

La cucina
è di per sé
scienza.
Sta al cuoco
farla divenire
arte.

Gualtiero Marchesi - chef



Benvenuti da “Amici Miei”

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

Le materie prime che utilizziamo cambiano in base alla stagionalità, per questo anche il menù subirà variazioni nel corso dell'anno.

Gli impasti delle nostre pizze sono preparati con farina di tipo 1 macinata a pietra e con il nostro lievito madre. Successivamente vengono fatti maturare per almeno 48 ore: questo è ciò che garantisce l'elevata digeribilità delle nostre pizze. La cottura nel forno a legna dona un'ulteriore friabilità rendendo la nostra pizza unica, disponibile anche d'asporto.

Per accompagnare le nostre proposte abbiamo studiato una selezione di vini di qualità, provenienti da cantine di tutta Italia.

Buon Proseguimento!



Menù Estivo

CHEF
Michela Cardinali

Menù Degustazione

“Il Territorio”

La selezione di salumi “Az. Agr. Luzi” e di formaggi dei caseifici “Beltrami” e “Val d’Apsa”, confetture, miele “Apicoltura Gabannini” e Crescia di Urbino di nostra produzione (1, 3, 7, 12)

Le olive all’ascolana artigianali e spuma di Americano (1, 3, 7, 12)

Il passatello di Urbino, fonduta di zuccina e menta, bacon e pomodorini scottati (1, 3, 7)

Il coniglio disossato all’urbinate e ripieno di salsiccia “Luzi”, schiacciata di patate e olio al carbone

Dessert a scelta

Menù completo
€ 38.00 (coperto incluso)

Antipasti

La cotoletta di melanzana, concassé di pomodoro, burrata e basilico € 10.00 (1,3,7)

La selezione di salumi “Az. Agr. Luzi” e di formaggi dei caseifici “Beltrami”
e “Val d’Apsa”, confetture, miele “Apicoltura Gabannini”
e Crescia di Urbino di nostra produzione € 15.00 (1,3,7,12)

Il carpaccio di Piemontese marinato, zucchina cruda e cotta,
robiola e timo € 11.00 (7)

Le olive all’ascolana artigianali e spuma di Americano € 9.00 (1,3,7,12)

Il polpo* arrostito, balsamico al calamaro*, ceci e alloro € 13.00 (4,12,14)

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.

Il passatello di Urbino, fonduta di zuccina e menta,
bacon e pomodorini scottati € 11.00 (1,3,7)

Il raviolo ripieno di melanzana, salsa al basilico e ricotta salata € 12.00 (1,3,7)

La tagliatella alla maggiorana, fonduta di Casciotta di Urbino
e tuorlo d'uovo € 10.00 (1,3,7)

Lo strozzaprete, 'nduja, stracciatella e pomodoro verde € 10.00 (1,7)

Il raviolo ripieno di melanzana, ragù di pesce spada*,
pendolini e origano di Pantelleria € 13.00 (1,3,4)

9 Classici

Il cappelletto in brodo € 10.00 (1,3,7,9)

La tagliatella al ragù € 8.00 (1,3,9)

Lo gnocco di patate al pomodoro e basilico € 8.00 (1,3,9)

Secondi Piatti

La tagliata di Piemontese, crema di mais
e riduzione di Lacrima di Morro d'Alba € 18.00 (6,12)

Il capocollo "Luzi", soia, cocomero grigliato e verdure saltate € 15.00 (6)

La tartare di Piemontese, croccante, concassé e gelato di pomodoro € 16.00 (7)

Il coniglio disossato all'urbinate e ripieno di salsiccia "Luzi",
schiacciata di patate e olio al carbone € 15.00

Il pinzimonio 2.0: verdure, ketchup di peperone,
straciatella e croccante di sesamo € 10.00 (7,11,12)

La seppia*, i piselli* e la menta € 15.00 (4,14)

La tagliata nelle classiche versioni è sempre disponibile

Contorni

Le verdure di stagione € 4.00

Le patate arrosto € 4.00

L'insalata mista € 3.50

FRITTI

Le verdure pastellate € 4.00 (1)

Le patate fritte* € 4.00

Le olive all'ascolana* € 5.00 (1,3,5,6,7,9)

Gli jalapeño* € 5.00 (1,7)

Menù Bambini

Lo gnocchetto o lo strozzaprete al pomodoro € 7.00 (1,3,9)

Il petto di pollo / tacchino ai ferri con le patate fritte* € 7.00

La cotoletta di maiale con le patate arrosto € 7.00 (1,3,7)

Primo e secondo a scelta € 12.00

Menù disponibile per bambini di età inferiore ad anni 12

Dessert

Il cocco e il mango: biscotto morbido e mousse al cocco,
gelatina di mango € 6.00 (1,7)

Il choco passion fruit: semifreddo al passion fruit
e morbido di cioccolato al latte € 6.00 (3,7)

La panna cotta con salsa al mojito € 5.00 (7,12)

Il "fit light" al cacao con la frutta fresca nel bicchiere € 5.00 (3)

Il sorbetto all'ananas, sfoglia croccante e salsa al basilico € 6.00 (1)

Il sorbetto* al limone o la crema di caffè (Antica Gelateria del Corso) € 3.50 (3,7,8)

Chiedi al personale il "Dessert del giorno" proposto dalla nostra pasticceria Sara!

500
anni



a tavola nel
Rinascimento

Il Ristorante Pizzeria "Amici Miei" vuole riannodare i fili con la tradizione del tempo, proponendo un Menù raffaellesco, frutto di accurata ricerca filologica, che conserva tratti delle tradizioni dell'epoca, ma rivisitato secondo una moderna fruizione, nella speranza che la tavolozza dei colori che Raffaello giovane utilizzò a Urbino nel comporre le sue opere d'arte, possa riempirsi di sapori dalle differenti sensazioni per costruire quell'armonia, che nelle intenzioni di quel Genio mirava a raggiungere un piacere estetico ed esistenziale.

Menù completo
€45.00
(coperto incluso)

COPERTO (comprende pane e lievitati prodotti da noi)

(1, 6, 10, 11, 13)

LEGENDA ALLERGENI:

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

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.