

Menù

autunno 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, 12

funghi porcini . fegatini . tartare di zucca . fagioli e pancetta

Crostini and bruschetta (mushrooms, chicken liver, pumpkin tartare, beans and bacon) 7,50 euro

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

*prosciutto San Daniele . capocollo di Manzetta Prussiana . sbriciolona di Scarpaccia
guancia di maiale affumicato . pecorino della Calvana . crostini e sottoli*

Plate of cured meats

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

L'Oca a passeggio nel bosco 1, 3, 7, 8, 12

speck d'oca, pan brioche, castagne e funghi misti

Goose smoked speck, pan brioche, chestnut and mixed mushrooms 14,00 euro

Sformatino di rape rosse 1, 3, 7, 8

su fonduta di blu di mucca e chips di patate viola

Beetroot-red Flan on blue cheese fondue and purple potatoes chips 11,00 euro

Tartare di Manzo (100gr.) 3, 7, 8, 9

crema di Parmigiano, uovo a 62°C e tartufo nero fresco

Beef tartare on Parmesan sauce, egg at 62°C and fresh black truffle 24,00 euro

il mare_____

Riso, Patate e Cozze 1, 4, 7, 12, 14

morbido di patate, cialde di riso al nero e cozze sgusciate

Mashed potatoes, black rice wafer and shelled mussels 12,00 euro

Frittino di calamari, vellutata di zucca e le sue chips 1, 14

Fried squid on smooth pumpkin and pumpkins chips 13,00 euro

Macarones al nero di seppia 1, 3, 4, 7

baccalà mantecato . tartare di tonno . carpaccio di salmone e guacamole

Sea macaron: creamed codfish . tuna tartare . salmon carpaccio with guacamole sauce 13,00 euro

Seppie e Piselli 4, 12

seppioline stufate, crema piselli e pancetta croccante

Baby cuttlefish on creamy peas and crunchy bacon 13,00 euro

Finger Food 1, 4, 7, 14

calamari fritti . seppie e piselli . baccalà mantecato

crostino burro e acciughe . tartare di tonno

*Cuttlefish & peas . anchovies and butter crostino
small fried . creamed codfish. tuna tartare* 16,00 euro

AqAbA

___i primi piatti___

di terra___

Gnocchetti viola

su crema di cavolfiore, castagne e polvere di funghi 1, 3, 7, 8, 12

Purple Gnocchetti pasta on creamy cauliflower, chestnut and mushrooms dust

13,00 euro

Risotto alla zucca su fonduta di Castelmagno e perle di aceto balsamico 5, 7, 11, 12

Risotto with pumpkin on Castelmagno cheese fondue and balsamic vinegar pearl

13,00 euro

Tagliolini al tartufo nero 1, 3, 7

Tagliolini pasta with black truffle

20,00 euro

Tortelli patate al ragù di Grigio del Casentino 1, 3, 7, 9

Tortelli pasta filled with potatoes with Grigio pork ragù from Casentino

13,00 euro

e di mare___

Orecchiette, broccoli, vongole e bottarga 1, 3, 4, 12, 14

Orecchiette pasta, broccoli, clams and bottarga (aged fish eggs)

16,00 euro

Paccheri alla trabaccolara 1, 4, 7, 12, 14

**la trabaccolara è un sugo di pesce povero tipico della Versilia, leggermente piccante*

Paccheri pasta in trabaccolara way, typical sauce lightly hot from Versilia

13,00 euro

Linguine con burro al limone, 1, 2, 3, 4, 5, 7, 12, 14

peperoncino, colatura di alici e tartare di scampi di Sicilia

Linguine pasta, hot peppers, anchovy sauce, langoustine tartare from Sicily

16,00 euro

Cappellacci ripieni di carciofi 1, 3, 4, 7, 12, 14

con sughetto di calamari e pomodori gialli

Cappellacci pasta filled with artichokes with squid and yellow tomato sauce

14,00 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

AqAbA

___i secondi___

di terra___

Tagliata di manzo di Poznan®

con cestino di polenta, crema ai formaggi e funghi pioppini 5, 7, 12

Beef sirloin, cornmeal mush basket filled with cheese and honey mushrooms

24,00 euro

Butterburger* di Manzetta Prussiana (180gr.) 1, 3, 5, 7, 8, 9, 12

con cavolo nero saltato, panino ai cereali, pancetta, cipolla caramellata e la nostra mayo

Hamburger of Manzetta Prussiana with black cabbage, cereals bread, bacon, onions and our may

22,00 euro

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

Cubo di capocollo di Grigio del Casentino cotto a bassa temperatura

su morbido di zucca gialla e scalogno fondente 1, 5, 7, 9, 12

Capocollo cube cooked at low temperature on smooth pumpkin and caramelised shallot

20,00 euro

Quaglia ripiena di tartufo e salsiccia di maiale del Casentino

su mantecato di patate e uovo di quaglia cotto a 62 gradi 1, 3, 5, 8, 9, 12

Roasted quail filled with truffle and sausage on mashed potatoes and quail egg cooked at 62°C

24,00 euro

e di mare___

Tagliata di tonno

con sformatino di broccoli e pesto di acciughe 1, 2, 4, 5, 7, 12

Sliced tuna with broccoli flan and anchovies pesto

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

Salmone marinato e cotto a bassa temperatura 1, 3, 4, 5, 7, 9, 12

in crosta di olive con finocchi gratinati e salsa all'arancia

Marinated salmon cooked in low temperature with olives breaded, fennel gratin and orange sauce

20,00 euro

Involtino di coda di rospo 1, 2, 4, 5, 7, 12

melanzane fritte, gamberone e umami di peperoni

Monkfish roll, fried aubergine, prawn and peppers umami

22,00 euro

nè terra nè mare___

Selezione di formaggi con composta e miele 7, 8, 9, 12

Our cheese selection and compotes

15,00 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 Salsiccia e Tartufo 1, 4, 7

pomodoro, fior di latte, funghi porcini, salsiccia, pecorino e burro al tartufo

tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, sausage, pecorino cheese, truffle butter

16,00 euro

DOC Speck e Nduja 1, 7, 9

pomodoro, fior di latte, blu di mucca, nduja, speck

tomato sauce, mozzarella, blue cheese, nduja spicy paste, speck

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

14,00 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

15,00 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, mozzarella fior di latte, stracciatella soft cheese, prosciutto Parma 18months

12,00 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, olive Leccino, carciofi, melanzane, stracciatella di burrata

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

12,00 euro

Calabrese 1, 7

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

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

10,00 euro

Bianca Carciofi freschi e Luganega 1, 7

fior di latte, carciofi freschi, luganega, pecorino

white (no tomato sauce), fresh artichokes, ham, Grana Padano

12,00 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

E' arrivata la farina "ai 7 cereali"!!! Tutte le pizze, ad eccezione delle DOC e Calzoni, possono essere richieste con farina di tipo 1 ai 7 cereali: *grano, segale, orzo, farro, avena, mais e riso* contenente semi di *girasole* e semi di *sesamo* senza supplemento sul prezzo della pizza.

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>	9,00 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 3,00 euro

stracciatella di burrata 3,00 euro

burro al tartufo 3,00 euro

prosciutto crudo di Parma 3,00 euro

funghi porcini 2,50 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	6,50 euro
Birra bionda "Stella Artois" alla spina:		1 litro	13,00 euro
piccola	4,00 euro	Caffè espresso	2,00 euro
media	6,00 euro	Orzo . Decaffeinato	2,50 euro
1 litro	12,00 euro	Caffè corretto	3,50 euro
Birra ambrata "Menabrea" alla spina:		Amari . Limoncello	3,50 euro
piccola	4,00 euro	Whisky . Brandy	6/8,00 euro
media	6,00 euro	Grappa bianca	4,00 euro
1 litro	12,00 euro	Grappa barrique	5,00 euro
Coca Cola alla spina:		Distillati invecchiati	8/10,00 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