

# 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

**IMPORTANT:** *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.*

## **ATTENZIONE !!**

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

**Il conto va chiesto al tavolo.**

# AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

## Le Nostre Pizze Classiche

- Margherita** (pomodoro San Marzano mozzarella, grana, basilico) 7
- Napoletana** (pomodoro San Marzano mozzarella, acciughe, origano, grana) 8
- Prosciutto** (pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, grana) 9
- Capricciosa** (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofini, acciughe, olive nere, capperi, origano) 9
- Quattro stagioni** (pomodoro, mozzarella, funghi champignons, prosciutto cotto, carciofi, olive nere) 9
- Prosciutto e funghi** (pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto fuori cottura, funghi) 9
- Calzone** (pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, grana) 9
- Ortolana** (pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure fresche di stagione grigliate e non, grana) 9
- Sorrentina** (pomodoro San Marzano, mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana) 10
- Diavola** (pomodoro, mozzarella, grana, salame piccante) 9
- Focaccia bianca** (olio e rosmarino) 5
- Focaccia rossa** (pomodoro San Marzano, origano, grana, olio Evo) 5
- Focaccia con prosciutto crudo di Parma** (prosciutto crudo di Parma, olio, rosmarino) 9
- Focaccia con lardo di Colonnata** (lardo di Colonnata, olio, rosmarino) 9
- Focaccia con Zucchine** (zucchine julienne, scamorza, olio e rosmarino) 8

## Le Nostre Pizze Gourmet

- Valtellinese** (pomodoro San Marzano, mozzarella, bresaola fuori cottura, caprino, pepe nero) 12
- Burrata pomodorini tiepida** (pomodoro, mozzarella, ciliegino e burrata fuori cottura, basilico, olive di Taggia) 14
- Mortadella e Pistacchio** (pesto di pistacchi, mozzarella, mortadella, granella pistacchio) 13
- Afforese** (mozzarella, pomodoro San Marzano, basilico, prosciutto crudo fuori cottura e Porcini) 14
- Salsiccia e friarielli** (pomodoro datterino giallo, mozzarella salsiccia e Friarielli) 13

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

# AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

## Antipasti/Appetizers

<b>Insalata di mare con verdure su crema di zucchine</b> <i>Seafood salad with vegetables on courgette cream</i>	14*
<b>Gran crudo di mare con crostacei e tartare di pesce</b> <i>Raw seafood with shellfish and fish tartare</i>	30°
<b>Ostriche francesi Kis, Gillardeau , Tarbouriech 5 € cad.</b> <i>Oysters</i>	
<b>Tartare di tonno con fichi e sesamo crema di bufala</b> <i>Tuna tartare with figs and sesame, buffalo mozzarella cream</i>	15°
<b>Tentacolo di polipo su vellutata di patate e composta di peperone</b> <i>Octopus tentacle on potato cream and pepper compote</i>	14*
<b>Zuppa di cozze alla portoghese con crostone di pane</b> <i>Portuguese-style mussel soup with croutons</i>	13
<b>Salmone marinato con ananas, soncino e sorbetto di limone</b> <i>Marinated salmon with pineapple, soncino salad and lemon sorbet</i>	13
<b>Tris di Tartare Gambero rosso, Tonno rosso, Salmone</b> <i>Trio of fish tartare: red Shrimp, Red Tuna, Salmon</i>	18°
<b>La Tarte tatin di pomodoro confit con burrata di Andria</b> <i>Tarte tatin of tomato confit with burrata mozzarella</i>	13
<b>I fiori di Zucchine in pastella con caprino e acciughe</b> <i>Zucchini flowers stuffed with goat cheese and anchovies</i>	12
<b>La Piccola Parmigiana di melanzane</b> <i>The Little Eggplant Parmigiana</i>	10
<b>Insalata di Cous Cous con verdure e fagioli toscaneli</b> <i>Cous Cous salad with vegetables and Tuscan beans</i>	10
<b>Il magatello di vitello con salsa tonnata</b> <i>Veal with tuna sauce</i>	12
<b>Affettato nobile al tagliere con gnocco fritto</b> <i>Selection of cold cuts served with fried dumplings</i>	13
<b>Misto di antipasti 4 assaggi scelti dallo chef (minimo per 2)</b> <i>Mix of starters, 4 tasting selected by the chef (min 2 persons)</i>	18

\*prodotto Surgelato °P.F.A: abbattuto Frozen Product Flash frozen

# AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

## Primi Piatti /First courses

<b>Risotto alla barbabietola con crema di mozzarella</b>	12
<i>Beetroot risotto with mozzarella cream</i>	
<b>Ravioli di burrata glassati con crema di piselli</b>	13
<i>Burrata ravioli glazed with pea cream</i>	
<b>I Tagliolini con fave e guanciale mantecati al pecorino</b>	12
<i>Tagliolini with broad beans and bacon creamed with pecorino cheese</i>	
<b>Conchiglioni con crema di peperone e salsiccia</b>	10
<i>Pasta with pepper cream and sausage</i>	
<b>Il risotto fragole e champagne con tonno rosso crudo e bufala</b>	14°
<i>Strawberry and champagne risotto with raw red tuna and buffalo mozzarella</i>	
<b>La Calamarata di pasta con datterino giallo e cozze</b>	13
<i>Calamarata pasta with yellow datterino tomatoes and mussels</i>	
<b>I Tonnarelli cacio e pepe con tartare di gambero rosso</b>	15
<i>Tonnarelli with cheese and pepper with red prawn tartare</i>	
<b>Le Linguine allo Scoglio sgusciato</b>	16°
<i>Linguine Pasta with seafood</i>	

Coperto – Cover charge: € 2

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

Disponibili pasta e dolci senza glutine  
We serve pasta and dessert gluten free



**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 Anisakis larvae

# AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

## I secondi Vegetariani e di Carne / Vegetarian and Meat main courses

<b>Misto vegetariano grigliato con tomino</b>	12
<i>Grilled vegetables with goat cheese</i>	
<b>Battuta di filetto di manzo Piemonte all'Albese</b>	18
<i>Beef tenderloin tartare</i>	
<b>Tagliata di manzo scottona con fiori di zucca e trucioli di grana</b>	20
<i>Sliced beef with courgette flowers and parmesan shavings</i>	
<b>Insalata di pollo con cornetti, patate e pomodoro</b>	14
<i>Chicken salad with string beans, potato and tomato</i>	
<b>Tranci di pancia di maiale croccante cotta a bassa temperatura con cipolla e lamponi</b>	18
<i>Crispy pork belly steaks with onion and raspberries</i>	
<b>Il filetto di Manzo con riduzione al porto rosso</b>	22
<i>Beef fillet with red port reduction</i>	
<b>Costatona di Manzo con patate al rosmarino (minimo per 2) 1.1 kg</b>	25 cad
<i>Beef Chops with roasted potatoes (min. for 2 persons)</i>	

## I secondi di pesce / Fish main courses

<b>Filetto di Rombo cotto su crema di ceci e zucchine fiammifero</b>	22°
<i>Fillet of turbot sautéed on chickpea cream and matchstick zucchini</i>	
<b>Il filetto di Branzino al sale con contorno di agretti aglio olio e peperoncino</b>	20°
<i>Sea bass fillet in salt with agretti, garlic, oil and chili</i>	
<b>La nostra Zuppa di pesce con crostone di pane all'aglio</b>	25°
<i>Our fish soup with garlic bread croutons</i>	
<b>La Padellata di pesce Spada con verdure stufate (min.per 2)</b>	20*
<i>Sauteed swordfish and vegetables (minimum for 2) € 20 per person</i>	
<b>Trancio di Spada ai ferri con salsa di salmoriglio</b>	20°
<i>Grilled swordfish steak with salmoriglio sauce</i>	
<b>Il Tonno al sesamo su crema di pesca al porto rosso</b>	22°
<i>Tuna with sesame on red port peach cream</i>	
<b>Gran Fritto (calamari, scampi, gamberi e julienne di zucchine)</b>	22°
<i>Fried squids, shrimps, prawns and zucchini</i>	

PS: se chiedete il limone da spremere sul Gran fritto vi chiediamo un extra di € 10 : )

# AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa


## Le nostre insalate / Our salads

- GUSTOSA** - lattuga, carote, zucchine, palmito, pomodorino, tonno, capperi 9  
*Lettuce, carrots, zucchini, palmito, tomatoes, tuna, capers*
- SALERNITANA** – mozzarella di bufala, pomodori, tonno, olive, cipolla rossa 9  
*Buffalo mozzarella, tomatoes, tuna, olives, red onion*
- DELICATA** - petto di pollo, lattuga, pomodori, mele, noci, salsa rosa 9  
*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* 7
- Fagioli Cannellini olio limone e pepe** / *Cannellini beans with oil, lemon and black pepper* 5
- Verdure cotte** / *Cooked vegetables* 5

## Dolci e frutta / Homemade desserts and fruit

- Millefoglie di pasta fillo con mousse di ricotta e cioccolato a scaglie** 6  
*Millefeuille of fillo pastry with ricotta mousse and chocolate flakes*
- Semifreddo al caffè con panna** 6  
*coffee parfait with cream*
- La crostata Amalfitana con crema al limone e amarene** 6  
*The Amalfi tart with lemon cream and black cherries*
- Tiramisù al limoncello** 6  
*Tiramisu with limoncello*
- Tortino al cioccolato fondente su crema inglese "attesa 8 minuti"**  6  
*Dark molten chocolate cake (8 minutes wait)*
- Frutta: Misto Bosco – Ananas – Fragole** 6  
*Fruit: Berries- Pineapple – Strawberries*
- Sorbetto di mela e Calvados** / *Apple sorbet and Calvados* 6
- Sorbetto limone e Vodka** / *Lemon sorbet and Vodka* 6

# AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

## ***I nostri Vini Bianchi – White wines***

- Ribolla Gialla Collio F.Pighin (Friuli) 20*  
*Muller Thurgau Erste & Neue (Alto Adige) 18*  
*Passerina Codice Vino (Abruzzo) 18*  
*Vermentino Lupi (Liguria) 22*  
*Pigato Lupi (Liguria) 22*  
*Sauvignon Collio F.Pighin (Friuli) 20*  
*Ribolla Gialla F. Pighin (Friuli) 20*  
*Etna Bianco La Gelsomina (Sicilia) 24*  
*Ribolla Spumante Brut F.Pighin (Friuli) 20*  
*Ludovico Tenute Orestaldi Riserva (Sicilia) 22*  
*Falanghina Feudi di S.Gregorio (Campania) 18*  
*Gewurztraminer Erste & Neue (Alto Adige) 20*  
*Greco di Tufo Feudi di S.Gregorio (Campania) 20*  
*Rosé Black peak Erste & Neue (Alto Adige) 18*  
*Pecorino Codice Vino (Abruzzo) 18*  
*Pontelama Salento Rosè Feudi (Puglia) 17*  
*Pinot Bianco Terlan (Alto Adige) 20*  
*Muller Thurgau Colterenzio (Alto Adige) 18*  
*Malvasia Ceci (Romagna) 18*  
*Lugana Brollettino CA dei Frati (Veneto) 25*  
*Grillo T. Orestadi (Sicilia) 15*  
*Lugana Doc Aldegheri (Veneto) 20*  
*Chardonnay Spumante Cossetti (Piemonte) 20*  
*Pinot Bianco Erste-Neue (Alto Adige) 18*
- Ribolla Gialla Brut F.Pighin (Friuli) € 20*  
*Pinot Grigio F.Pighin (Friuli) 18*  
*Pecorin BIO Villa Bizzarri o (Marche) 17*  
*Arnes Roero Serra Lupini A.Negro (Piemonte) 18*  
*Chardonnay F.Pighin Collio(Friuli) 17*  
*Bio Faragola rosato IGT Placido Volpone (Puglia) 16*  
*Passerina BIO Villa Bizzarri (Marche) 17*  
*Gavi di Gavi Rovereto M. Chiarlo (Piemonte) 20*  
*Gavi di Gavi Cossetti (Piemonte) 18*  
*Arneis A. Negro (Piemonte) 18*  
*Falanghina Igt Placido Volpone (Puglia) 18*  
*Fiano di Avellino Radice (Campania) 18*  
*Chardonnay Terlan (Alto Adice) 18*  
*Gewurztraminer Can.Bolzen (Alto Adige) € 24*  
*Arneis Roero Cossetti (Piemonte) € 18*  
*Soreli Bianco doc Collio 2018 (Friuli) 25*  
*Gewurztraminer Terlan (Alto adice) 20*  
*Petraia BIO Tenuta Cefalicchio (Puglia) 17*  
*Otello Rose' Ceci (Romagna) 18*  
*Inzolia T.Orestadi (Sicilia) 15*  
*Verdicchio dei Castelli di Jesi(Marche) 16*  
*Müller Thurgau doc Terlan 18*  
*Black Peak Rosè Lagrein Terlan (Alto Adice) 20*

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


- B. Arneis Roero A.Negro (Piemonte) 12*  
*R. Nebbiolo A.Negro (Piemonte) 12*  
*R. Chianti Gallo nero Carpineto (Toscana) 13*  
*R. Rosso di Montalcino Banfi (Toscana) 15*  
*B. Greco di tufo Feudi(Campania) 12*  
*R. Dogaiolo Carpineto (Toscana) 12*  
*B. Ribolla Gialla Collio F.Pighin (Friuli) 12*  
*B. Prosecco di Valdobbiadene 13*  
*R. Lambrusco Otellino Ceci (Romagna) 12*  
*R. Valpolicella Ripasso Aldeghieri (Veneto) 15*
- R. Cescu Dolcetto A.Negro (Piemonte) 12*  
*R. Cabernet Sauvignon Pighin (Friuli) 12*  
*B. Fiano di Avellino (Campania) 12*  
*B. Falanghina (Campania) 12*  
*R. Merlot (Friuli) 12*  
*R. Dina Barbera A.Negro (Piemonte) 12*  
*B. Sauvignon Collio F.Pighin 12*  
*B. Pinot Grigio Collio F.Pighin 12*  
*R. Amarone Sant Ambrogio Aldeghieri (Veneto) 25*  
*B. Gavi di Gavi Cossetti (Piemonte) 12*

***Legenda B: Bianco - White R: Rosso – Red***

# AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

## ***I nostri Vini Rossi – Red wines***

- 
- Dolcetto d'Alba A.Negro (Piemonte) € 18*  
*Originale Toscano IGT Carpineto (Toscana) € 16*  
*Nebbiolo A.Negro (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*  
*Dolcetto d'Alba F. Conterno (Piemonte) € 18*  
*Dogajolo Carpineto (Toscana) € 18*  
*Rosso di Montalcino Banfi (Toscana) € 28*  
*Pinot Nero Puntay Erste & Neue (Alto Adige) € 20*  
*Nobile di Montepulciano '12 Carpineto (Toscana) € 35*  
*Amarone Sant Ambrogio Aldeghieri (Veneto) € 60*  
*Montefalco Rosso Caprai(Umbria) € 25*  
*Nero D'Avola Orestyadi (Sicilia) € 16*  
*Rubrato Aglianico Feudi (Campania) € 18*  
*Barbera D'Alba Sup.F.Conterno (Piemonte) € 18*  
*Etna Rosso T. Orestyadi (Sicilia) 20*  
*Valpolicella Sup Aldegheri (Veneto) € 20*  
*Nerello Mascalese Orestyadi Sicilia) € 15*  
*Beniamino Aglianico Igp (Puglia) 18*
- Barbera D'Asti Sup M.Chiarlo € 18*  
*Stil Novo IGT Banfi (Toscana) € 16*  
*Pinot nero Erste +Neue (Alto Adige) € 20*  
*Pinot nero Terlan (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 Terlan (Alto Adige) € 18*  
*Brunello di Montalcino '08 Carpineto (Toscana) € 70*  
*Negramaro Feudi di San Gregorio (Puglia) € 16*  
*Brunello di Montalcino Banfi P.Mura '08 € 70*  
*Rosso di Montalcino Carpineto (Toscana) € 28*  
*Sagrantino di Montefalco Caprai ( Umbria) € 50*  
*Lagrein Erste & Neue (Alto Adige) €18*  
*Barbaresco Asili M.Chiarlo (Piemonte) € 80*  
*Brecciato Castel del Monte Bio Cefalicchio (Puglia) € 15*  
*Nero di Troia IGT Grifo (Puglia) € 16*  
*-Valpolicella Ripasso Sup ( Veneto ) 25*  
*Syrah Orestyadi Sicilia) € 15*  
*Primitivo Feudi ( Puglia ) € 18*  
*Montepulciano d'Abruzzo Codice Vino (Abruzzo) € 20*

## ***Spumanti, Champagnes e Vini da Dessert***

- Prosecco di Valdobbiadene Cantine Prod. € 18*  
*Prosecco Superiore Col dei Salici Brut € 20*  
*Franciacorta PR Brut MonteRossa € 45*  
*Berlucchi Franciacorta 61 Rosé / Brut € 45*  
*Moscato d'Asti Palace M. Chiarlo € 20*  
*Cabochon Brut 2012 MonteRossa € 65*  
*Moet Chandon Champagne (Francia) € 80*  
*Deutz Brut Classic Champagne (Francia) € 100*  
*Moscato Castello di Banfi (Toscana) € 18*
- Bellavista Brut € 50*  
*Giovanni R. Arnei Dos Zero A.Nigro (Piemonte) € 35*  
*Franciacorta MonteRossa Saten Brut € 45*  
*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) € 80*  
*Dom Perignon Champagne (Francia) € 250*

## ***Altre Bevande - Beverages***

- 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*  
*Caffè € 2*
- Birra Beck's bott. 33 cl. Estera € 4*  
*Menabrea bott.33 cl. Nazionale € 4*  
*Cocktail € 5*  
*Acqua Panna – San Pellegrino Minerale l. 0,75 € 2*  
*Liquori nazionali € 4 - Liquori esteri da € 5 a € 8*