

Menù

estate 2022



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 . tartare di zucchine e menta . bruschetta al pomodoro

Crostini and bruschetta (mushrooms, chicken liver, zucchini tartare and mint, bruschetta) 7,50 euro

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

prosciutto San Daniele . capocollo di Manzetta Prussiana . sbriciolona di Scarpaccia guanciaie di maiale affumicato . pecorino della Calvana e bruschette

Plate of cured meats

(prosciutto, salame, sbriciolona, soprassata, pecorino cheese and tomato bruschetta) 14,00 euro

Carpaccio di bisonte (50gr.) 1, 7, 8

su insalatina di campo, focaccia e burro fresco da panna zangolata

Bison carpaccio on salad, focaccia bread and fresh butter 15,00 euro

Millefoglie di pane carasau 1, 7, 8

ricotta della Calvana, pesto di pomodori secchi e noci

Carasau bread, ricotta cheese mousse, dry tomatoes and walnut pesto 11,00 euro

Tartare di manzo (100gr.) 7, 8, 9, 12

condita con capperi, olive, acciuga della Cantabria e pinzimonio di verdure

Beef tartare with capers, dry tomatoes, olives and crunchy raw vegetables 14,00 euro

il mare_____

Calamaro gigante cotto a bassa temperatura 4, 7

con mayo al nero di seppia, harissa, salsa verde e quinoa soffiata

Calamaro small steak with black ink mayo, harissa, green sauce and puffed quinoa 13,00 euro

Tartare di tonno 1, 4, 7

su guazzetto di mango e crumble di tarallo al pomodoro

Tuna tartare on mango sauce and tomato tarallo's crumble 14,00 euro

Crostone di pane nero 1, 2, 4, 9, 12, 14

con polipetti in umido e stracciatella di burrata

Bread crostone with baby octopus soup and burrata soft cheese 13,00 euro

Piccolo fritto 1, 4, 6, 8

di calamari e gamberi rosa con mayo al mango e habanero

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 . zuppeta di polipetti . calamaro CBT

crostino burro e acciughe . tartare di tonno

Small fried . octopus soup . anchovies and butter crostino

squid cooked in low temperature. tuna tartare 16,00 euro

AqAbA

___i primi piatti___

di terra___

- Tagliolini ai porcini freschi con burro francese alla nipitella** 1, 3, 7, 8, 9, 12
Tagliolini fresh pasta with porcini mushrooms, lesser calamint french butter 15,00 euro
- Fusilloro Verrigni alla carbonara di verdure e chicas di Joselito** 1, 9, 12
la chicas di Joselito è una specie di "salsiccia" di tagli nobili del maiale iberico, affumicata e aromatizzata alla paprika
Fusilli pasta in carbonara way with chicas Joselito (pork lean meat, paprika, garlic) 11,00 euro
- Risotto alle zucchine e fiori di zucca su crema di ricotta della Calvana** 1, 3, 7, 8, 9
Risotto with zucchini, zucchini flowers on ricotta cheese mousse 11,00 euro
- Ravioli alla parmigiana** 1, 3, 7, 9
ripieni di melanzane e scamorza, acqua di pomodoro, pesto di basilico e Grana
Ravioli pasta filled with aubergine, tomato water, basil, Parmesan cheese 11,00 euro

e di mare___

- Linguine al limone Verrigni** 1, 2, 3, 4, 14
risottate alla bisque di scampi con tartare di scampi di Sicilia
Lemon linguine pasta with langoustine and langoustine tartare from Sicily 16,00 euro
- Mezzi paccheri alla puttanesca di mare,** 1, 2, 4, 14
tonno, spuma di capperi, "terra" di olive, crema di pomodorini gialli e origano
Mezzi paccheri with tuna, capers foam, olives, smooth yellow cherry tomatoes and oregano 13,00 euro
- Ravioli ripieni di polpo e seppie in umido** 1, 2, 4, 14
saltati con pomodoro fresco, scorzette di limone e spuma di prezzemolo
Ravioli filled with cacciucco with fresh tomatoes, lemon zest and parsley foam 14,00 euro
- Spaghetti Verrigni trafileati all'oro e affumicati** 1, 2, 4, 14
con pomodorini arrostiti e mazzancolla di Sicilia al passion fruit
Smoked spaghetti pasta with roasted tomatoes and tiger prawn from Sicily 15,00 euro
- Fregula tutto mare** 1, 2, 4, 14
seppie, polpo, cozze, vongole, calamaro, scampo, gamberone
Fregula typical pasta from Sardinia with seafood (sepia, octopus, mussels, clams, calamari, langoustine, prawn) 16,00 euro

___i secondi___

di terra___

Tagliata di manzo di Poznan®

con il suo jus, spinaci saltati e patata al timo 7, 8

Beef sirloin, its jus, sautéed spinach and thyme potatoes

22,00 euro

Butterburger* di Manzetta Prussiana (180gr.) 7, 8, 9, 12

con pomodoro cuore di bue, insalatina, panino ai cereali, cipolla caramellata e la nostra mayo

Hamburger of Manzetta Prussiana with tomato, salad, cereals bread, onions and our mayo

22,00 euro

**solo tagli scelti di Manzetta Prussiana, un hamburger artigianale non pressato per un risultato fuori dal comune*

Petto d'anatra, morbido di patate viola

con millefoglie di verdura, pane carasau e ristretto di rucola 1, 8

Duck breast with carasau bread and vegetables millefeouille and reduced arugola

20,00 euro

e di mare___

Milanese di tonno

con mayo al mojito e verdure fritte 1, 4, 9, 10, 11

Tuna breaded cutlet with mojito mayo and fried vegetables

22,00 euro

Ombrina e chorizo alla piastra 1, 4, 9

in guazzetto di panzanella e basilico fritto

Red drum and roasted chorizo spanish salami, panzanella emulsion and fried basil

22,00 euro

Padellata di mare 1, 2, 4, 14

una zuppa di pesce "a modo nostro", ricca, saporita e leggermente piccante

Seafood Pan, a savoury soup in AqAbA way, tasty and lightly hot

24,00 euro

Tentacolo di polpo 1, 4, 9

riso croccante al curry e cocco, mayo al wasabi e pleurotus alla piastra

Octopus tentacle, crunchy coconut rice, wasabi mayo and roasted pleurotus mushrooms

22,00 euro

"Sembra un sushi ma non è" 4, 9

coda di rospo, zucchine, pancetta e fiori di zucca fritti

Its like a sushi but its not!

monkfish, zucchini, bacon, zucchini sauce and fried zucchini flowers

22,00 euro

e il piatto veg___

Involtini di verdure croccanti in carta riso con salsa tzatziki 1, 7, 8, 9, 12

Vegetable rolls in rice wrap and tzatziki sauce

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 Fiori di zucca 1, 7

bianca con fior di latte, fiori di zucca, zucchine, ricotta della Calvana, pomodorini semi dry, Grana

white (no tomato sauce), mozzarella, zucchini flowers, ricotta cheese, semi dried tomatoes, Grana Padano

12,00 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

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

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

tomato sauce, fresh octopus, sepia, mussels, clams and prawn

14,00 euro

Stracciatella e Crudo di Parma 1, 7

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

tomato sauce, fresh octopus, sepia, mussels, clams and prawn

12,00 euro

Bianca Prosciutto e Porcini 1, 7

fior di latte, prosciutto cotto, funghi porcini

white (no tomato sauce), mozzarella, ham, porcini mushrooms

10,00 euro

Partenopea 1, 7

fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini cotti a legna, origano di Pantelleria

white (no tomato sauce), buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano from Pantelleria

10,00 euro

Bianca Vegetariana Golosa 1, 7

fior di latte, pomodorini cotti a legna, basilico, zucchine, melanzane, stracciatella di burrata

white (no tomato sauce), cherry tomatoes, aubergine, burrata soft cheese

10,00 euro

Calabrese 1, 7

pomodoro, fior di latte, salamino piccante, cipolle, olive Leccino

tomato sauce, mozzarella fior di latte, hot sausage, onions, olives

9,00 euro

Calzone 1, 7

fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro

fior di latte mozzarella, ham, tomato sauce on the top

9,00 euro

Calzone Contadino 1, 7

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

fior di latte mozzarella, ham, champignon mushrooms, pecorino cheese, nduja hot paste

10,00 euro

Ciabatta Parma 1, 7

farcita con bufala, fior di latte e prosciutto crudo di Parma 18 mesi

filled with buffalo mozzarella and Prosciutto Crudo from Parma 18 months

11,00 euro

Ciabatta tiepida "La Ripiena" 1, 7

farcita con fior di latte e prosciutto cotto

filled with fior di latte mozzarella and ham

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