

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 con la razza calvanina (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 . pancetta & cavolo nero 1, 7, 8, 9, 12

6,50 euro

Il Tagliere Rustico

*prosciutto, salame, sbriciolona del salumificio Trono,
soprassata, pecorino della Calvana e crostino di fegatini 1, 7, 8, 9, 12*

12,00 euro

Il “carbonaro” al tartufo

tuorlo d'uovo fritto e tartufo nero su crema di pecorino e cannolo di pancetta 1, 3, 7, 8, 9

16,00 euro

Assaggi di Toscana 1, 3, 7, 8, 9

polpette al sugo . trippa frita . soprassata di Grigio. crostone pancetta e cavolo nero

14,00 euro

...E DI MARE

Capesante alla piastra,

spinaci saltati, crema di zucca e le sue chips 1, 4, 7

12,00 euro

Filetti di triglia alla piastra

con crema di carote, carotino mignon e mayo al limone 1, 4, 7

12,00 euro

Zuppetta di polipetti con polenta frita 2, 4, 9, 12, 14

12,00 euro

Tataki di tonno, marmellata di pompelmo,

spugna di cavolo nero e umami di pomodoro 1, 4, 6, 8

13,00 euro

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

tataki di tonno . zuppetta di polipetti . triglia su crema di carote

capasanta alla piastra . crostino burro e acciughe

16,00 euro

AqAbA

I PRIMI, LA PASTA FRESCA E RISOTTI...

Pappardellone integrali
con ragù di cervo e fonduta di pecorino della Calvana 1, 3, 7, 8, 9, 12

11,00 euro

Peperoni di grano Verrigni con sugo di guancia rifatta 1, 9, 12

**il pastificio Verrigni crea questa pasta a forma di peperoni, carnosa e saporita trattiene tutto il sugo al suo interno*

10,00 euro

Tagliatelle di castagne
con fonduta di Blu di Valle e nocciole salate 1, 3, 7, 8, 9

11,00 euro

Canederli di lampredotto della Calvana
su crema di cavolo nero e spuma piccante 1, 3, 7, 9

10,00 euro

...DI MARE

Tortelli ripieni di calamari con carciofi saltati e bottarga 1, 2, 3, 4, 14

14,00 euro

Risotto mantecato alla zucca gialla
con sashimi di capesante, olio al timo e gocce di aceto balsamico 2, 4, 14

12,00 euro

Mezzi Paccheri con cozze, vongole,
gambero rosso, pomodoro seppioline, alloro 1, 2, 4, 14

14,00 euro

Tagliolini al nero di seppia
con tartare di seppia e limone candito 1, 2, 4, 14

13,00 euro

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

16,00 euro

AqAbA

I SECONDI DI TERRA...

- Tagliata di manzo
con carciofi fritti e scaglie di Parmigiano Vacche Rosse 1, 7, 8
20,00 euro
- Filetto di cervo con ristretto al Lagrein e rösti di patate 7, 8, 9, 12
20,00 euro
- Guancia di manzo brasata su morbido di sedano rapa e tartufo nero 9, 12
22,00 euro
- French Rack di maiale iberico
panato agli aromi, umami di prugne e radicchio tardivo CBT 1, 8
18,00 euro

...DI MARE

- Tagliata di tonno in crosta di sesamo nero,
insalata di germogli in salsa teriyaki e pasta kataifi 4, 9, 10, 11
22,00 euro
- Pescato dal Mare
con verdure di stagione saltate e barbabietola 1, 4, 9
20,00 euro
- Padellata di mare
una zuppa di pesce "a modo nostro", ricca, saporita e leggermente piccante 1, 2, 4, 14
22,00 euro
- Polpo alla piastra su crema di cannellini,
cavolo croccante, spugna nera e pancetta CBT 1, 4, 9
22,00 euro
- Trancio di baccalà
su porro fondente con polenta fritta e mayo all'arancia 1, 4, 9
20,00 euro

...E IL PIATTO VEG

- Millefoglie di patate . 5 e 5 . Taleggio alla piastra 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 della Cantabria, olive Leccino di Puglia
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 della Cantabria, bufala, olive di Gaeta, origano di Pantelleria e basilico fresco

12,00 euro

DOC Gricia 1, 4, 7

bianca con fior di latte, cipolle dolci, pecorino e pancetta croccante

12,00 euro

DOC Salsiccia & Tartufo 1, 7

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

14,00 euro

DOC Carciofi 1, 7

bianca con fior di latte, carciofi freschi, salsiccia e pecorino

12,00 euro

DOC Diavola 1, 7, 9

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

12,00 euro

DOC Porri & Taleggio 1, 4, 7

bianca con fior di latte, porri, taleggio e pancetta CBT

14,00 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, Straciatella e Parma 1, 7

bianca con fior di latte, funghi porcini, straciatella 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 straciatella di burrata

12,00 euro

DOC Speck & Blu di mucca 1, 4, 7

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

12,00 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

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
13,00 euro

Stracciatella & Crudo di Parma *1, 7*

pomodoro, fior di latte, stracciatella di burrata e prosciutto crudo di Parma 18 mesi
11,00 euro

Bianca Prosciutto & 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
10,00 euro

Calzone *1, 7*

fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro
10,00 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
11,00 euro

Ciabatta tiepida "La Ripiena" *1, 7*

farcita con fior di latte e prosciutto cotto
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 & 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

Wüstel 1, 7

pomodoro, fior di latte, wüstel

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 & 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

2,50 euro

Bibite in lattina

Fanta/Coca-Cola/Coca Zero 33cl

3,00 euro

Birra bionda "Stella Artois" alla spina

piccola 3,00 euro : media 5,00 euro

1 litro 10,00 euro

Birra ambrata "Menabrea" alla spina

piccola 4,00 euro : media 6,00 euro

1 litro 12,00 euro

Coca Cola alla spina piccola

3,00 euro

Coca Cola alla spina media

5,00 euro

Vino bianco frizzante/fermo alla spina

1/2 litro 6,00 euro : 1 litro 12,00 euro

Caffè espresso

2,00 euro

Orzo . Decaffeinato

2,50 euro

Caffè corretto

3,00 euro

Amari . Limoncello

3,50 euro

Whisky . Brandy

6,00 euro

Grappa bianca/barrique

4,00/5,00 euro

Distillati invecchiati

8,00 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