

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

FILOSOFIA

In questo momento storico pensiamo sia importante per quanto possibile 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 e tanti altri. Abbiamo voluto per quest'estate un menù semplice, fatto di nostri piatti storici, che ci faccia stare con i piedi per terra e ci dia sicurezza. 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 . bruschetta di pomodoro 1, 7, 8

6,50 euro

Il Tagliere Rustico:

prosciutto, salame, sbriciolona di Scarpaccia, pecorino, crostino di fegatini 1, 7, 8, 9

12,00 euro

Panna cotta al Parmigiano, cracker alle erbe e cipolle caramellate 1, 7, 8, 9

10,00 euro

...E DI MARE

Calamari, seppie e polipetti in cacciucco
con pane ai 7 cereali e stracciatella di burrata 1, 4, 7

13,00 euro

Piccolo fritto di calamari e gamberi rosa con mayo al chipotle 1, 2, 4, 9, 14

12,00 euro

Tartare di tonno
su crema di mozzarella di bufala e frutto del capperro 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9

13,00 euro

Salmone marinato *gravad lax*
con senape all'aneto e cialda croccante 1, 2, 4, 7, 8, 9, 14

12,00 euro

AqAbA

I PRIMI, LA PASTA FRESCA E RISOTTI...

Tortelli di patate viola con ragù bianco di maiale del Casentino 1, 3, 7
11,00 euro

Risotto agli asparagi
mantecato con robiola e crumble di semi tostati 3, 7, 9
10,00 euro

Maccheroncini alla carbonara con guanciale croccante 1, 3, 7, 8, 9, 12
11,00 euro

...DI MARE

Pennoni bio Senatore Cappelli alla trabaccolara 1, 2, 4, 14

*da *trabaccolo*, imbarcazione tipica dei pescatori viareggini nasce questo piatto tipico della Versilia, si usano pesci poveri come lo sgombro, la gallinella, il pesce sciabola, il risultato è un sugo saporito, leggermente piccante, molto gustoso

12,00 euro

Spaghetti neri su crema di pomodori gialli e gamberoni 1, 2, 3, 4, 14
13,00 euro

Risotto ai porcini e calamari scottati 1, 2, 4, 14
13,00 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 con mantecato di patate al rosmarino 1, 7
20,00 euro

Cotolette di agnello cotte a bassa temperatura
con verdure croccanti e salsa teriyaki 7, 8, 9
18,00 euro

Filetto di maiale Grigio del Casentino
in crosta di caffè con salsa di peperoni rossi 7, 8, 9
20,00 euro

...DI MARE

Tagliata di tonno con chips di polenta e guacamole 4, 9
20,00 euro

Padellata di mare 1, 2, 4, 14
una zuppa di pesce "a modo nostro", ricca, saporita e leggermente piccante
22,00 euro

Pesce alla piastra 4, 7, 9
secondo disponibilità del pescato
24,00 euro

...E IL PIATTO VEG

Hamburger di fagioli cannellini e semi di sesamo
con pane ai 7 cereali, pomodoro, insalata e mayo alle rape rosse 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

Birrificio 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

Birrificio BALADIN, 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

Birrificio THERESIANER Antica Birreria di Trieste

Wit 33cl ¹⁴

una blanche non filtrata, vivace, agrumata e poco luppolata 5,1 %alc.

6,00 euro

Vienna 33cl ¹⁴

colore ambrato, sentori di frutta secca e caramello 5,3 %alc.

6,00 euro

Birrificio 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 Panificio Berti

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