

La pizza di **Amici Miei**, creata per voi dal nostro pizzaiolo Roberto, viene preparata con farine marchigiane del "Molino Paolo Mariani" e dell' Azienda "PROMETEO®". L'impasto realizzato con "prefermento biga" matura per almeno 36 ore, donando alla nostra pizza un'elevata digeribilità, ottimo profumo e gusto intenso. Infine, la cottura in forno a legna favorisce fragranza e friabilità.



Pizzeria

La pizzeria è disponibile solo nel servizio serale

NOVITA

Impasto al farro Prometeo® + € 1

LE BASI (1, 7)

Ciclista € 3.5

Biancaneve (Fiordilatte) € 5.5

Rossa (Pomodoro) € 5

Marinara (Pomodoro, Aglio, Prezzemolo) € 5

Margherita (Pomodoro, Fiordilatte) € 6

LE ROSSE (1, 7)

Calabra (Pomodoro, Fiordilatte, Melanzane, Cipolla Rossa, 'nduja, Burrata) € 11

Amatriciana (Pomodoro, Fiordilatte, Guanciale, Pecorino Val Metauro) € 9

Tonnata (Pomodoro, Fiordilatte, Tonno, Cipolla Caramellata, Salsa Tonnata) (3, 4, 10, 12) € 9.5

Rustica (Pomodoro, Fiordilatte, Cipolla Rossa, Patate Arrosto, Pancetta, Pangrattato) € 9

Rocky (Pomodoro, 'Nduja, Pomodorini Arrostiti, Olive Taggiasche, Burrata) € 11

Face (Pomodoro, Bufala, Patate Arrosto, Salsiccia) € 9

Mike (Pomodoro, Fiordilatte, Gorgonzola, Cipolla Rossa, Salame Piccante) € 9.5

Parmigiana (Pomodoro, Fiordilatte, Melanzane, Grana Fuso) € 8.5

Golosa (Pomodoro, Fiordilatte, Radicchio, Provola Affumicata, Crudo) € 10

Gratinata (Pomodoro, Fiordilatte, Melanzane, Zucchine, Pomodorini, Pangrattato) € 8.5

Bufala (Pomodoro, Bufala, Basilico) € 7.5

Napoli (Pomodoro, Bufala, Acciughe, Capperi, Origano) (4) € 9

Regina (Pomodoro, Bufala, Crudo, Pomodorini Arrostiti, Basilico) € 9.5

Capricciosa (Pomodoro, Fiordilatte, Funghi Freschi, Carciofi, Olive, Cotto) € 8.5

Quattro Stagioni (Pomodoro, Fiordilatte, Funghi Freschi, Carciofi, Olive, Crudo) € 8.5

Boscaiola (Pomodoro, Fiordilatte, Funghi Freschi, Salsiccia) € 8.5

Rossini (Pomodoro, Fiordilatte, Uovo Sodo, Maionese) (3, 10, 12) € 7.5

Divina (Pomodoro, Olive Taggiasche, Alici del Cantabrico, Burrata, Origano di Pantelleria) (4) € 14

Pizzeria

La pizzeria è disponibile solo nel servizio serale

LE BIANCHE (1, 7)

Amici Miei (Fiordilatte, Cipolla Caramellata, Pomodorini Arrostiti, Crudo, Burrata)	€ 11
Prometeo® (Impasto al Farro, Misticanza, Olive Taggiasche, Pomodorini Secchi, Burrata)	€ 11
Carbo 2.0 (Fiordilatte, Guanciale, Crema di Uovo, Crumble di Pecorino) (3)	€ 10
Diva (Fiordilatte, Radicchio, Speck, Grana, Miele, Noci) (8)	€ 10
Roby (Fiordilatte, Pancetta, Patate Arrosto, Pecorino di Fossa)	€ 10
Nonna Rosa (Fiordilatte, Spinacino Fresco, Salsiccia, Pecorino Val Metauro)	€ 10
Tricolore (Fiordilatte, Pomodorini Arrostiti, Rucola, Mandorle Tostate, Burrata) (8)	€ 10
Porcina (Fiordilatte, Patate Arrosto, Funghi Porcini*, Salsiccia)	€ 9.5
Montefeltro (Fiordilatte, Casciotta d'Urbino, Salsiccia, Salsa Tartufata)	€ 9.5
Quattro Formaggi (Fiordilatte, Gorgonzola, Provola Affumicata, Pecorino Val Metauro, Grana)	€ 9
Ortolana (Fiordilatte, Melanzane, Zucchine, Funghi Freschi, Pomodorini, Rucola)	€ 8.5
Gamberi e Zucchine (Fiordilatte, Gamberetti*, Zucchine) (2, 4)	€ 9
Cafona (Fiordilatte, Friarielli*, Salsiccia, Provola Affumicata "Latteria Sorrentina")	€ 13
Don Antò (Fiordilatte, 'Nduja, Friarielli*, Burrata, Granella di Nocciole tostate) (5, 8)	€ 14

COPERTO (comprende pane e lievitati prodotti da noi) € 2.5 (1, 6, 10, 11, 13)

LEGENDA ALLERGENI:

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1. CEREALI CON GLUTINE | 8. FRUTTA A GUSCIO |
| 2. CROSTACEI | 9. SEDANO |
| 3. UOVA | 10. SENAPE |
| 4. PESCE | 11. SEMI DI SESAMO |
| 5. ARACHIDI | 12. ANIDRIDE SOLFOROSA |
| 6. SOIA | 13. LUPINI |
| 7. LATTE E DERIVATI | 14. MOLLUSCHI |

Chiediamo gentilmente di segnalare allergie e/o intolleranze alimentari al personale di sala

I prodotti contrassegnati con (*), in mancanza di materia prima fresca, potrebbero essere congelati o surgelati all'origine tramite processo di abbattimento rapido di temperatura.

Alcune delle nostre materie prime possono subire durante la loro lavorazione un processo di abbattimento rapido di temperatura al fine di garantire qualità e sicurezza.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/04, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

