

AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

L' insegna richiama la zona nel Nord di Milano a cui siamo legati.

Da oltre 30 anni due fratelli di origine pugliese hanno una grande passione per la ristorazione, Vito in cucina sperimenta con creatività nuovi abbinamenti rispettando la tradizione Italiana, mentre Savino, con l' aiuto del nipote Giuseppe, ha la responsabilità del servizio in sala e della soddisfazione dei clienti.

L' arte culinaria del nostro Paese è racchiusa in un menù che fa il giro d' Italia, proponendo ricette regionali, cucina di pesce, carne e prodotti tipici che esaltano l' eccellenza del "Made in Italy" .

Il tutto fatto in casa come un tempo, dal pane (alle olive, cipolla e noci), alla pasta fresca, dalle pizze e focacce leggere, ai golosi dessert.

Il nostro menù ha anche un occhio di riguardo per le intolleranze alimentari.

Vi auguriamo un buon viaggio gastronomico.

NOTA IMPORTANTE

Avvisiamo i nostri clienti, che come previsto dalle vigenti leggi HACCP, tutto il pesce servito nel nostro ristorante viene acquistato fresco e abbattuto, oppure acquistato già abbattuto e scongelato, per combattere le larve di ANISAKIS.

Ricordiamo inoltre che tutti i prodotti preparati e già cotti, vengono abbattuti fino alla temperatura ideale per evitare contaminazione e assicurare la loro conservazione.

La direzione

As per HACCP rules, some fishes are purchased fresh and frozen by us to prevent Anisakis larvae. Furthermore, cooked products are frozen to avoid contaminations and ensure their conservation.

NB: per le fatture chiedere al cameriere al tavolo l' inserimento Cliente.

Le Nostre Pizze

Marinara (pomodoro San Marzano, origano, aglio) € 6

San Marzano tomatoes, organ, garlic

Margherita (pomodoro San Marzano mozzarella, grana, basilico) € 7

San Marzano tomatoes, mozzarella, Grana cheese, basil

Napoletana (pomodoro San Marzano mozzarella, acciughe, origano, grana) € 8

San Marzano tomatoes, mozzarella, anchovies, organ, Grana cheese

Prosciutto (pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, grana) € 9

San Marzano tomatoes, mozzarella, ham, Grana cheese

Valtellinese (pomodoro San Marzano, mozzarella, bresaola fuori cottura, caprino, pepe nero) € 9

San Marzano tomatoes, mozzarella, dried beef, goat cheese, black pepper

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofini, acciughe, olive nere, capperi, origano) € 9

Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, anchovies, olives, capers, organ

Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi champignons, prosciutto cotto, carciofi, olive nere, grana) € 9

Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, black olives, Grana cheese

Prosciutto e funghi (pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto fuori cottura, funghi, grana) € 9

San Marzano tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, Grana cheese

Calzone (pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, grana) € 8

San Marzano tomatoes, mozzarella, ham, Grana cheese

Pizza Mortadella e Pistacchio (pomodoro datterino giallo, mozzarella, mortadella, pistacchio) € 12

Yellow datterino tomato, mozzarella, mortadella pistachio grains

Afforese (mozzarella, pomodoro San Marzano, basilico, prosciutto crudo fuori cottura e Porcini) € 12

Mozzarella, San Marzano tomatoes, basil, ham and Porcini

Ortolana (pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure fresche di stagione grigliate e non, grana) € 9

San Marzano tomatoes, mozzarella, fresh seasonal vegetables and Grana cheese

Burrata pomodorini tiepida (pomodoro, burrata, mozzarella, ciliegino fuori cottura, basilico, olive) € 9

Tomatoes, burrata and mozzarella cheeses, cherry tomatoes, basil, olives and Grana

Sorrentina (pomodoro San Marzano, mozzarella, pomodorini, rucola, grana) € 9

Tomatoes, mozzarella, cherry tomatoes, rucola and Grana cheese

Diavola (pomodoro, mozzarella, grana, salame piccante) € 9

Tomatoes, mozzarella, Grana and spicy salami

Altri ingredienti su richiesta: *salamino piccante, gorgonzola, wurstel, prosciutto crudo di Parma, Bufala*

(Other Ingredients on request: spicy salami, gorgonzola, Parma ham, mozzarella Bufala)

Focaccia bianca, rossa € 4 *bianca: olio e rosmarino – rossa: pomodoro San Marzano, origano, grana, olio extra vergine*

White: oil and rosemary - Red: San Marzano tomatoes, organ, Grana, extra virgin olive oil

Focaccia con prosciutto crudo di Parma (prosciutto crudo di Parma, olio, rosmarino) € 8

Focaccia with Parma ham

Focaccia con lardo di Colonnata (lardo di Colonnata, olio, rosmarino) € 7

Focaccia with lard from Colonnata

Focaccia con Zucchine (zucchine julienne, scamorza, olio e rosmarino) € 6 Focaccia with zuchini, scamorza cheese

NB! *impasto delle nostre pizze è fatto con farina di grano e di soia, olio extra vergine di oliva DOP, sale e acqua*

Cucina Mediterranea Creativa

GLI ANTIPASTI/ *STARTERS*

La crema di Fave con Cicoria € 9

Broad beans and chicory cream

Insalata di carciofi e scaglie di grana € 10

Artichoke Salad with flakes of Grana cheese

Insalata di puntarelle alla Romana € 10

Chicory with anchovies and garlic

Il tortino ai carciofi con crema di Parmigiano € 12

Pie of Artichokes with Parmesan Cream

Tarte Tatin di cipolla rossa con burrata pugliese € 9

Red Onion Tarte Tatin with Burrata cheese

Affettato nobile con gnocco fritto € 12

Selection of cold cuts served with fried dumplings

Ostriche della Bretagna € 3 cad

Brittany Oysters € 3 each

Il salmone marinato ai frutti di bosco con misticanza € 12

Marinated salmon with berries and field greens

Tentacolo di polipo con crema di zucca € 14

Octopus tentacle with cream of pumpkin

La tartare di tonno con paté di olive nere, capperi e acciughe € 15

Tuna tartare with black olives paté, capers and anchovies

Moscardini con polenta € 12

Baby octopus with corn flour cream

Il Baccalà su crema di ceci e pane aromatizzato al rosmarino € 12

Salt cod on chickpea cream and rosemary flavored bread

Misto di antipasti 4 assaggi scelti dallo chef (minimo per 2) € 16 cad

Mix of starters, 4 tasting chosen by the chef (min 2 persons) € 16 per person

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Il Risotto alla barbabietola con Gorgonzola e noci € 10

Beetroot Risotto with Gorgonzola cheese and walnuts

Gli Spaghetti ai carciofi con pesto di basilico, mandorle abbrustolite e Cacio € 12

Artichokes spaghetti with basil pesto, almonds and Pecorino Romano cheese

Tortelli di Radicchio e Speck con crema di Castelmagno € 12

Speck and Chicory Tortelli with Castelmagno cheese cream

Orecchiette doppia cima di Rapa, aglio, olio e peperoncino € 10

Orecchiette pasta with Turnip top, garlic, olive oil and chili pepper

Gnocchi di patate con lardo di Colonnata e broccoli Siciliani € 10

Potato gnocchi with Colonnata lard and Sicilian broccoli

Il classico Risotto alla Milanese con Ossobuco € 20

Single dish "Risotto alla Milanese" : Rice with Saffron and Braised Veal

Ravioli di pesce Spada su crema di Scarola e Pomodoro confit € 13

Swordfish ravioli on Scarola cream and tomato confit

Risotto ai totanetti con pesto di rucola € 12

Risotto with squids and rucola pesto

Tonnarelli ai gamberi con crema di zucchine e lime € 14

Shrimp asta with zucchini and lime cream

Tagliolini al ragù di ricciola € 12

Tagliolini with amberjack fish ragout

Linguine allo Scoglio sgusciato € 15

Linguine pasta with seafood

Coperto: € 2

Cover

*prodotto Surgelato – Frozen Product /° Abbattuto – Flash frozen

Disponibile pasta e dolci senza glutine "Gluten Free" 

We serve pasta and dessert 'gluten free'

I SECONDI DI CARNE e VEGETARIANI / *MEAT and VEGETARIAN MAIN COURSES*

Misto Vegetariano grigliato con Tomino € 12

Grilled vegetables with goat cheese

La Tagliata di Bue ai carciofi € 18

Sliced beef with artichokes

Il filetto di Manzo su crema di verdure brasate € 20

Fillet beef with braised vegetables cream

Filetto di maialino cotto a bassa temperatura panato agli amaretti con fondo bruno al Marsala € 18

Breaded pork fillet with Amaretti biscuits cooked at low temperature with reduction Marsala wine

Rognone con polenta € 16

Kidney with Polenta (corn flour cream)

Costatona all' Antica con patate al rosmarino (minimo per 2) € 25 cad.

Beef Chops with roasted potatoes (min. for 2 persons) € 25 per person

I SECONDI DI PESCE / *FISH MAIN COURSES*

Zuppa di Pesce su polentina morbida € 20

Fish soup with polenta

Filetto di Branzino in crosta di sale € 18

Salt-crusted Sea-bass

Rombo al forno con patate e carciofi € 20

Baked turbot with potatoes and artichokes

Trancio di tonno in crosta di olive con colatura di alici di Cetara € 20

Tuna steak in olive crust with Cetara anchovy sauce

Pesce Castagna alla Siciliana, capperi, olive e pomodorino all' origano € 18

Pomfret fish with capers, Olives and organ cherry Tomatoes

La Padellata di Pesce Spada* con verdure stufate (min. per 2) € 18 cad

Sauteed swordfish and vegetables (minimum for 2) € 18 per person

Gran Fritto* (calamari, scampi, gamberi e julienne di zucchine) € 20

Fried squids, shrimps, prawns and zucchini

PS: se chiedete il limone da spremere sul Gran fritto vi chiediamo un extra di € 5

NB: per motivi di sicurezza alimentare, alcuni prodotti ittici vengono acquistati freschi e poi congelati e abbattuti da noi per evitare le larve di Anisakis

Note: For safety reasons, some fishes are purchased fresh and then frozen by us to prevent the larvae of Anisakis

LE NOSTRE INSALATE / OUR SALADS € 9

GUSTOSA - lattuga, carote, zucchine, palmito, pomodorino, tonno, capperi

Lettuce, carrots, zucchini, palmito, tomatoes, tuna, capers

SALERNITANA – mozzarella di bufala, pomodori, tonno, olive, cipolla rossa

Buffalo mozzarella, tomatoes, tuna, olives, red onion

DELICATA - petto di pollo, lattuga, pomodori, mele, noci, salsa rosa

Chicken breast, lettuce, tomatoes, apples, nuts, pink sauce

I FORMAGGI E I CONTORNI / CHEESE AND SIDE DISHES

Composizione di Formaggi e confetture / Selection of cheeses € 9

Patate al Forno con rosmarino / Roasted potatoes with rosemary € 5

Insalata Mista / Mixed salad € 5

Verdure ai Ferri / Grilled vegetables € 8

Fagioli Cannellini olio limone e pepe / Cannellini beans lemon and black pepper € 5

Verdure cotte / Cooked vegetables € 5

DOLCI E FRUTTA / HOMEMADE DESSERTS AND FRUIT

Il semifreddo di castagne con crema di Cachi € 6 

Chestnut semifreddo with persimmon cream

Tortino al pistacchio € 6

Pistachio pie

Mousse di cioccolato con spuma di Ricotta € 6

Chocolate mousse with ricotta cheese foam

Tiramisù tradizionale € 6

Classic Tiramisù

Tortino al cioccolato fondente su crema inglese  "attesa 8 minuti" € 6

Dark molten chocolate cake (8 minutes wait)

Frutta: Misto Bosco a piacere € 6 – Ananas € 6 - Fragole € 6

Fruit: Berries / Pineapple / Strawberries

Sorbetto di mela e Calvados € 6 - Apple sorbet and Calvados

Sorbetto limone e Vodka € 6 - Lemon sorbet and Vodka

"Gluten Free" 

I nostri Vini Bianchi – White wines

- | | |
|--|---|
| <i>Ribolla Gialla Collio F.Pighin (Friuli) € 20</i> | <i>Ribolla Gialla Brut F.Pighin (Friuli) € 20</i> |
| <i>Muller Thurgau Erste & Neue (Alto Adige) € 20</i> | <i>Pinot Grigio F.Pighin (Friuli) € 18</i> |
| <i>Angibè Cusumano (Sicilia) € 18</i> | <i>Insolia Cusumano (Sicilia) € 16</i> |
| <i>Vermentino Ramoino (Liguria) € 22</i> | <i>Arnes M.Chiarlo (Piemonte) € 18</i> |
| <i>Pigato Ramoino (Liguria) € 22</i> | <i>Chardonnay (colli orientali Friuli) € 17</i> |
| <i>Sauvignon Collio F.Pighin (Friuli) € 20</i> | <i>Vermentino Valcolomba doc (Toscana) € 16</i> |
| <i>Ribolla Gialla Az.Culutta (Friuli) € 18</i> | <i>Jalè Chardonnay 100% Cusumano (Sicilia) € 22</i> |
| <i>Etna Bianco Firiato (Sicilia) € 22</i> | <i>Gavi di Gavi Rovereto M. Chiarlo (Piemonte) € 18</i> |
| <i>Ribolla Spumante Brut F.Pighin (Friuli) €20</i> | <i>Fumaio Bianco Banfi (Toscana) € 13</i> |
| <i>Falanghina Feudi di S.Gregorio (Campania) € 18</i> | <i>Pettegola Banfi (Toscana) € 18</i> |
| <i>Gewurztraminer Erste & Neue (Alto Adige) € 20</i> | <i>Fiano di Avellino Radice (Campania) € 18</i> |
| <i>Greco di Tufo Feudi di S.Gregorio (Campania) € 20</i> | <i>Chardonnay Colterenzio (Alto Adige) €18</i> |
| <i>Rosé Erste & Neue (Alto Adige) € 18</i> | <i>Alcamo Cusumano (Sicilia) € 15</i> |
| <i>Etna Bianco Firiato (Sicilia) € 22</i> | <i>Lagrein Rosè Colterenzio (Alto Adige) €17</i> |
| <i>Mirante Salento Rosè Feudi (Puglia) €16</i> | <i>Gewurztraminer Colterenzio (Alto Adige) € 20</i> |
| <i>Pinot Bianco Colterenzio (Alto Adige) € 18</i> | <i>Petraia BIO Tenuta Cefalicchio (Puglia) €17</i> |
| <i>Muller Thurgau Colterenzio (Alto Adige) € 18</i> | <i>Otello Rose' Ceci (Romagna) € 18</i> |
| <i>Malvasia Ceci (Romagna) € 18</i> | <i>Inzolia T.Orestyadi (Sicilia) € 15</i> |
| <i>Etna Bianco T. Orestyadi (Sicilia) € 18</i> | <i>Verdicchio dei Castelli di Jesi(Marche) € 16</i> |
| <i>Grillo T. Orestyadi Sicilia) € 15</i> | |

Le mezze Bianco e Rosso – Small Bottles (White and Red Wines)

- | | |
|---|---|
| <i>B. Arneis M.Chiarlo (Piemonte) € 12</i> | <i>R. Dolcetto M.Chiarlo (Piemonte) € 12</i> |
| <i>B. Gavi di Gavi M.Chiarlo (Piemonte) € 12</i> | <i>R. Cabernet Sauvignon Pighin (Friuli) € 12</i> |
| <i>R. Chianti Gallo nero Carpineto (Toscana) € 13</i> | <i>B. Fiano di Avellino (Campania) € 12</i> |
| <i>R. Rosso di Montalcino Banfi (Toscana) € 14</i> | <i>B. Falanghina (Campania) € 12</i> |
| <i>B. Greco di tufo (Campania) € 12</i> | <i>R. Merlot (Friuli) € 12</i> |
| <i>R. Dogaiolo Carpineto (Toscana) € 12</i> | <i>B. Anginbé Cusumano (Sicilia) € 12</i> |
| <i>B. Ribolla Gialla Collio F.Pighin (Friuli) € 12</i> | <i>B. Sauvignon Collio F.Pighin € 12</i> |
| <i>B. Prosecco di Valdobbiadene € 13</i> | <i>B. Pinot Grigio Collio F.Pighin € 12</i> |
| <i>R. Lambrusco Otellino (Romagna) € 12</i> | <i>R. Amarone Sant Ambrogio Aldeghieri (Veneto) 25</i> |

Legenda B: Bianco - White R: Rosso – Red

I nostri Vini Rossi – RED WINES

- Dolcetto D'Alba M. Chiarlo (Piemonte) €18*
Originale Toscano IGT Carpineto (Toscana) € 16
Nebbiolo M.Chiarloi (Piemonte) € 20
Cipressi de la Court M. Chiarlo (Piemonte) € 20
Albarossa M. Chiarlo (Piemonte) € 20
Countacc! Monferrato M. Chiarlo (Piemonte) € 25
Barolo Cerequio 11 M. Chiarlo (Piemonte) € 100
Barolo Cannubi 05 M. Chiarlo (Piemonte) € 90
Bonarda Colli Piacentini Mossi (Lombardia) € 15 Fine
Dogajolo Carpineto (Toscana) € 18
Rosso di Montalcino Banfi (Toscana) € 28
Pinot Nero Erste & Neue (Alto Adige) € 18
Nobile di Montepulciano '12 Carpineto (Toscana) € 35
Amarone Sant Ambrogio Aldeghieri (Veneto) € 60
Montefalco Rosso Caprai(Umbria) € 25
Nero D'Avola Cusumano (Sicilia) € 16
Benuara Cusumano (Sicilia) 16
Dolcetto d'Alba F.Conterno (Piemonte) € 18
Barbera D'Alba Sup.F.Conterno (Piemonte) € 18
Cabernet Franc Rodaro (colli orientali Friuli) € 18
Ripasso Valpolicella Sup Cantina Negrar (veneto) € 20
Nerello Mascalese Orestadi Sicilia € 15
- Barbera D'Asti Sup M.Chiarlo € 18*
Stil Novo IGT Banfi (Toscana) € 16
Merlot Rodaro (colli orientali Friuli) € 17
Pinot nero Colterenzio (Alto Adige) € 20
Lambrusco Otello Ceci (Romagna) € 18
Merlot Collio F.Pighin (Friuli) € 18
Col di Sasso rosso Banfi (Toscana) 13
Rosso di Montepulciano Carpineto (Toscana) € 16
Chianti Classico Gallo Nero Carpineto (Toscana) € 20
Lagrein Rosso Colterenzio (Alto Adice) € 18
Brunello di Montalcino '08 Carpineto (Toscana) € 60
Negramaro Feudi di San Gregorio (Puglia) € 16
Brunello di Montalcino Banfi P.Mura '08 € 60
Rosso di Montalcino Carpineto (Toscana) € 28
Sagrantino di Montefalco Caprai (Umbria) € 50
Lagrein Erste & Neue (Alto Adige) €18
Barbaresco Asili M.Chiarlo (Piemonte) € 60
Brecciato Castel del Monte Bio Cefalicchio (Puglia) € 15
Nero di Troia IGT Grifo (Puglia) € 15
Taurasi Feudi di S.Gregorio (Campania) € 35
Syrah Orestadi Sicilia € 15

Spumanti, Champagnes e Vini da Dessert

- Prosecco di Valdobbiadene Cantine P rod. € 18*
Prosecco Superiore Andreola Dirupo € 20
Saten Monte Rossa Franciacorta € 45
Berlucchi Franciacorta 61 Rosé /Brut € 40
Moscato d'Asti Palace M. Chiarlo € 20
MonteRossa Cabochon Brut 2012 € 70
Moet Chandon Champagne (Francia) € 80
Deutz Brut Classic Champagne (Francia) € 100
Moscato Castello di Banfi (Toscana) € 18
- Bellavista Brut € 50*
Brut Pietro M. Chiarlo Spumante (Piemonte) € 35
Berlucchi Franciacorta 61 Nature €40
Blum bollicine Dolce Feudi di S.Gregorio (Puglia) € 18
Passito di Pantelleria Pellegrini (Sicilia) € 20
Coupè Brut Nature MonteRossa € 45
Veuve Cliquot Ponsardin Champagne (Francia) € 85
Dom Perignon Champagne (Francia) € 250

Altre Bevande

- Lurisia Chinotto, Gazzosa 0,33 cl € 4*
Galvanina Coca Bio, Aranciata Bio 0,33 cl € 4
Bibite in lattina € 3
Vino al bicchiere da € 4 a € 7
Liquori nazionali € 4
- Birra Beck's bott. 33 cl. Estera € 4*
Menabrea bott.33 cl. Nazionale € 4
Cocktail € 5
Acqua Panna / Sanpellegrino Minerale l. 0,75 € 2 a € 8
Caffè € 2 Liquori esteri da € 5 a € 8