

Menù

primavera estate 2022

AqAbA

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

_____per iniziare_____

la terra_____

I Nostri Crostini 1, 7, 8, 9, 12

funghi . fegatini . pecorino e pancetta . bruschetta al pomodoro

Crostini and bruschetta (mushrooms, chicken liver, bacon and pecorino cheese, bruschetta). 7,50 euro

Il Tagliere Rustico 1, 7, 8, 9, 12

prosciutto . salame . sbriciolona del salumificio Trono

sopressata di maiale del Casentino. pecorino della Calvana e crostino ai funghi

Plate of cured meats

(prosciutto, salame, sbriciolona, sopressata, pecorino cheese and mushrooms crostino) 12,00 euro

Lecca-Lecca di fegatini 1, 7, 8, 9, 12

pralinati alle nocciole con gelato al vin santo e pan brioche

Pralines chicken liver lollipop with Vin Santo ice-cream and pan brioche 10,00 euro

Tartare di cervo 1, 7, 8

pasta kataifi, ristretto di mirtili e spuma al rafano

Deer tartare, kataifi paste, reduced blueberry and horseradish mousse 12,00 euro

il mare_____

Capesante alla piastra, purea di edamame e papada di Joselito 4, 7

Grilled scallops, edamame purée and Joselito papada 13,00 euro

Tiepido di mare 1, 4, 7

polpo, seppie, calamari cotti a vapore su verdure croccanti

Warm from the Sea (octopus, sepie, squid on crunchy vegetables) 14,00 euro

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

Baby octopus soup with fried polenta (cornmeal mush) 12,00 euro

Piccolo fritto

di calamari e gamberi rosa con mayo al mango e habanero 1, 4, 6, 8

Fried of squid and rose little prawns with mango and habanero mayo 13,00 euro

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

piccolo fritto . zuppetta di polipetti . crostino burro e acciughe

capasanta alla piastra . cubo di tonno in crosta di capperi e olive

Small fried . octopus soup . anchovies and butter crostino

grilled scallop . tuna cube in capers and olive crust 16,00 euro

AqAbA

___i primi piatti___

di terra___

Pappardelle con zafferano e ragù bianco dell'aia 1, 3, 7, 8, 9, 12

Pappardelle pasta with saffron and white meat ragù

11,00 euro

Gnudi di ricotta

con guancia rifatta e croccante di Grana Padano 1, 9, 12

Gnudi pasta with beef cheek ragù and crunchy Grana Padano cheese

11,00 euro

Risotto al cavolo viola

con cuore morbido di blu di mucca e nocciole salate 1, 3, 7, 8, 9

Risotto with purple cabbage, blue cow cheese and salty hazelnut

11,00 euro

Tortelli neri alla fiorentina ripieni di trippa con sugo scappato 1, 3, 7, 9

Black Tortelli pasta filled with tripe and vegetables ragù

11,00 euro

e di mare___

Spaghetti Verrigni cacio e pepe con polpa di riccio 1, 2, 3, 4, 14

Spaghetti Verrigni cheese and pepper with sea urchin

14,00 euro

Lasagnetta alla livornese

con sugo di polpo e seppie cacciuccato 1, 2, 4, 14

Lasagna in livornese way with octopus and cuttlefish sauce

13,00 euro

Mezzi Paccheri con cozze, vongole,

gambero rosso, pomodoro seppioline, alloro 1, 2, 4, 14

Mezzi Paccheri pasta with mussels, clams, red shrimp, tomato sauce, squid and laurel

14,00 euro

La nostra paella con verdure e frutti di mare 1, 2, 4, 14

Our Paella with vegetables and seafood

13,00 euro

Fregula tutto mare

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

Fregula typical pasta from Sardinia with seafood (sepia, octopus, mussels, clams, calamari, langoustine, prawn)

16,00 euro

AqAbA

___i secondi___

di terra___

Tagliata di manzo con tarte tatin di cipolla e rosmarino 1, 7, 8 <i>Beef sirloin with onions and rosemary tarte-tatin</i>	20,00 euro
Filetto di cervo con ristretto al Lagrein e rösti di patate 7, 8, 9, 12 <i>Deer fillet with reduced Lagrein wine and potatoes rösti</i>	22,00 euro
Guancia di manzo brasata su morbido di patate e tartufo 9, 12 <i>Stewed beef cheek on mashed potatoes and truffle</i>	20,00 euro
Chips & Pork cotoletta di maiale iberico panata agli aromi con patate fritte 1, 8 <i>Iberian pork cutlet in seasoning crumbs with fried potatoes</i>	20,00 euro

e di mare___

Tagliata di tonno in crosta di olive e capperi, colatura di alici e scarola saltata 1, 4, 9, 10, 11 <i>Tuna sirloin in olives and capers crumbs, sautéed escarole and anchovy sauce</i>	22,00 euro
Trancio di baccalà cotto in infuso di latte e zenzero su guazzetto di cavolo viola, tarallo e petali di cipolla 1, 4, 9 <i>Codfish cooked in milk and ginger infusion on purple cabbage, taralli and onions</i>	22,00 euro
Padellata di mare 1, 2, 4, 14 <i>una zuppa di pesce "a modo nostro", ricca, saporita e leggermente piccante</i> <i>Seafood Pan, a savoury soup in AqAbA way, tasty and lightly hot</i>	24,00 euro
Polpo in due modi: peposo di polpo e polpo fritto con mayo al lime 1, 4, 9 <i>Two ways Octopus:</i> <i>"Peposo" stewed with black pepper . Fried octopus with lime mayo</i>	22,00 euro
Coda di rospo in crosta di pistacchi, carciofo fritto e crema di topinambur 1, 4, 9 <i>Pistachio crumbs Monkfish, fried artichokes and smooth Jerusalem artichoke</i>	22,00 euro

il piatto vegetariano___

Caponatina di verdure con mozzarella di bufala tiepida e fiammiferi di sfoglia al sesamo nero 3, 7 <i>Vegetables caponata with warm buffalo mozzarella and</i>	14,00 euro
--	------------

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

tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and fresh basil

11,00 euro

DOC Napoli 1, 4, 7

pomodoro, bufala, pomodoro fresco, acciughe della Cantabria, capperi, origano di Pantelleria

tomato sauce, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, capers, oregano from Pantelleria

12,00 euro

DOC Vesuvio 1, 4, 7

bianca con pomodorini cotti in forno a legna, acciughe della Cantabria, mozzarella di bufala, olive Leccino, origano di Pantelleria e basilico fresco

white (no tomato sauce), mozzarella, cherry tomatoes, Cantabrian anchovies, buffalo mozzarella, olives, oregano

12,00 euro

DOC Gricia 1, 4, 7

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

white (no tomato sauce), mozzarella, sweet onions, pecorino cheese, crunchy bacon

12,00 euro

DOC Salsiccia e Tartufo 1, 7

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

tomato sauce, fior di latte mozzarella, sausage, pecorino cheese, truffle butter

14,00 euro

DOC 4 Formaggi e Baroletta 1, 7, 9

bianca con fior di latte, pecorino, Grana Padano,

blu di mucca e pancetta cotta marinata nel Barolo e affumicata

white (no tomato sauce), mozzarella, pecorino, Grana Padano,

blue cheese and Baroletta (marinated bacon cooked in Barolo wine and smoked)

14,00 euro

DOC Diavola 1, 7, 9

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

tomato sauce, fior di latte mozzarella, hot sausage, nduja paste and burrata soft cheese

12,00 euro

DOC Mediterranea 1, 7, 8

pomodoro, olive Leccino, origano di Pantelleria, cipolle dolci,

mozzarella di bufala, pomodorini cotti in forno a legna, capperi e basilico fresco

tomato sauce, olives, oregano from Pantelleria,

sweet onions, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, capers, fresh basil

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

white (no tomato sauce), porcini mushrooms, burrata soft cheese and Prosciutto di Parma

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

white (no tomato sauce), San Marzano tomato fillet,

oregano, basil, buffalo mozzarella and burrata soft cheese

12,00 euro

DOC Rossa Golosa 1, 4, 7

pomodoro, acciughe della Cantabria, stracciatella di burrata e scorzette di limone

tomato sauce, Cantabrian anchovies, burrata soft cheese and lemon zest

13,00 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, calzoni e ciabatte___

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

Frutti di mare 1, 2, 4, 7, 14 <i>pomodoro, polpo, seppie, cozze e vongole aperte al momento e gamberone</i> <i>tomato sauce, fresh octopus, sepia, mussels, clams and prawn</i>	14,00 euro
Stracciatella e Crudo di Parma 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, stracciatella di burrata e prosciutto crudo di Parma 18 mesi</i> <i>tomato sauce, fresh octopus, sepia, mussels, clams and prawn</i>	12,00 euro
Bianca Prosciutto e Porcini 1, 7 <i>fior di latte, prosciutto cotto, funghi porcini</i> <i>white (no tomato sauce), mozzarella, ham, porcini mushrooms</i>	10,00 euro
Partenopea 1, 7 <i>fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini cotti a legna, origano di Pantelleria</i> <i>white (no tomato sauce), buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano from Pantelleria</i>	10,00 euro
Bianca Vegetariana Golosa 1, 7 <i>fior di latte, pomodorini cotti a legna, basilico, zucchine, melanzane, stracciatella di burrata</i> <i>white (no tomato sauce), cherry tomatoes, aubergine, burrata soft cheese</i>	10,00 euro
Calabrese 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, salamino piccante, cipolle, olive Leccino</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, hot sausage, onions, olives</i>	9,00 euro
Calzone 1, 7 <i>fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro</i> <i>fior di latte mozzarella, ham, tomato sauce on the top</i>	9,00 euro
Calzone Contadino 1, 7 <i>fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, pecorino, nduja</i> <i>fior di latte mozzarella, ham, champignon mushrooms ,pecorino cheese, nduja hot paste</i>	10,00 euro
Ciabatta con Crudo di Parma 1, 7 <i>farcita con bufala, fior di latte e prosciutto crudo di Parma 18 mesi</i> <i>filled with buffalo mozzarella and Prosciutto Crudo from Parma 18 months</i>	11,00 euro
Ciabatta tiepida "La Ripiena" 1, 7 <i>farcita con fior di latte e prosciutto cotto</i> <i>filled with fior di latte mozzarella and ham</i>	10,00 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 pizze classiche, da tutti i giorni___

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

Margherita 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte</i>	7,00 euro
Margherita con Bufala 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, basilico</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella, basil</i>	10,00 euro
Marinara 1 <i>pomodoro, aglio fresco, olio, origano di Pantelleria</i> <i>tomato sauce, fresh garlic, olio EVO, oregano from Pantelleria</i>	6,00 euro
Napoli 1, 4, 7 <i>pomodoro, fior di latte, acciughe della Cantabria, capperi, origano di Pantelleria</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, anchovies, capers, oregano from Pantelleria</i>	9,00 euro
4 Stagioni 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, funghi Champignon, prosciutto cotto, carciofi, olive Leccino</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, champignon mushrooms, ham, artichokes, olives</i>	9,00 euro
Prosciutto 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham</i>	8,50 euro
Prosciutto e Funghi 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi Champignon</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, champignon mushrooms, ham</i>	8,50 euro
Porcini 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, funghi porcini sott'olio</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, porcini mushrooms in oil</i>	10,00 euro
Würstel 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, würstel</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, würstel</i>	8,50 euro
4 Formaggi 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, pecorino, Grana Padano, blu di mucca</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, pecorino cheese, Grana Padano, blue cow cheese</i>	9,00 euro
Capricciosa 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, würstel, funghi Champignon</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, artichokes, würstel, champignon mushrooms</i>	9,00 euro
Tonno & Cipolla 1, 4, 7 <i>pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle dolci</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, sweet onions</i>	8,50 euro
Covaccino 1 <i>plain crunchy focaccia, just EVO and salt</i>	4,00 euro

AqAbA

___per i nostri clienti più piccoli___

Baby Margherita 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte</i> <i>tomato sauce, fior di latte mozzarella</i>	5,50 euro
Baby Würstel 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, würstel</i> <i>tomato sauce, fior di latte mozzarella, würstel</i>	6,50 euro
Baby Prosciutto 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i> <i>tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham</i>	6,50 euro

Supplementi (dove non previsti):

extra, additional:

mozzarella di bufala 2,50 euro

stracciatella di burrata 2,50 euro

burro al tartufo 3,00 euro

prosciutto crudo di Parma 3,00 euro

funghi porcini 2,00 euro

altri supplementi/vari 1,50 euro

___le nostre pizze sono fatte con___

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, verdure fresche cotte da noi,
prosciutto crudo di Parma 18 mesi, mozzarella di bufala campana DOP,
una lievitazione lunga di almeno 24 ore con pochissimo lievito

___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.

AqAbA

___birre artigianali in bottiglia___

birrificio Borgo al Cornio, Prato___

Mercatale 75cl		
<i>bionda, piacevole, leggera e beverina 5,0 %alc.</i>		12,00 euro
Le Carceri 75cl		
<i>ambrata, doppio malto, più complessa e persistente 7,5 %alc.</i>		12,00 euro

birrificio Baladin, Cuneo___

Isaac			
<i>una blanche fresca, dissetante e leggera 5,0 %alc.</i>	33cl 6,00 euro	75cl 15,00 euro	
Super			
<i>ambrata, intensa e di carattere 8,0 %alc.</i>	33cl 6,00 euro	75cl 15,00 euro	
Open Rock'n'Roll 75cl			
<i>una ale chiara, per chi ama le birre amare 7,5 %alc.</i>			15,00 euro
Nora 33cl			
<i>birra "egizia", speziata, scorza d'arancia e zenzero 6,8 %alc.</i>			6,00 euro

piccolo birrificio Clandestino, Livorno___

Awanagana 33cl			
<i>pale ale con profumi di frutta tropicale, bevuta facile e rinfrescante 4,8 %alc.</i>			5,00 euro
Santa Giulia 33cl			
<i>ambrata, caramello e frutta secca. "Il classico che non tramonta mai" 6 %alc.</i>			5,00 euro

birrificio Aynger, alta baviera, Germania___

Aynger Weiss 50cl			
<i>weiss tedesca, colore chiaro velato ed aroma pieno e morbido 5,5 %alc.</i>			6,00 euro

Sono inoltre sempre disponibili birre analcoliche e gluten-free

AqAbA

___bevande e caffetteria___

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

...il nostro pane è del Panificio Berti di Sesto Fiorentino

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
3,00 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