

MATERIE PRIME

Acciughe del Cantabrico Linda Playa e di Cetara (Salerno) . Origano siciliano
Salumi di Scarpaccia (Pratovecchio-Stia, Arezzo)
Riso e pasta secca del Verrigni, pastificio marchigiano di alta qualità
Macelleria Mannori (Prato) . Maiale del Casentino Claudio Orlandi
Olio extra vergine azienda Colognole, La Rufina, Firenze
Pasta fresca fatta da noi

FILOSOFIA

In questo momento storico pensiamo che per quanto possibile di voler valorizzare prodotti italiani e toscani, ecco che arrivano i salumi di Scarpaccia, la carne di Claudio Orlandi con il maiale bianco e grigio del Casentino, la razza di manzo della Calvana, il pane con grano antico Verna del Mugello, le cipolle di Certaldo, il pesce azzurro quando possibile del Mediterraneo. Cambiamo menù ogni 4 mesi circa seguendo il più possibile la stagionalità, cercando di stimolare noi e voi con abbinamenti ragionati e con la creatività che da sempre ci contraddistingue.

INFORMAZIONI

Per mantenere le caratteristiche qualitative e garantire la salubrità, come nel caso del pesce servito crudo, Vi informiamo che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg.CE n. 853/04.

In mancanza di reperibilità di prodotti freschi alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

Tutti i nostri piatti possono contenere allergeni;
vi preghiamo di far presente eventuali intolleranze o allergie al personale addetto
che vi fornirà maggiori informazioni.

Troverete la lista degli allergeni in ultima pagina di questo menu.

AqAbA

ANTIPASTI DI TERRA...

I Nostri Crostini

funghi . fegatini . zucca mantovana e pecorino 1, 7, 8

6,50 euro

Il Tagliere Rustico:

*sbriciolona, spalla e capocollo di Scarpaccia,
pecorino della Calvana, crostino di salsiccia fresca* 1, 7, 8, 9

12,00 euro

Tarte-tatin di cipolla, con gelato al Parmigiano e
battuta di Fassona piemontese con nocciole tostate 1, 7, 8, 9

14,00 euro

“Joselito y Tapas”* 1, 7, 9

chorizo e uovo fritto . papada con sfoglia al pomodoro . coppa e crocchetta di patate

**Joselito è un'azienda spagnola che produce carni e salumi di altissima qualità,
ne abbiamo selezionati alcuni e li abbiamo inseriti in questi tre assaggi - www.joselito.com*

16,00 euro

...E DI MARE

Zuppetta di moscardini con pane ai 7 cereali e stracciatella di burrata 1, 4, 7

12,00 euro

Fritto di calamari, gamberi e baccalà

con riduzione di aceto di mele 1, 2, 4, 9, 14

12,00 euro

Tartare di tonno con crudité di carciofi e mayo al limone 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9

13,00 euro

Calamari alla griglia con salsiccia croccante e crema di broccoli 4, 7

12,00 euro

Finger Food 1, 2, 4, 7, 8, 9, 14

*scampo crudo . zuppetta di moscardini . hamburger di tonno con mayo alla soya
panzerotto con bufala e acciughe del Cantabrico. salmone marinato, finocchi e arance*

15,00 euro

AqAbA

I PRIMI, LA PASTA FRESCA E RISOTTI...

Ravioli al grano saraceno, zucca gialla,
erborinato di capra e semi di zucca salati 1, 3, 7
11,00 euro

Maltagliati all'arancia con ragù d'anatra 1, 3, 7, 9
10,00 euro

Tonnarelli alla carbonara e tartufo nero 1, 3, 7, 8, 9, 12
14,00 euro

...DI MARE

Gnocchetti di patate scampi e carciofi 1, 2, 4, 14
13,00 euro

Spaghetto Verrigni con cozze, provolone e broccoli 1, 2, 3, 4, 14
12,00 euro

Risotto ai porcini e calamari scottati 1, 2, 4, 14
13,00 euro

Cavatelli artigianali con tonno e spada alla siciliana 1, 2, 3, 4, 14
12,00 euro

Fregula tutto mare
seppie, polpo, cozze, vongole, calamaro, scampo, gamberone 1, 2, 4, 14
15,00 euro

AqAbA

I SECONDI DI TERRA...

Tagliata di manzo Scottona Prussiana con patate fritte e mayo al pepe verde 1, 7
20,00 euro

con aggiunta di tartufo nero fresco 22,00 euro

Maialino croccante in porchetta,
cipolline borrettane fondenti e zucca gialla 7, 8, 9
18,00 euro

Guancia di vitello brasata con morbido di patate 7, 8, 9
18,00 euro

“Chicken Tandoori”

pollo speziato al masala con hummus di ceci
e crema di cavolfiore al cocco 5, 6, 7, 8, 9, 10

**il masala è un misto di spezie tipico della cucina indiana e pakistana, il pollo viene marinato in queste spezie per 24 ore insieme allo yogurt, poi cotto in forno. Il risultato: un sapore deciso e piccante!*

18,00 euro

Petto d’anatra cotto a bassa temperatura,
cimette di rapa e jus alle prugne 7, 8

20,00 euro

...DI MARE

Cotoletta di tonno con senape all’arancia e finocchio 4, 7
20,00 euro

Padellata di mare 1, 2, 4, 14

una zuppa di pesce “a modo nostro”, ricca, saporita e leggermente piccante
20,00 euro

Azzurro come il mare 1, 4, 7, 9

tre assaggi di pesce azzurro secondo disponibilità del pescato
18,00 euro

Il bollito di polpo con la sua maionese e verdure 1, 2, 4, 7, 8
20,00 euro

...E IL PIATTO VEG

Morbido di patate, uovo poché, porcini e cecina fritta 1, 3, 7, 9
14,00 euro

AqAbA

LE PIZZE...CON COSA SONO FATTE:

mozzarella fior di latte fresca da latte 100% italiano
farina del Molino Spadoni STG (Specialità Territoriale Garantita)
acciughe di Cetara, olive di Gaeta
origano di Pantelleria
carciofi a spicchi De Carlo in olio extravergine di oliva
pomodori pelati San Marzano 100% italiani
prosciutto crudo di Parma 18 mesi
mozzarella di bufala campana DOP
speck della Valtellina
una lievitazione lunga di almeno 24 ore con pochissimo lievito
verdure fresche cotte da noi

**Si avvisa la gentile clientela che, data la vasta scelta della lista,
non saranno accettate significative variazioni negli ingredienti,
tali da stravolgere la natura della pizza.**

AqAbA

LE PIZZE DOC

una nostra specialità, alte e con lievitazione minima di 24 ore

La DOC ^{1, 7}

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori ciliegini e basilico

11,00 euro

DOC Napoli ^{1, 4, 7}

pomodoro, bufala, pomodoro fresco, acciughe di Cetara, capperi, origano di Pantelleria

12,00 euro

DOC Vesuvio ^{1, 4, 7}

bianca con pomodori datterini cotti in forno a legna, acciughe di Cetara, bufala, olive di Gaeta, origano di Pantelleria e basilico fresco

12,00 euro

DOC Chorizo ^{1, 4, 7}

pomodoro, fior di latte, chorizo "Joselito", carciofi, stracciatella di burrata

Joselito produce carni e salumi di altissima qualità in Spagna con stagionature in solai e cantine naturali. Questo chorizo, intenso e succoso ha uno spettacolare equilibrio tra il sapore della carne e la paprika dolce.

14,00 euro

DOC Fiori di zucca ^{1, 7}

bianca con fiori di zucca, pomodorini semi-dry, acciughe di Cetara e ricotta salata

12,00 euro

DOC Salsiccia & Tartufo ^{1, 7}

pomodoro, fior di latte, salsiccia, pecorino, burro al tartufo

14,00 euro

DOC Diavola ^{1, 7, 9}

pomodoro, fior di latte, salamino, 'nduja, stracciatella di burrata

12,00 euro

DOC Fiori e Speck ^{1, 4, 7}

bianca con fior di latte, fiori di zucca, speck in cottura, Grana Padano

12,00 euro

DOC Mediterranea ^{1, 7, 8}

pomodoro, olive, origano di Pantelleria, cipolle dolci, mozzarella di bufala, pomodorini datterini al forno, capperi e basilico fresco

11,00 euro

DOC Porcini, Stracciatella e Parma ^{1, 7}

bianca con fior di latte, funghi porcini, stracciatella di burrata e crudo di Parma 18 mesi

14,00 euro

DOC San Marzano ^{1, 7}

bianca, macchiata con filetti di San Marzano 100% italiani, origano di Pantelleria, basilico, bufala e stracciatella di burrata

12,00 euro

DOC Speck e Blu di mucca ^{1, 4, 7}

pomodoro, fior di latte, formaggio blu di mucca, nduja, speck della Valtellina

12,00 euro

AqAbA

LE SPECIALI, I CALZONI, LE CIABATTE

basse ma non sottili, sempre con lievitazione minima di 24 ore

Bianca Porcini e Blu di mucca 1, 7

fior di latte, funghi porcini, formaggio blu di mucca, salsiccia

9,50 euro

Frutti di mare 1, 2, 4, 7, 14

pomodoro, polpo, seppie, cozze e vongole aperte al momento e gamberone

12,00 euro

Stracciatella e Crudo di Parma 1, 7

pomodoro, fior di latte, stracciatella di burrata e prosciutto crudo di Parma 18 mesi

11,00 euro

Bianca Prosciutto e Porcini 1, 7

fior di latte, prosciutto cotto affumicato Branchi, funghi porcini

10,00 euro

Partenopea 1, 7

fior di latte, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, origano di Pantelleria

8,50 euro

Bianca Vegetariana Golosa 1, 7

fior di latte, pomodorini rossi, basilico, melanzane, stracciatella di burrata

9,50 euro

Calzone 1, 7

fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro

8,50 euro

Calzone Contadino 1, 7

fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, pecorino, nduja

9,50 euro

Ciabatta con Crudo di Parma 1, 7

farcita con bufala e prosciutto crudo di Parma 18 mesi

10,00 euro

Ciabatta tiepida "La Ripiena" 1, 7

farcita con bufala e prosciutto cotto affumicato Branchi, pomodorini semi-dry

10,00 euro

AqAbA

LE PIZZE CLASSICHE, DA TUTTI I GIORNI

basse ma non sottili, sempre con lievitazione minima di 24 ore

- Margherita 1, 7
pomodoro, fior di latte
6,50 euro
- Margherita con bufala 1, 7
pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, basilico
9,00 euro
- Marinara 1
pomodoro, aglio fresco, olio, origano di Pantelleria
5,50 euro
- Napoli 1, 4, 7
pomodoro, fior di latte, acciughe di Cetara, capperi, origano di Pantelleria
8,50 euro
- 4 Stagioni 1, 7
pomodoro, fior di latte, funghi Champignon, prosciutto cotto, carciofi, olive di Gaeta
9,00 euro
- Calabrese 1, 7
pomodoro, mozzarella, salamino piccante, cipolle, olive di Gaeta
9,00 euro
- Prosciutto 1, 7
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
8,00 euro
- Prosciutto e Funghi 1, 7
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi Champignon
8,50 euro
- Porcini 1, 7
pomodoro, fior di latte, funghi porcini sott'olio
9,00 euro
- Würstel 1, 7
pomodoro, fior di latte, würstel
8,00 euro

AqAbA

LE PIZZE CLASSICHE, DA TUTTI I GIORNI

basse ma non sottili, sempre con lievitazione minima di 24 ore

4 Formaggi *1, 7*

pomodoro, fior di latte, pecorino, fontina, blu di mucca

8,50 euro

Capricciosa *1, 7*

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, würstel, funghi Champignon

9,00 euro

Tonno e Cipolla *1, 4, 7*

pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle

8,50 euro

Covaccino *1*

4,00 euro

PER I NOSTRI CLIENTI PIU' PICCOLI...

Baby Margherita *1, 7*

pomodoro, fior di latte

5,00 euro

Baby Würstel *1, 7*

pomodoro, fior di latte, würstel

6,50 euro

Baby Prosciutto *1, 7*

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto

6,50 euro

Supplementi (dove non previsti):

mozzarella di bufala 2,50 euro prosciutto crudo di Parma 3,00 euro stracciatella di

burrata 2,50 euro funghi porcini 2,00 euro burro al tartufo 3,00 euro altri

supplementi/vari 1/1,50 euro

**Si avvisa la gentile clientela che, data la vasta scelta della lista,
non saranno accettate significative variazioni negli ingredienti,
tali da stravolgere la natura della pizza.**

AqAbA

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE IN BOTTIGLIA

Birificio BORGO AL CORNIO (Prato)

Mercatale 75cl ¹⁴

bionda, piacevole, leggera e beverina 5,0 %alc.

12,00 euro

Le Carceri 75cl ¹⁴

ambrata, doppio malto, più complessa e persistente 7,5 %alc.

12,00 euro

Birificio BALADIN (Piozzo, Cuneo)

Isaac ¹⁴

una blanche fresca, dissetante e leggera 5,0 %alc.

33cl 6,00 euro 75cl 15,00 euro

Super ¹⁴

ambrata, intensa e di carattere 8,0 %alc.

33cl 6,00 euro 75cl 15,00 euro

Open Rock'n'Roll 75cl ¹⁴

una ale chiara, per chi ama le birre amare 7,5 %alc.

15,00 euro

Nora 33cl ¹⁴

birra "egizia", speziata, scorza d'arancia e zenzero sono tra gli ingredienti 6,8 %alc.

6,00 euro

Birificio 26 NERO (Siena, Toscana)

Listra 33cl ¹⁴

una blanche ad alta fermentazione, vivace, agrumata e leggermente citrica 4,7 %alc.

6,00 euro

Guadagnata 33cl ¹⁴

ale ad alta fermentazione, piacevolmente piena con note di caramello e miele 6,5 %alc.

6,00 euro

Birificio AYNGER (Alta Baviera . Germania)

Aynger Weissbier 50cl ¹⁴

weiss tedesca, colore chiaro velato ed aroma pieno e morbido 5,5 %alc.

8,00 euro

Sono inoltre sono sempre disponibili birre analcoliche e "gluten free"

AqAbA

BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua minerale 75 cl	Caffè espresso
2,50 euro	2,00 euro
Bibite in lattina	Orzo . Decaffeinato
Fanta/Coca-Cola/Coca Zero 33cl	2,50 euro
3,00 euro	Caffè corretto
Birra bionda "Stella Artois" alla spina	3,00 euro
piccola 3,00 euro : media 5,00 euro	Amari . Limoncello
1 litro 10,00 euro	3,50 euro
Birra ambrata "Menabrea" alla spina	Whisky . Brandy
piccola 4,00 euro : media 6,00 euro	6,00 euro
1 litro 12,00 euro	Grappa bianca/barrique
Coca Cola alla spina piccola	4,00/5,00 euro
3,00 euro	Distillati invecchiati
Coca Cola alla spina media	8,00 euro
5,00 euro	
Vino bianco frizzante/fermo alla spina	
1/2 litro 6,00 euro : 1 litro 12,00 euro	

...il nostro pane è del Forno Belli, anche da grano antico Verna del Mugello

Si informa la gentile clientela che per il servizio di prodotti di pasticceria portati dall'esterno verrà addebitato il costo di 1,00 per persona.

Coperto
2,50 euro

AqAbA

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze Reg. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan, conosciuto con il nome commerciale di Kamut®), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
b) maltodestrine a base di grano
c) sciroppi di glucosio a base di orzo
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiari cante nella birra e nel vino
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raf nato
b) tocoferoli misti naturali (E306)
c) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
b) lattitolo e i prodotti derivati
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiú (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia e noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti proposti pronti al consumo
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

AqAbA