

_____per iniziare_____

la terra_____

I Nostri Crostini 1, 12

funghi porcini . fegatini . bruschetta al pomodoro . salsiccia e cipolla

Crostini and bruschetta (mushrooms, chicken liver, tomato, sausage & onions) 8,00 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

Millefoglie di verdure 1, 7, 11

con mousse al caprino e grissini al sesamo

Grilled vegetables millefeuille with goat cheese and sesame grissino bread 12,00 euro

Biscotto al Parmigiano 1, 3, 7

farcito con tartare di manzo su crema di toma piemontese

Beef tartare in Parmesan cookie on smooth piedmontese toma cheese 14,00 euro

il mare_____

Burro & Acciughe 1, 4, 7

burro montato, acciughe della Cantabria e le nostre ciabattine

Whipped butter, cantabrian anchovies and our ciabatta bread 15,00 euro

Crocchette di baccalà a go go e salse 1, 3, 4, 7

Cod fish croquettes and sauces 13,00 euro

Tartare di scampi 1, 2, 3, 4, 7

insalatina di asparagi e salsa olandese

Langoustine tartare, asparagus salad and holland sauce 15,00 euro

Calamari alla griglia,

caponata di verdure e cubetti di pane saporiti 1, 4, 9

Grilled calamari, vegetable caponata and tasty bread cubes 13,00 euro

Finger Food 1, 2, 3, 4, 7, 9, 14

calamari alla griglia . crocchetta di baccalà

crostino burro e acciughe . tartare di tonno . gambero in tempura

grilled calamari . anchovies and butter crostino

codfish crocchetta . tempera fried prawn . tuna tartare 16,00 euro

AqAbA

___i primi piatti___

di terra___

Pappardelle

con ragù di scottona su crema di pecorino 1, 3, 7, 12

Fresh Pappardelle pasta with scottona ragout on pecorino smooth sauce 13,00 euro

Risotto Acquerello® mantecato

con cipolle di Certaldo e crumble di Parmigiano 24 mesi 7, 12

Risotto with onions from Certaldo and Parmesan cheese 24months 13,00 euro

Ravioli farciti

alla carbonara, jus di manzo e tartufo fresco 1, 3, 7, 9

Ravioli pasta filled with yolk and pecorino cheese, beef jus and fresh truffle 16,00 euro

e di mare___

Risotto Acquerello®

con carpaccio di gambero selvaggio, mela Granny Smith e lime 2, 4, 12

Red Risotto with tiger prawn carpaccio, Granny Smith apple and lime 15,00 euro

Scialatielli con ragù di pesce azzurro,

finocchietto, uvetta e briciole di pane 1, 4, 12

Scialatielli pasta with bluefish, wild fennel, raisins and bread crumbs 13,00 euro

Reginetta nera ripiena di seppia,

burro, lemongrass e spuma di rapa rossa 1, 2, 3, 4, 7, 12

Black reginetta pasta filled with smooth cuttlefish, butter, lemongrass and red radish foam 14,00 euro

Malloreddus con vongole, pomodorini e salicornia 1, 4, 12, 14

Sardinian Malloreddus pasta with clams and glasswort 15,00 euro

Fregula tutto mare 1, 2, 4, 14

seppie, polpo, cozze, vongole, calamaro, scampo, gamberone

Fregula typical pasta from Sardinia with seafood 16,00 euro

AqAbA

___i secondi___

di terra___

dalla lombata:

Tagliata di manzo Scottona 24,00 euro

Filetto di manzo Scottona 28,00 euro

entrambi serviti con sformatino di asparagi e puntarelle cacio e pepe

Beef Fillet or Sirloin with asparagus flan and cheese and pepper chicory

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

con verdure grigliate, panino ai cereali, pancetta, cipolla e mayo

Hamburger 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

Coniglio ripieno di fegatini, lardo, miele e porcini

su sedano rapa alla griglia e spinaci saltati 1, 4, 9, 12

Rabbit filled with chicken liver, lard, honey, porcini mushrooms on roasted celeriac 22,00 euro

e di mare___

Tataki di tonno su crostone ai 7 cereali 4, 6, 7, 12

con finocchi, arancia, rucola e spuma di capperi

Tuna tataki on 7cereals bread with fennels, orange, rugola and capers foam 22,00 euro

Padellata di mare 1, 2, 4, 14

una zuppa di pesce ricca, saporita e leggermente piccante

Seafood Pan, a savoury soup in AqAbA way, tasty and lightly hot 24,00 euro

Kebab di pesce

con papas arrugadas e le nostre salse 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 12

Fish kebab and our sauces 20,00 euro

Il pesce azzurro 1, 3, 4, 5, 7, 8, 12

involtino di spatola con cous cous e pesto di basilico e agrumi

arancino di pesce spada . sgombro alla piastra e caponata di verdure

Blue fish: swordfish arancino . scabbard fish roll .

grilled mackerel and vegetable caponata 22,00 euro

il piatto veg___

Bao con verdure croccanti alla soia

e tartare di rapa rossa con stracciatella di burrata 1, 3, 6, 7, 8, 9, 12

Bao bread with crunchy vegetables, red radish tartare and burrata soft cheese 14,00 euro

AqAbA

___le pizze DOC___

una nostra specialità, alte e con lievitazione minima di 24 ore

La DOC 1, 7 <i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori ciliegini e basilico</i> <i>tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and fresh basil</i>	11,50 euro
DOC Napoli 1, 4, 7 <i>pomodoro, bufala, pomodoro fresco,</i> <i>acciughe della Cantabria, capperi, origano di Pantelleria</i> <i>tomato sauce, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, capers, oregano from Pantelleria</i>	12,50 euro
DOC Vesuvio 1, 4, 7 <i>bianca con fior di latte, pomodorini cotti in forno a legna, acciughe della Cantabria,</i> <i>mozzarella di bufala, olive Leccino, origano di Pantelleria e basilico fresco</i> <i>white (no tomato sauce), mozzarella, cherry tomatoes,</i> <i>Cantabrian anchovies, buffalo mozzarella, olives, oregano</i>	13,00 euro
DOC Gricia 1, 7, 9 <i>bianca con fior di latte, cipolle, in uscita pancetta croccante e pecorino</i> <i>white (no tomato sauce) mozzarella, onions, crunchy bacon and pecorino cheese</i>	13,00 euro
DOC Salsiccia e Blu di mucca 1, 7, 9 <i>pomodoro, fior di latte, salsiccia, blu di mucca, in uscita guanciale affumicato</i> <i>tomato sauce, mozzarella, sausage, blue cheese, cheek lard</i>	14,00 euro
DOC Diavola 1, 7, 9 <i>pomodoro, fior di latte, salamino, 'nduja, stracciatella di burrata</i> <i>tomato sauce, fior di latte mozzarella, hot sausage, nduja paste and burrata soft cheese</i>	14,00 euro
DOC Mediterranea 1, 7, 8 <i>pomodoro, olive Leccino, origano di Pantelleria, cipolle dolci,</i> <i>bufala, pomodorini cotti in forno a legna, capperi e basilico fresco</i> <i>tomato sauce, olives, oregano from Pantelleria,</i> <i>sweet onions, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, capers, basil</i>	12,00 euro
DOC Porcini, Stracciatella e Parma 1, 7 <i>bianca con fior di latte, funghi porcini,</i> <i>stracciatella di burrata e crudo di Parma 18 mesi</i> <i>white (no tomato sauce), porcini mushrooms, burrata soft cheese and Prosciutto di Parma</i>	16,00 euro
DOC San Marzano 1, 7 <i>bianca macchiata con filetti di San Marzano 100% italiani,</i> <i>origano di Pantelleria, basilico, bufala e stracciatella di burrata</i> <i>white (no tomato sauce), San Marzano tomato fillet,</i> <i>oregano, basil, buffalo mozzarella and burrata soft cheese</i>	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 12,50 euro

Bianca con zucchine, prosciutto cotto e Grana Padano 1, 7

fior di latte, prosciutto cotto, zucchine, Grana Padano
white (no tomato sauce), mozzarella, zucchini, ham, Grana Padano cheese 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, zucchine, 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 11,00 euro

Calzone 1, 7

fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro
fior di latte mozzarella, ham, tomato sauce on the top 9,50 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 11,00 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 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 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> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte</small>	7,00 euro
Margherita con Bufala 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, basilico</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella, basil</small>	10,00 euro
Marinara 1 <i>pomodoro, aglio fresco, olio, origano di Pantelleria</i> <small>tomato sauce, fresh garlic, olio EVO, oregano from Pantelleria</small>	6,00 euro
Napoli 1, 4, 7 <i>pomodoro, fior di latte, acciughe della Cantabria, capperi, origano di Pantelleria</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, anchovies, capers, oregano from Pantelleria</small>	10,00 euro
4 Stagioni 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, funghi Champignon, prosciutto cotto, carciofi, olive Leccino</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, champignon mushrooms, ham, artichokes, olives</small>	9,50 euro
Prosciutto 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham</small>	9,00 euro
Prosciutto e Funghi 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi Champignon</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, champignon mushrooms, ham</small>	9,00 euro
Porcini 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, funghi porcini sott'olio</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, porcini mushrooms in oil</small>	10,00 euro
Würstel 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, würstel</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, würstel</small>	8,50 euro
4 Formaggi 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, pecorino, Grana Padano, blu di mucca</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, pecorino cheese, Grana Padano, blue cow cheese</small>	9,00 euro
Capricciosa 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, würstel, funghi Champignon</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, artichokes, würstel, champignon mushrooms</small>	9,50 euro
Tonno & Cipolla 1, 4, 7 <i>pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle dolci</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, sweet onions</small>	9,00 euro
Covaccino 1 <i>plain crunchy focaccia, just EVO and salt</i>	4,00 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

___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 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
bionda, piacevole, leggera e beverina 5,0 %alc. 14,00 euro

Le Carceri 75cl
ambrata, doppio malto, più complessa e persistente 7,5 %alc. 14,00 euro

birrificio Baladin, Cuneo___

Isaac
una blanche fresca e dissetante 5,0 %alc. 33cl 6,00 euro 75cl 16,00 euro

Super
ambrata, intensa e di carattere 8,0 %alc. 33cl 6,00 euro 75cl 16,00 euro

Open Rock'n'Roll 75cl
una ale chiara, per chi ama le birre amare 7,5 %alc. 16,00 euro

Nora 33cl
birra "egizia", speziata, scorza d'arancia e zenzero 6,8 %alc. 7,00 euro

piccolo birrificio Clandestino, Livorno___

Awanagana 33cl
*pale ale con profumi di frutta tropicale,
bevuta facile e rinfrescante 4,8 %alc.* 6,00 euro

Santa Giulia 33cl
*ambrata, caramello e frutta secca,
"il classico che non tramonta mai" 6 %alc.* 6,00 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	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