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 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)* 8

Napoletana *(pomodoro San Marzano mozzarella, acciughe, origano, grana)* 9

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) 10*

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) 6*

Focaccia con prosciutto crudo di Parma *(prosciutto crudo di Parma, olio, rosmarino) 10*

Focaccia con lardo di Colonnata *(lardo di Colonnata, olio, rosmarino)* 10

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) 14*

Afforese *(mozzarella, pomodoro San Marzano, basilico, prosciutto crudo fuori cottura e Porcini) 14*

Salsiccia e friarielli *(mozzarella salsiccia e Friarielli) 14*

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

Crudité: 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, 2 scampi e 3 carpacci o tartare di pesce diversi 34 °
Raw seafood with shellfish and finely sliced fish

Ostriche Royale – *Oysters* Cad. 5

Insalata di mare 4 *°consistenze su crema di zucchine 18
Seafood salad with 4 textures on zucchini cream

Piovra* su crema di cannellini e barbabietola con vellutata di bufala 16
Octopus tentacle on cannellini bean and beetroot cream with buffalo cream

Code di gamberi* alla Catalana con pomodorini gialli e rossi 16
Prawn tail with artichoke and potato cream, burrata

Tartare di tonno° gel di mango e crostini ai cereali e zest di limone 18
Tuna tartare with mango gel and multi-grain croutons with lemon zest

Fiori di zucca in tempura con caprino e acciughe 14
Tempura zucchini flowers with goat cheese and anchovies

Tortino asparagi con crema di pecorino 14
Asparagus tart with pecorino cream

Tartare di salamella di cinta senese con pistacchi di Bronte 15
Tartare of Cinta Senese sausage with Bronte pistachios

Purea di ceci con arance finocchi e pomodoro secco 12
Chickpea purée with oranges, fennel, and sundried tomato

Insalata di carciofi con scaglie di grana 14
Artichoke salad with Parmesan shavings

Affettato Nobile al tagliere con gnocco fritto 15
Selection of cold cuts served with fried dumplings

Misto di antipasti 4 assaggi scelti dallo chef (minimo per 2) 20 cad.
Mix of starters, 4 tasting selected by the chef (min 2 persons) € 20 per person

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

AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

Primi Piatti /First courses

Risotto alla Monzese con luganega e zafferano 15
Monzese-style risotto with luganega sausage and saffron

Paccheri ai tre pomodori alla Vittorio 15
Paccheri pasta with three types of tomatoes, Vittorio style

Ravioli di burrata con pomodorini giallo e pistacchio di Bronte 15
Burrata ravioli with yellow tomatoes and Bronte pistachio

Orecchiette con crema asparagi e guanciale 15
Orecchiette with asparagus cream and guanciale

Piatto Unico: Ossobuco con Risotto alla Milanese 26
Single dish "Risotto alla Milanese": Saffron Risotto and Braised Veal

Risotto con purea di zucca, gamberi* e crema di ricotta 16
Risotto with trombetta pumpkin puree, shrimp, and ricotta cream

Tagliolini al ragù di pesce spada* 15
Tagliolini with swordfish ragù

Tonnarello cacio e pepe con tartare di tonno° 18
Tonnarello pasta cacio cheese and pepper with tuna tartare

Le Linguine allo Scoglio° sgusciato 18
Linguine Pasta with seafood

Coperto e Pane – Cover charge and Bread : € 3
* 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

Misto vegetariano grigliato con tomino di capra 12
Mixed vegetarian platter with goat tomino cheese

Filetto di maialino con marmellata di cipolla rossa e speck 20
Pork fillet with onion jam and speck

Tagliata di manzo con asparagi e pecorino 24
Sliced Scottona beef on goat tomino cheese with demi-glace

Filetto di manzo con riduzione di Porto rosso 24
Beef fillet with red Port wine reduction

Costolette di agnello all'aceto balsamico 20
Lamb chops with balsamic vinegar

Costatona di Manzo con patate al rosmarino (minimo per 2) 1.1 kg 32 cad.
Large rib steak with roasted potatoes (min. for 2 persons) € 32 per person

I secondi di pesce / Fish main courses

Filetto di branzino° su marmellata di cipolla rossa 22
Sea bass fillet on red onion marmalade

Tataki di tonno° pepato al papavero su crema di peperone 24
Tuna tataki with poppy seeds on pepper cream

Filetto di Rombo° con asparagi e patate 24
Turbot fish with asparagus and potatoes

Trancio di Ricciola° con agretti 24
Slice of amberjack with agretti (saltwort)

Baccalà* a bassa temperatura su crema di broccoli 22
Slow-cooked cod on broccoli cream

La Padellata di pesce Spada* con verdure stufate (min. per 2) 22 cad.
Swordfish pan-seared with stewed vegetables (minimum for 2) € 22 per person

Gran Fritto* (calamari, scampi, gamberi e julienne di zucchine) 22
Fried squids, shrimps, prawns and zucchini

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, pomodorino, tonno, capperi 10
Lettuce, carrots, zucchini, palmito, tomatoes, tuna, capers

SALERNITANA – mozzarella di bufala, pomodori, tonno, olive, cipolla rossa 10
Buffalo mozzarella, tomatoes, tuna, olives, red onion

DELICATA - petto di pollo, lattuga, pomodori, mele, noci, salsa rosa 10
Chicken breast, lettuce, tomatoes, apples, nuts, pink sauce

I formaggi e i contorni / Cheese and side dishes

Composizione di Formaggi e confettura abbinata / *Selection of cheeses* 9

Patate al Forno con rosmarino / *Roasted potatoes with rosemary* 6

Insalata Mista / *Mixed salad* 6 **Verdure ai Ferri** / *Grilled vegetables* 7

Fagioli Cannellini olio limone e pepe / *Cannellini beans with oil, lemon and black pepper* 6

Verdure cotte / *Cooked vegetables* 6

Dolci e frutta / Homemade desserts and fruit

Tartelletta pere cioccolato 7
Pear and chocolate tartlet

Millefoglie - *Millefoglie (layered pastry)* 7

Tarte Tatin di mele calda con gelato di crema 8
Apple tarte Tatin with ice cream

Semifreddo mascarpone ai frutti rossi con meringa 7
Mascarpone semifreddo with red fruits and meringue (Gluten-free)

Tortino al cioccolato fondente su crema "attesa 8 minuti" 7
Gluten-free chocolate lava cake (8 minutes wait)

Frutta: Misto Bosco – Ananas – Fragole 7
Fruit: Berries- Pineapple – Strawberries

Sorbetto di mela e Calvados / *Apple sorbet and Calvados*
Sorbetto limone e Vodka / *Lemon sorbet and Vodka* 7

AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

I nostri Vini Bianchi – White wines

Ribolla Gialla Collio F. Pighin (Friuli) € 22
Soreli Collio DOC Pighin (Friuli) € 25
Passerina Codice Vino (Abruzzo) € 20
Vermentino Lupi (Liguria) € 24
Pigato Lupi (Liguria) € 24
Sauvignon Collio F. Pighin (Friuli) € 20
Gewurztraminer Lagaria (Trentino) € 20 finito
Etna Bianco La Gelsomina (Sicilia) € 24 finito
Sauvignon Tramin (Alto Adige) € 22
Ludovico Tenute Orestaldi Riserva (Sicilia) € 22
Falanghina Feudi di S.Gregorio (Campania) € 22
Gewurztraminer Tolloy (Alto Adige) € 22
Greco di Tufo Feudi di S.Gregorio (Campania) € 22
Pinot Bianco Tolloy (Alto Adige) € 22
Pecorino Medì (Abruzzo) € 20
Passerina Medì (Abruzzo) € 20
Edda Bianco IGP(Puglia) San Marzano € 25
Chardonnay Tramin (Alto Adige) € 20
Lugana I Frati CA dei Frati (Lombardia) € 24
Grillo (Sicilia) € 18
Lugana Doc Aldegheri (Veneto) € 22
Chardonnay Spumante Cossetti (Piemonte) € 20
Pinot Bianco Erste-Neue (Alto Adige) € 22 finito

Ribolla Gialla Brut F.Pighin (Friuli) € 22
Pinot Grigio F.Pighin (Friuli) € 20
Pecorino Codice vino (Abruzzo) € 18
Arneis Roero S. Lupini A.Negro (Piemonte € 20
Verdicchio Dei castelli di Jesi BIO € 18 NO
Rosàntica Rosato Pacido Volpone (Puglia) € 20
Falaghina Calce Viva Placido Volpone (Puglia)€ 20
Gewurztraminer Selida Tramin (Alto Adige) € 22
Gavi di Gavi Cossetti (Piemonte) € 20
Pinot Bianco Tramin (Alto Adige) € 20
Grillo Avide (Sicilia) € 18
Fiano di Avellino Radice (Campania) € 20
Lugana I Frati Ca Dei Frati (Lombardia) 24
Pinot Bianco Tramin (Alto Adige) €22
Talò Verdeca IGP San Marzano (Puglia) € 20
Soreli Bianco doc Collio 2018 (Friuli) € 25
Gewurztraminer Cantina Bolzen (Alto Adige) €24 no
Otello Rose' Ceci (Emilia) € 20
Inzolia T.Orestiadi (Sicilia) € 18
Talò Vermentino San Marzano (Puglia)€ 20
Tolò Fiano IGP San Marzano (Puglia) € 20
Rosa dei Frati (Lombardia) € 20
Malvasia Ceci amabile (Emilia R) € 20

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

B. Arneis Roero A. Negro (Piemonte) €13
R. Nebbiolo A. Negro (Piemonte) € 13
R. Chianti Gallo nero Carpineto (Toscana) € 13no
B. Lugana I Frati (Lombardia) € 15
B. Greco di Tufo Feudi (Campania) € 13
R. Dogaiolo Carpineto (Toscana) € 13
B. Ribolla Gialla Collio F.Pighin (Friuli) € 13
B. Prosecco di Valdobbiadene € 13
R. Lambrusco Otellino Ceci (Emilia) € 13
R. Ronchedone Cà dei Frati (Lombardia) € 15
B. Gewùrztraminer Salida (Alto Adige) €15

Legenda B: Bianco - White R: Rosso – Red

R. Cescu Dolcetto A. Negro (Piemonte) € 13
R. Cabernet Sauvignon Pighin (Friuli) € 13
B. Fiano di Avellino (Campania) € 13
B. Falanghina (Campania) € 13
R. Merlot Pighin (Friuli) € 13 no
R. Dina Barbera A. Negro (Piemonte) € 13
B. Pigato Lupi (Liguria) € 14 no
B. Pinot Grigio Collio F.Pighin (Friuli) € 13
R. Amarone Sant Ambrogio Aldeghieri (Veneto) 30
B. Gavi di Gavi Cossetti (Piemonte) € 13
B. Franciacorta Contaldi Castaldi ½ € 25
B Brut Ca Dei Frati (Lombardia) ½ € 20

AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

I nostri Vini Rossi – Red wines

Dolcetto d'Alba A.Negro (Piemonte) € 20
Originale Toscano IGT Carpineto (Toscana) € 20
Nebbiolo A.Negro (Piemonte) € 20
Chianti Riserva Piccini (Toscana) € 20
Sessantanni Primitivo di Manduria DOP € 40
Susco Susumaniello IGP San Marzono(Puglia) € 25
Barolo Cerequio 11 M. Chiarlo (Piemonte) € 150
Barolo Cannubi 05 M. Chiarlo (Piemonte) € 140
Dolcetto d'Alba F. Conterno (Piemonte) € 22
Dogajolo Carpineto (Toscana) € 20
Ripasso Valpolicella AnticaVigna (Veneto) € 25
Pinot Nero Erste & Neue (Alto Adige) € 20 no
Nobile di Montepulciano '17 Carpineto (Toscana) € 35
Amarone Sant Ambrogio Aldeghieri (Veneto) € 60
Montefalco Rosso Caprai (Umbria) € 30
Nero D'Avola Orestiadi (Sicilia) € 22
Rubrato Aglianico Feudi (Campania) € 20
Barbera D'Alba Sup.F.Conterno (Piemonte) € 22
Etna Rosso T. Orestiadi (Sicilia) 25
Valpolicella Aldegheri (Veneto) € 20
Nerello Mascalese Orestiadi Sicilia) € 18 no
Beniamino Aglianico Igp (Puglia) € 20
Montepulciano d'Abruzzo Cod.Vino (Abruzzo) € 18

Ronchedone Cà dei Frati (Lombardia) € 25
Lagrein Rosso Tramin (Alto Adige) € 22
Pinot Nero Tolloy (Alto Adige) € 22
Pinot nero Tramin (Alto Adige) € 22
Lambrusco Otello Ceci (Emilia R) € 20
Merlot Collio F.Pighin (Friuli) € 20
Valpolicella Ripasso Bolla (Veneto) € 25
Rosso di Montepulciano Carpineto (Toscana) € 20
Chianti Classico Gallo Nero Carpineto (Toscana) € 25
Lagrein Rosso Firmian (Trentino) € 22
Brunello Montalcino '10/12 Carpineto (Toscana) € 70
Negramaro Feudi di San Gregorio (Puglia) € 20
Brunello di Montalcino Banfi P. Mura '14 € 70
Rosso di Montalcino Carpineto (Toscana) € 28
Sagrantino di Montefalco Caprai (Umbria) € 50
Lagrein Erste & Neue (Alto Adige) €20 no
Barbaresco Asili M.Chiarlo (Piemonte) € 80
Brecciato Castel del Monte Bio Cefalicchio (Puglia) € no
Barbera D'Alba A.Negro (Piemonte) € 20
Valpolicella Ripasso BollA (Veneto) 25
Syrah Orestiadi (Sicilia) € 18
Primitivo Feudi (Puglia) € 22
Talò Primitivo di Manduria Dop (Puglia) € 22

Spumanti, Champagnes e Vini da Dessert

Prosecco di Valdobbiadene € 22
Prosecco Superiore Brut Col dei Salici € 24
Franciacorta Flamingo Rosè Brut MonteRossa € 45
Dubl Metodo Classico Feudi di San Gregorio € 28
11 Filari Primitivo di Manduria dolce DOCG € 25
Cabochon Brut 2012 MonteRossa € 70
Moet Chandon Champagne (Francia) € 100
Cuvèe Brut Ca dei Frati (Lombardia) € 38
Moscato Castello di Banfi (Toscana) € 25

Bellavista Brut € 70
Giovanni R. Arneis Dosage Zero A.Negro(Piemonte) € 35
Franciacorta MonteRossa Saten Brut € 50
Blum bollicine Dolce Feudi di S.Gregorio (Puglia) € 20
Passito di Pantelleria Pellegrini 50cl (Sicilia) € 25
Coupé Brut Nature MonteRossa € 45
Veuve Cliquot Ponsardin Champagne (Francia) € 100
Rosè Cuvèe dei Frati (Lombardia) € 40
Cuvèe Brut Ca del Frati ½ € 20

Altre Bevande - Beverages

Lurisia Chinotto, Gazzosa 0,33 cl € 5
Galvanina Coca Bio, Aranciata Bio 0,33 cl € 5
Bibite in lattina € 4
Vino al bicchiere da € 4 a € 7
Caffé € 2 Ginseng/ Orzo 4

Birra Beck's bott. 33 cl. Estera € 5
Menabrea bott.33 cl. Nazionale € 5
Cocktail € 7
Acqua Panna – San Pellegrino Minerale 0,75 € 3
Liquori nazionali da 4/6 € - Liquori esteri da 5/8 €