



MENÙ



RISTORANTE PIZZERIA®
Amici miei

CHEF
Matteo Mastrogiacomi



Benvenuti da "Amici Miei"

da noi tradizione e innovazione si fondono per dare vita a piatti creati con materie prime stagionali e del territorio, utilizzando le più moderne tecniche di preparazione e conservazione degli alimenti.

Valorizziamo la freschezza degli ingredienti offrendovi una proposta diversa per ogni stagione.

Per accompagnare i nostri piatti proponiamo una selezione di vini di qualità, provenienti da cantine di tutta Italia e non solo...

Buon Proseguimento!



Antipasti

Un giro nel territorio con salumi, formaggi e mieli locali, assieme alla nostra confettura, Crescia di Urbino e giardiniera fatta in casa € 15 (1,3,7,10,12)

Carpaccio di manzetta alla puttanesca:
pesto di pomodorini confit, capperi, acciughe, olive ed olio alla rucola € 15 (1, 4, 7)

Bocconcini di lingua morbida e croccante, pesto di piselli e menta,
salsa al curry e cocco, yogurt di pecora "Cau & Spada" € 14 (1, 6, 7, 9)

Uovo morbido leggermente affumicato su nido di patate e verdure primaverili € 13 (3, 9, 10)

Tortino di verdure e radici, aglio nero e misticanza € 15 (1, 3, 7)

Trippa gratinata alla marchigiana in cocotte € 13 (7, 9, 12)

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



Primi piatti

Tutte le tipologie di pasta fresca sono prodotte da noi e successivamente sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne qualità e sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Maltagliati al farro "Prometeo" con sugo di rigaglie di pollo, tartufo nero e parmigiano €15 (1,7,9,12)

Risotto alla rapa rossa, squacquerone, rucola e nocciole salate €15 (7,8,9,12)

Pappardelle alla papera e maggiorana €16 (1,3,7,9,12)

Cappelletti in brodo €16 (1,3,7,9,12)

Nido di rondine ripieno di carni bianche, casciotta, asparagi, fondo chiaro e bergamotto €16 (1,3,7,9,12)

Spaghettoni cacio...di fossa, pepe...verde, pere e polvere di lime nero €15 (1,7)

Zuppa di orzo, farro e cicerchia all'anice verde ed ortica €14 (1,7)



Secondi piatti

Pancia di maiale alle spezie, finocchi, arance e foglie di capperi €19 (10,12)

Crépinette di polletto ruspante, fegatini ed alloro €19 (4,7)

Baccalà ai profumi della tradizione €20 (4,7,12)

Gran fritto marchigiano €20 (1,3,4,7)

Piccione in salmì alle olive su polenta Ottofile grigliata ed il suo sughetto €22 (4,9,12)

Tagliata di manzo con le nostre salse €22 (3,7,8,10,12)

La tagliata nelle classiche versioni è sempre disponibile

Contorni

Verdure di stagione € 7

Patate arrosto alle erbe aromatiche € 5 (7)

Insalata mista € 5

IFRITTI

Patate fritte* € 5 (1, 3, 7, 8)

Olive all'ascolana artigianali € 8 (1, 3, 5, 6, 7, 8, 9)

Jalapeño* € 6 (1, 3, 7, 8)



Menù Bambini

Tagliatelle o spaghetti al pomodoro/ ragù € 8 (1, 3, 9)

Petto di pollo ai ferri con patate fritte* € 12 (1, 3, 7, 8, 11)

Cotoletta di maiale con patate arrosto € 12 (1, 3, 7, 8)

Primo e secondo a scelta € 18

Menù disponibile per bambini di età inferiore ad anni 12



Dessert

Degustazione di formaggi freschi, stagionati ed erborinati €9 (5,7,8)

Meringata di fragole, balsamico, cetriolo e menta €6 (3,12)

Maritozzo con mousse di mascarpone, namelaka al caffè €6 (1,3,7,12)

Panna cotta al wasaby e tè Matcha €6(7)

Cremoso al cioccolato Ruby, sbrisolona al cacao e lamponi €6 (1,3,7,8)

Sorbetto* al limone o crema di caffè (Antica Gelateria del Corso) € 4.5 (3, 7, 8)



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.

