Tiramisù

The Tiramisù

□ € 8

Millefoglie con crema pasticcera alla vaniglia e frutti rossi

Millefeuille with vanilla custard and red fruits

□ € 9

Lamponi* caldi, gelato fiordilatte

Warm raspberries, fiordilatte ice cream*

● □ € 7

Bavarese di zucca e cioccolato bianco con croccante ai semi

Pumpkin bavarian cake and white chocolate with crunchy seeds

● □ € 9

Brownie alle castagne e cacao con crema inglese

Chestnut and cocoa brownie with "English cream"

□ € 8

POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI
POTAFIORI

POTAFIORI

FIORI CIBO MUSICA



AUTUNNO 2020

dalle 12:30
alle 14:30
from 12:30 pm
to 2:30 pm

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

MENU

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

**Pane Davide Longoni, grissini Perino Vesco e coperto a cena,
che da noi sono "La bellezza", € 5**

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**

**Bread by Davide Longoni, breadsticks by Perino Vesco and dinner's cover,
which for us means "La bellezza", € 5**

*Within the menu there are allergens, so please ask the staff for information
or consult the updated allergen list as per EC Regulation 1169/2011.*

Or in the absence of fresh produce the same could be frozen at the origin
Fresh fish that undergoes a reclamation treatment according to current legislation***

□ Vegetariano | Vegetarian

■ Vegano | Vegan

● Privo di glutine | Gluten-free

○ Senza lattosio | Dairy-free