

## \_\_\_\_\_per iniziare\_\_\_\_\_

### la terra\_\_\_\_\_

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

*funghi porcini . fegatini . bruschetta al pomodoro . crema di caprino e noci*

*Crostini and bruschetta (mushrooms, chicken liver, tomato, goat cheese and walnut)* 8,00 euro

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

*prosciutto di Parma . salame affumicato del Sauris . sbriciolona di Scarpaccia*

*prosciutto cotto del Kaiser . pecorino della Calvana . crostini e sottoli*

*Plate of cured meats*

*(Parma ham, smoked salame, sbriciolona, Kaiser ham, pecorino and bruschettas)* 15,00 euro

**Tartelletta Zucchine & Cheese** 1, 7, 11

*tartelletta con mousse di caprino, mousse di zucchini e filanger di fiori fritti*

*Tartlet with goat cheese mousse, smooth zucchini and fried zucchini flowers filanger* 12,00 euro

**Carpaccio di manzo** 1, 7, 12

*su insalatina di stagione con dressing al miele e frutto della passione*

*Beef carpaccio on season salad, honey and passion fruit dressing* 14,00 euro

### il mare\_\_\_\_\_

**Piccolo fritto di mare** 1, 4, 7

*calamari, latterini e gamberi rosa*

*Fried of calamari, sand smelt, rose little prawns* 15,00 euro

**Tonno, cocomero e mojito** 1,4

*tonno scottato, medaglione di cocomero e salsa al mojito*

*Tuna, watermelon and mojito sauce* 14,00 euro

**Mantecato di branzino e baccalà** 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8

*in pasta fillo con pomodorini semi dry e cipollina caramellata*

*Smooth of seabass and codfish in phyllo paste with tomatoes and caramelised onions* 14,00 euro

**Crudo di gamberi e scampi** 1, 2, 4, 6, 9

*gamberi blu della Nuova Caledonia e scampi di Sicilia*

*Raw fish: blue prawn from New Caledonia and langoustine from Sicily* 20,00 euro

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

*gambero blu crudo . mantecato di branzino e baccalà*

*pappa al pomodoro, burrata e acciuga . tartare di tonno . piccolo fritto*

*grilled calamari . anchovies and butter crostino*

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

**AqAbA**

## \_\_\_i primi piatti\_\_\_

### di terra\_\_\_

#### Tagliatelle

con ragù bianco di vitello al ginepro 1, 3, 7, 9, 12

*Fresh Tagliatelle pasta with veal ragout and juniper*

13,00 euro

#### Risotto mantecato al pomodoro,

ricotta della Calvana e crumble al basilico, pecorino e pinoli 1, 7, 12

*Risotto with creamy tomato, ricotta cheese and basil, pecorino and pine nut crumble*

13,00 euro

#### Ravioli farciti con brasato di guancia,

jus alla liquirizia e petali di cipolla affumicata 1, 3, 7, 9, 12

*Ravioli pasta filled with cheek, liquorice jus and smoked onions*

14,00 euro

### e di mare\_\_\_

#### Risotto al nero di seppia,

seppia julienne e crema di mandorle 2, 4, 7, 8, 14

*Black ink squid risotto with cuttlefish julienne and smooth almond sauce*

14,00 euro

#### Chitarrina con cozze, vongole,

gambero rosso, alloro e gel agli agrumi 1, 2, 3, 4, 14

*Chitarrina pasta with mussels, clams, red prawn, laurels, agrumes jelly egg*

16,00 euro

#### Gnocchi al burro, salvia e tartare di gamberi rosa 1, 2, 3, 4, 7

*Gnocchi pasta with butter, sage and rose prawns*

15,00 euro

#### Mezzi paccheri

con pesce bianco, alioli e aneto 1, 2, 4, 12

*Mezzi paccheri pasta with white fish ragout, aioli sauce and dill*

14,00 euro

#### Fregula tutto mare 1, 2, 4, 14

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

*Fregula typical pasta from Sardinia with seafood*

18,00 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 porcini e patate arrosto 7,3*

*Beef Fillet or Sirloin with porcini mushrooms flan and roasted potatoes*

Butterburger\* di Manzetta Prussiana (180gr.) 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12

con insalata, pomodoro, panino ai cereali, melanzane piccanti e burrata 22,00 euro

*Hamburger with salad, tomatoes, cereals bread, spicy aubergine and burrata cheese*

*\*solo tagli scelti di Manzetta Prussiana, un hamburger artigianale*

*non pressato per un risultato fuori dal comune*

Grigliata di Maiale Grigio del Casentino 1, 12

salsiccia, capocollo, filetto e rosticciana su insalatina e ciliegini

*Grilled Pork: sausage, fillet, capocollo, spareribs on salad and cherry tomatoes* 24,00 euro

### e di mare\_\_\_

Tagliata di tonno 3, 4

con patate cotte sotto cenere e mayo al limone e rosmarino 24,00 euro

*Sliced tuna with potatoes cooked under ashes and lemon rosemary mayo*

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* 25,00 euro

Street Food di Baccalà 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 12

in ceviche, panino con la sua trippa, guancette di baccalà fritte 20,00 euro

*codfish ceviche, cod tripe sandwich, fried cod cheeks*

Il Branzino CBT 1, 3, 4, 8, 12

*su letto di zucchine, verdure croccanti e la nostra mayo*

*Sea Bass cooked at low temperature on zucchini, crunchy vegetables and our mayo* 22,00 euro

### il piatto veg\_\_\_

Focaccina di ceci e carote

con feta, salsa tzatziki e tapenade di olive 1, 7, 8, 9, 12

*Chickpeas and carrot focaccia with feta cheese, tzatziki and olives tapenade* 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*

11,50 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*

13,00 euro

### **DOC Vesuvio 1, 4, 7**

*bianca con fior di latte, 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*

13,00 euro

### **DOC Fiori di zucca 1, 7, 9**

*bianca con fior di latte, fiori di zucca, zucchine, acciughe, crema di ricotta*

*white (no tomato sauce) mozzarella, zucchini flowers, zucchini, anchovies, smooth ricotta*

14,00 euro

### **DOC Salsiccia e Blu di mucca 1, 7, 9**

*pomodoro, fior di latte, salsiccia, blu di mucca, in uscita guancia affumicato*

*tomato sauce, mozzarella, sausage, blue cheese, cheek lard*

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,*

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

*tomato sauce, olives, oregano from Pantelleria,*

*sweet onions, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, capers, 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*

16,00 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*

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*

<b>Frutti di mare</b> 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
<b>Stracciatella e Crudo di Parma</b> 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, stracciatella di burrata e prosciutto crudo di Parma 18 mesi</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, stracciatella soft cheese, prosciutto Parma 18months</i>	12,50 euro
<b>Salamino e Pecorino</b> 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, salamino piccante, pecorino in cottura</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, hot sausage, cooked pecorino cheese</i>	10,00 euro
<b>Bianca con zucchine, prosciutto cotto e Grana Padano</b> 1, 7 <i>fior di latte, prosciutto cotto, zucchine, Grana Padano</i> <i>white (no tomato sauce), mozzarella, zucchini, ham, Grana Padano cheese</i>	12,00 euro
<b>Partenopea</b> 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
<b>Bianca Vegetariana Golosa</b> 1, 7 <i>fior di latte, pomodorini cotti a legna, zucchine, melanzane, stracciatella di burrata</i> <i>white (no tomato sauce), cherry tomatoes, olives, aubergine, zucchini burrata soft cheese</i>	12,00 euro
<b>Calabrese</b> 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>	11,00 euro
<b>Calzone</b> 1, 7 <i>fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro</i> <i>fior di latte mozzarella, ham, tomato sauce on the top</i>	9,50 euro
<b>Calzone Contadino</b> 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>	11,00 euro
<b>Ciabatta Parma</b> 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>	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*

<b>Margherita</b> 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte</i>	7,00 euro
<b>Margherita con Bufala</b> 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
<b>Marinara</b> 1 <i>pomodoro, aglio fresco, olio, origano di Pantelleria</i> <i>tomato sauce, fresh garlic, olio EVO, oregano from Pantelleria</i>	6,00 euro
<b>Napoli</b> 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>	11,00 euro
<b>4 Stagioni</b> 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>	9,50 euro
<b>Prosciutto</b> 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham</i>	9,00 euro
<b>Prosciutto e Funghi</b> 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi Champignon</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, champignon mushrooms, ham</i>	9,00 euro
<b>Porcini</b> 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
<b>Würstel</b> 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, würstel</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, würstel</i>	8,50 euro
<b>4 Formaggi</b> 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
<b>Capricciosa</b> 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>	9,50 euro
<b>Tonno &amp; Cipolla</b> 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
<b>Covaccino</b> 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\_\_\_

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