

MATERIE PRIME

Acciughe del Cantabrico Linda Playa e di Cetara (Salerno)
Salumi di Trono (Prato) . Origano siciliano . Pecorino e ricotta della Calvana
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 Trono, la carne di Claudio Orlandi con il maiale bianco e grigio del Casentino, la razza di manzo della Calvana e i formaggi dei colli di Calenzano. 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 (salumificio Trono, Prato)

pecorino della Calvana, crostino di fegatini 1, 7, 8, 9

12,00 euro

Carpaccio di Black Angus

su clorofilla di lattuga e il suo croccante, zenzero e frutto della passione

12,00 euro

Flan di ricotta della Calvana,

tuorlo croccante e salsa al Parmigiano Reggiano 1, 7, 8, 9

10,00 euro

...E DI MARE

Cubo di baccalà su disco di patate allo zenzero e pil pil 1, 4, 7

13,00 euro

Ricciola affumicata

con focaccia blu, dressing al cetriolo e germogli 1, 4, 7

13,00 euro

Polipetti alla luciana con pane nero e burrata 1, 2, 4, 9, 14

12,00 euro

Tartare di tonno

su gazpacho bianco e cialda di riso nera 1,3,4,6,7,8,9

13,00 euro

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

cubo di baccalà . tartare di tonno . polipetto alla luciana

ricciola affumicata . crostino burro e acciughe

16,00 euro

AqAbA

I PRIMI, LA PASTA FRESCA E RISOTTI...

Pappardella al ragù d'anatra 1, 3, 7

11,00 euro

Tonnarelli con pesto di zucchine su crema di burrata e mandorle tostate 1, 3, 7, 9

10,00 euro

Maccheroncini alla "Grigia" 1, 3, 7, 8, 9, 12

pecorino romano, pepe nero, guanciale di Grigio del Casentino

11,00 euro

...DI MARE

Linguine al sugo di datterini gialli, baccalà e polvere di capperi 1, 2, 4, 14

12,00 euro

Risotto con polpo e seppia cacciuccato 2, 4, 14

12,00 euro

Bigoli cacio e pepe con tartare di gamberi rossi di Mazara 1, 2, 3, 4, 14

14,00 euro

Spaghetti alle vongole 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 tortino di patate e funghi porcini 1, 7
20,00 euro

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura
con chutney di albicocche e caponata di verdure 7, 8, 9
18,00 euro

Spiedone di Grigio del Casentino con patate fritte 7, 8, 9
pancia, salsiccia e filetto di maiale
allevato allo stato brado e libero di muoversi nell'Az. Agr. Le Selve di Vallolmo a Poppi
22,00 euro

...DI MARE

Cotoletta di tonno con spinacino saltato e mayo al mango 1, 4, 9
22,00 euro

“Il calamaro è pieno di sé”
con crudité di zucchine, emulsione di melone e crumble nero 1, 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

Tentacoli di polpo arrostiti su pappa al pomodoro e spuma di burrata 4, 9
22,00 euro

Sandwich di branzino e fiori di zucca
su crema di zucchine con briciole di taralli e pomodori secchi 1, 4, 9
20,00 euro

...E IL PIATTO VEG

Hamburger di carote e lenticchie rosse
con pane ai 7 cereali, pomodoro, insalatina di cuore di bue e mayo al sedano 1, 3, 7
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 del Mediterraneo, 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
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 del Mediterraneo, 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 Gricia ^{1, 4, 7}

bianca con cipolle dolci, pecorino e pancetta croccante

12,00 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 Rossa Tanto Tanto ^{1, 7}

rossa con tanto pomodoro, tanto basilico, olive, pomodorini

10,00 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 cotti in forno a legna, capperi e basilico fresco

12,00 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

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, 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, 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 1,50 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

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

12,00 euro

Le Carceri 75cl

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

12,00 euro

Birrificio BALADIN, Cuneo

Isaac

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

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

Super

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

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

Open Rock'n'Roll 75cl

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

15,00 euro

Nora 33cl

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

6,00 euro

Piccolo Birrificio CLANDESTINO, Livorno

Awanagana 33cl

pale ale con profumi di frutta tropicale, bevuta facile e rinfrescante 4,8 %alc.

5,00 euro

Santa Giulia 33cl

ambrata, caramello e frutta secca. "Il classico che non tramonta mai" 6 %alc.

5,00 euro

Birrificio AYNGER, Alta Baviera . Germania

Aynger Weiss 50cl

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

6,00 euro

Sono inoltre 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