

AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

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

Da oltre 35 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.

Si prega di richiedere il conto al tavolo.

Prezzi in Euro

AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

Le Nostre Pizze Classiche

Margherita	<i>(pomodoro San Marzano mozzarella, grana, basilico)</i>	(1,3,7)	8
Napoletana	<i>(pomodoro San Marzano mozzarella, acciughe, origano, grana)</i>	(1,3,4,7)	9
Prosciutto	<i>(pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, grana)</i>	(1,3,7,12)	9
Capricciosa	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, acciughe, olive nere, capperi, origano)</i>	(1,4,7,12)	9
Quattro stagioni	<i>(pomodoro, mozzarella, funghi champignons, prosciutto cotto, carciofi, olive nere)</i>	(1,7,12)	9
Prosciutto e funghi	<i>(pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto fuori cottura, funghi)</i>	(1,7,12)	9
Calzone	<i>(pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto, grana)</i>	(1,7,12)	9
Ortolana	<i>(pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure fresche di stagione grigliate e non, grana)</i>	(1,3,7)	10
Sorrentina	<i>(pomodoro San Marzano, mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana)</i>	(1,7,3)	10
Diavola	<i>(pomodoro, mozzarella, grana, salame piccante)</i>	(1,7,3)	9
Focaccia bianca	<i>(olio e rosmarino)</i>	(1)	6
Focaccia rossa	<i>(pomodoro San Marzano, origano, grana, olio Evo)</i>	(1,3,7)	7
Focaccia con crudo di Parma	<i>(prosciutto crudo di Parma, olio, rosmarino)</i>	(1,12)	10
Focaccia con lardo di Colonnata	<i>(lardo di Colonnata, olio, rosmarino)</i>	(1,12)	10
Focaccia con Zucchine	<i>(zucchine julienne, scamorza, olio e rosmarino)</i>	(1,7)	8

Le Nostre Pizze Gourmet

Valtellinese	<i>(pomodoro San Marzano, mozzarella, bresaola fuori cottura, caprino, pepe nero)</i>	(1,7,12)	12
Burrata pomodorini tiepida	<i>(pomodoro, mozzarella, ciliegino e burrata fuori cottura, basilico, olive di Taggia)</i>	(1,7,12)	14
Mortadella e Pistacchio	<i>(mozzarella, mortadella, granella pistacchio)</i>	(1,7,8,12)	14
Afforese	<i>(mozzarella, pomodoro San Marzano, basilico, prosciutto crudo fuori cottura e Porcini)</i>	(1,7,12)	14
Salsiccia e friarielli	<i>(mozzarella, salsiccia e Friarielli)</i>	(1,7,12)	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/Starters

Crudit�: 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, 2 scampi e 3 carpacci o tartare di pesce diversi � (2,4,12,14)	38
<i>Grand Raw seafood platter with shellfish and finely sliced fish</i>	
Ostriche Royale (14) – <i>Oysters</i>	Cad. 5
Insalata di totani* su crema di piselli con bottarga di muggine (4,9,12,14)	16
<i>Squid salad on pea cream with mullet bottarga</i>	
Code di gamberi* alla Catalana, con pomodorini gialli e rossi a modo mio (2,9,12)	15
<i>Catalan-style prawn tails with yellow and red cherry tomatoes</i>	
Tartare di tonno� con gel di mango e crostini ai multicereali con zeste di limone (1,4,11)	18
<i>Tuna tartare with mango gel and multigrain croutons with lemon zest</i>	
Tentacolo di Piovra su crema di patata rossa (7,9,14)	16
<i>Octopus tentacle on red potato cream</i>	
Fiori di zucca con caprino e acciughe (1,3,4,7)	14
<i>Zucchini flowers with goat cheese and anchovies</i>	
Tortino di asparagi con crema di pecorino (1,3,7,9)	13
<i>Asparagus flan with pecorino cream</i>	
Crema di ceci con arance, finocchi e pomodori secchi (1,9,11,12)	15
<i>Chickpea cream with oranges, fennel, and sun-dried tomatoes</i>	
Tartare di barbabietola con yogurt greco, cipollotto e maionese (3,7,9,10)	14
<i>Beetroot tartare with Greek yogurt, spring onion, and mayonnaise</i>	
Culaccia con burrata di Andria (1,7,10,12)	15
<i>Culaccia ham with burrata from Andria</i>	
Tartare di salamella con pistacchi di Bronte (7,8,12)	13
<i>Sausage tartare with Bronte pistachios</i>	
Affettato Nobile al tagliere con gnocco fritto (1,7,12)	15
<i>Selection of cold cuts served with fried dumplings</i>	
Misto di antipasti 4 assaggi scelti dallo chef (min. per 2) (1,2,3,4,7,8,9,11,12,14)	20 cad.
<i>Mix of starters, 4 tasting selected by the chef (min 2 persons) € 20 per person</i>	

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

AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa


Primi Piatti / First courses

Risotto cacio e pepe (7,9,12) <i>Cacio cheese and black pepper risotto</i>	15
Paccheri ai tre pomodori (1,3,7,9,12) <i>Paccheri pasta with three types of tomatoes</i>	18
Ravioli di melanzane alla Norma (1,3,7,9,12) <i>Eggplant ravioli alla Norma</i>	16
Spaghetto alla chitarra con asparagi e guanciale (1,3,7,9,12) <i>Spaghetto pasta with asparagus and guanciale (cured pork cheek)</i>	16
Piatto Unico: Ossobuco con Risotto alla Milanese (3,7,9,12) <i>Single dish "Risotto alla Milanese": Saffron Risotto and Braised Veal</i>	26
Risotto ai frutti di mare (2,4,7,9,12,14) <i>Seafood risotto</i>	18
Tagliolini al ragù di pesce spada (1,3,4,9,12) <i>Tagliolini pasta with swordfish ragù</i>	16
Orecchiette con Ceci e Cozze (1,4,9,12,14) <i>Orecchiette with chickpeas and mussels</i>	16
Scialatielli al sugo di Calamaro* (1,3,9,12,14) <i>Scialatielli pasta with squid sauce</i>	16
Le Linguine allo Scoglio* sgusciato (1,2,4,7,9,12,14) <i>Linguine Pasta with seafood</i>	18

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 (1,7,9,12)	12
<i>Mixed vegetarian platter with goat tomino cheese</i>	
Costolette di agnello al balsamico (1,9,10,12)	20
<i>Lamb chops with balsamic vinegar</i>	
Filetto di maialino con marmellata di cipolla e speck (7,9,10,12)	20
<i>Pork fillet with onion jam and speck</i>	
Tagliata con asparagi e pecorino (7,9,12)	24
<i>Sliced beef with asparagus and pecorino</i>	
Filetto al Porto (1,7,9,12)	26
<i>Beef fillet with Port wine</i>	
Costatona di Manzo con patate al rosmarino (minimo per 2) 1.1 kg	34 cad.
<i>Large rib steak with roasted potatoes (min. for 2 persons) € 34 per person</i>	

I secondi di pesce / Fish main courses

Tataki di tonno° panato al papavero su crema di peperone	24
(1,3,4,6,7,9,10,11,12)	
<i>Poppy seed-crusted tuna tataki on pepper cream</i>	
Trancio di pesce spada° al salmoriglio (4,9,12)	22
<i>Swordfish steak with salmoriglio sauce (garlic, lemon, oil and oregano)</i>	
Rombo° con asparagi e patate (4,7,9,12)	26
<i>Turbot fish with asparagus and potatoes</i>	
Filetto di branzino° in crosta di patate (1,4,7,9,12)	24
<i>Sea bass fillet in a potato crust</i>	
La Padellata di pesce Spada* con verdure stufate (min. per 2) (4,7,9,12)	22 cad.
<i>Swordfish pan-seared with stewed vegetables (minimum for 2) € 22 per person</i>	
Gran Fritto* (calamari, scampi, gamberi e julienne di zucchine e carote)	24
(1,2,4,9,12,14)	
<i>Fried squids, shrimps, prawns and zucchini and carrots</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, pomodorino, tonno, capperi (2,4,9,12,14) 10
Lettuce, carrots, zucchini, palmito, tomatoes, tuna, capers
- SALERNITANA** – mozzarella di bufala, pomodori, tonno, olive, cipolla rossa (4,7,9,10,12) 10
Buffalo mozzarella, tomatoes, tuna, olives, red onion
- DELICATA** - petto di pollo, lattuga, pomodori, mele, noci, salsa rosa (3,7,8,9,10,12) 10
Chicken breast, lettuce, tomatoes, apples, nuts, pink sauce

I formaggi e i contorni / Cheese and side dishes

- Composizione di Formaggi e confettura abbinata** (1,6,7,8,10,12) / *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, pepe** (9,11,12) / *Cannellini beans with olive oil, lemon, black pepper* 6
- Verdure cotte** / *Cooked vegetables* 6

Dolci e frutta / Homemade desserts and fruit

- Cannolo scomposto** (1,3,6,7,8,12) 7
Pistachio semifreddo with red berry coulis
- Tarte Tatin di mela con gelato** (1,3,6,7,8,12) 8
Apple tarte tatin with ice cream
- Semifreddo mascarpone ai frutti rossi con meringa** (3,6,7,8,12) ☒ 7
Wild berry Bavarian cream
- Tortino al cioccolato fondente su crema "attesa di 8 minuti"** ☒ (3,6,7,12) 7
Gluten-free chocolate lava cake (8 minutes wait)
- Frutta: Misto Bosco – Ananas – Fragole** 8
Fruit: Berries- Pineapple – Strawberries
- Sorbetto di mela e Calvados** / *Apple sorbet and Calvados* (3,6,7,12) 7
- Sorbetto limone e Vodka** / *Lemon sorbet and Vodka* (3,6,7,12) 7

AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

I nostri Vini Bianchi (contengono Solfiti) – *White wines*

- 
- | | |
|---|---|
| Ribolla Gialla Collio F. Pighin (Friuli) € 22 | Ribolla Gialla Brut F.Pighin (Friuli) € 22 |
| Soreli Collio DOC Pighin (Friuli) € 25 | Pinot Grigio F. Pighin (Friuli) € 20 |
| Passerina Codice Vino (Abruzzo) € 20 | Pecorino Codice vino (Abruzzo) € 20 |
| Vermentino Lupi (Liguria) € 26 | Arneis Roero S. Lupini A.Negro (Piemonte) € 22 |
| Pigato Lupi (Liguria) € 26 | |
| Sauvignon Collio F. Pighin (Friuli) € 20 | Rosantica Rosato Pacido Volpone (Puglia) € 20 |
| Gewurztraminer Cantine (Südtirol - Alto Adige) € 28 | Falaghina Calce Viva Placido Volpone (Puglia) € 20 |
| Etna Bianco La Gelsomina (Sicilia) € 24 | Gewurztraminer Selida Tramin (Alto Adige) € 22 |
| Sauvignon Tramin (Alto Adige) € 22 | Gavi di Gavi Cossetti (Piemonte) € 22 |
| Ludovico Tenute Orestadi Riserva (Sicilia) € 24 | Pinot Bianco Tramin (Alto Adige) € 22 |
| Falaghina Feudi di S.Gregorio (Campania) € 22 | |
| Gewurztraminer Tolloy (Alto Adige) € 22 | Fiano di Avellino Feudi S. Gregorio (Campania) € 22 |
| Greco di Tufo Feudi di S.Gregorio (Campania) € 22 | Lugana I Frati Cà Dei Frati (Lombardia) 24 |
| Pinot Bianco Tolloy (Alto Adige) € 22 | Pinot Bianco Tramin (Alto Adige) € 22 |
| Pecorino Medi (Abruzzo) € 20 | Talò Verdeca IGP San Marzano (Puglia) € 20 |
| Passerina Medi (Abruzzo) € 20 | Soreli Bianco doc Collio 2018 (Friuli) € 25 |
| Edda Bianco IGP(Puglia) San Marzano € 25 | Malvasia Ceci amabile (Emilia R) € 20 |
| Chardonnay Tramin (Alto Adige) € 20 | Otello Rose' Ceci (Emilia) € 20 |
| Lugana I Frati CA dei Frati (Lombardia) € 24 | |
| Grillo (Sicilia) € 18 | Talò Vermentino San Marzano (Puglia) € 20 |
| Lugana Doc Aldegheri (Veneto) € 22 | Talò Fiano IGP San Marzano (Puglia) € 20 |
| Chardonnay Spumante Cossetti (Piemonte) € 20 | Rosa dei Frati (Lombardia) € 22 |

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

- | | |
|---|---|
| B. Arneis Roero A. Negro (Piemonte) € 14 | R. Cescu Dolcetto A. Negro (Piemonte) € 14 |
| R. Nebbiolo A. Negro (Piemonte) € 14 | R. Cabernet Sauvignon Pighin (Friuli) € 14 |
| B. Gewürztraminer Salida (Alto Adige) € 15 | B. Fiano di Avellino (Campania) € 14 |
| B. Lugana I Frati (Lombardia) € 15 | B. Falaghina (Campania) € 14 |
| B. Greco di Tufo Feudi (Campania) € 14 | B. Pinot Grigio Collio F.Pighin (Friuli) € 13 |
| R. Dogaiolo Carpineto (Toscana) € 14 | R. Dina Barbera A. Negro (Piemonte) € 14 |
| B. Ribolla Gialla Collio F.Pighin (Friuli) € 14 | B. Gavi di Gavi Cossetti (Piemonte) € 14 |
| B. Prosecco di Valdobbiadene € 14 | R. Ronchedone Cà dei Frati (Lombardia) € 15 |
| R. Lambrusco Otellino Ceci (Emilia) € 14 | R. Amarone Sant Ambrogio Aldeghieri (Veneto) 30 |
| B. Franciacorta Contaldi Castaldi ½ € 25 | B Brut Ca Dei Frati (Lombardia) ½ € 20 |

Legenda B: Bianco - White R: Rosso - Red

AFFORI

Cucina Mediterranea Creativa

I nostri Vini Rossi (contengono Solfiti) – Red wines

Dolcetto d'Alba A.Negro (Piemonte) € 22	Ronchedone Cà dei Frati (Lombardia) € 25
Originale Toscano IGT Carpineto (Toscana) € 20	Lagrein Rosso Tramin (Alto Adige) € 22
Nebbiolo A.Negro (Piemonte) € 20	Pinot Nero Tolloy (Alto Adige) € 22
Chianti Riserva Piccini (Toscana) € 20	Pinot nero Tramin (Alto Adige) € 22
Sessantanni Primitivo di Manduria DOP € 40	Lambrusco Otello Ceci (Emilia R) € 20
Susco Susumaniello IGP San Marzano(Puglia) € 25	Merlot Collio F.Pighin (Friuli) € 20
Barolo Cerequio 11 M. Chiarlo (Piemonte) € 150	Valpolicella Ripasso Bolla (Veneto) € 25
Barolo Cannubi 05 M. Chiarlo (Piemonte) € 140	Rosso di Montepulciano Carpineto (Toscana) € 20
Dolcetto d'Alba F. Conterno (Piemonte) € 22	Chianti Classico Gallo Nero Carpineto (Toscana) € 25
Dogajolo Carpineto (Toscana) € 20	Lagrein Rosso Firmian (Trentino) € 24
Ripasso Valpolicella Antica Vigna (Veneto) € 25	Brunello Montalcino '10/12 Carpineto (Toscana) € 70
Valpolicella Aldegheri (Veneto) € 20	Negramaro Feudi di San Gregorio (Puglia) € 20
Nobile di Montepulciano '17 Carpineto (Toscana) € 40	Brunello di Montalcino Banfi P. Mura '14 € 80
Amarone Sant Ambrogio Aldeghieri (Veneto) € 60	Rosso di Montalcino Carpineto (Toscana) € 35
Montefalco Rosso Caprai (Umbria) € 30	Sagrantino di Montefalco Caprai (Umbria) € 60
Montepulciano d'Abruzzo Cod.Vino (Abruzzo) € 20	Barbera D'Alba Sup.F.Conterno (Piemonte) € 22
Barbaresco Asili M.Chiarlo (Piemonte) € 80	Barbera D'Alba A.Negro (Piemonte) € 22
Rubrato Aglianico Feudi (Campania) € 20	Talò Primitivo di Manduria Dop (Puglia) € 22
Etna Rosso T. Orestadi (Sicilia) 25	Syrah Orestadi (Sicilia) finito
Beniamino Aglianico Igp (Puglia) € 20	Primitivo Feudi (Puglia) € 22

Spumanti, Champagnes e Vini da Dessert (contengono Solfiti)

Prosecco di Valdobbiadene € 22	Bellavista Brut € 70
Prosecco Superiore Brut Col dei Salici € 24	Giovanni R. Arneis Dosage Zero A.Negro(Piemonte) € 35
Franciacorta Flamingo Rosè Brut MonteRossa € 50	Franciacorta MonteRossa Saten Brut € 50
Dubl Metodo Classico Feudi di San Gregorio € 30	Blum bollicine Dolce Feudi di S.Gregorio (Puglia) € 20
11 Filari Primitivo di Manduria dolce DOCG € 25	Passito di Pantelleria Pellegrini 50cl (Sicilia) € 25
Cabochon Brut 2012 MonteRossa € 70	Coupé Brut Nature MonteRossa € 50
Moet Chandon Champagne (Francia) € 100	Veuve Cliquot Ponsardin Champagne (Francia) € 120
Cuvè Brut Ca dei Frati (Lombardia) € 38	Rosè Cuvè dei Frati (Lombardia) € 40
Cuvè Brut Ca del Frati ½ € 20	

Altre Bevande – Beverages

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