

_____per iniziare_____

la terra_____

I nostri crostini 1, 7, 9, 12

funghi porcini . fegatini . zucca gialla e blu di mucca . ragù di manzo

Our crostini: mushrooms, chicken liver, pumpkin and gorgonzola, beef ragout 8,00 euro

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

*prosciutto di Parma . sbriciolona di Scarpaccia . lonzino, pancetta arrotolata
e salsiccia stagionata di maiale bianco del Casentino . pecorino . crostini e sottoli*

*Plate of cured meats: Parma ham, sbriciolona, lonzino, bacon,
sausage from Casentino white pork, pecorino and bruschettas* 15,00 euro

Carciofo cotto a bassa temperatura 1, 7

su crema al cacio e pepe e pecorino in carrozza

Open artichoke cooked at low temperature on cheese & pepper sauce and fried pecorino 12,00 euro

Tartare di manzo della Garfagnana (100 gr.) 9, 10, 12

con la nostra giardiniera di verdure e senape al miele

Beef tartare with our giardiniera crunchy vegetables and honey mustard 14,00 euro

il mare_____

Calamari pieni di sé, 1, 4, 7

broccoli e luganega alla piastra

Calamari filled with calamari with broccoli and luganega sausage 15,00 euro

Scorfano in porchetta, 4, 7

crema di patate e crumble al finocchietto

Scorpionfish in porchetta way on smooth potatoes and wild fennel crumble 14,00 euro

Tartare di tonno

con topinambur e le sue chips 1, 4

Tuna Tartare on smooth jerusalem artichoke and its chips 15,00 euro

L'Alice si fa in due 1, 4, 12

alici marinate con cipollina in agrodolce e alici fritte con la nostra mayo

Anchovies: marinated with onions and fried with our mayo 14,00 euro

Finger Food 1, 4, 7, 14

tartare di tonno . alici fritte . calamaro ripieno

scorfano in porchetta . pane burro e acciughe

tuna tartare . fried anchovies . filled calamari

scorpionfish in porchetta . bread butter and anchovy

16,00 euro

AqAbA

___i primi piatti___

di terra___

Pappardelle

al ragù di cinghiale 1, 3, 9, 12

Pappardelle pasta with wild boar ragout

13,00 euro

Paccheri ai porcini e tartufo,

e mousse di patate arrosto 1, 7

Paccheri pasta with porcini mushrooms, truffle and roasted potatoes mousse

16,00 euro

Gnocchetti al lampredotto,

cavolo nero e cialde di fagioli 1, 3, 7, 9

Gnocchi pasta with lampredotto ragout, black cabbage and white beans wafer

14,00 euro

e di mare___

Ravioli ripieni di gamberi rosa 1, 2, 4, 7, 8, 14

mantecati al burro e riccio di mare

Ravioli pasta filled with rose prawn tartare creamed with sea urchin butter

16,00 euro

Tagliatelle alla carbonara di mare e katsuobushi* 1, 2, 3, 4, 7, 14

Tagliatelle pasta in seafood carbonara and katsuobushi

16,00 euro

**il katsuobushi è un ingrediente importante nella cucina giapponese, si tratta di tonno essiccato, affumicato e fermentato, tagliato finissimo*

Risotto alla zucca gialla,

con scorfano e broccoletti saltati 4, 7, 9

Pumpkin Risotto with roasted scorpionfish and sautéed broccoli

14,00 euro

Paella di crostacei, zafferano e crema di limoni arrosto

mezzo astice, due gamberi, uno scampo 1, 2, 4, 12

Crustaceans Paella, saffron and creamy roasted lemon

25,00 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 verdure di stagione al forno e flan al Parmigiano 7,3

Beef Fillet or Sirloin with oasted vegetables and Parmesan flan

Peposo di cinghiale, 1, 12

verdure e cous cous in tajine

Peposo wild boar stewed in tajine with vegetables

22,00 euro

Millefoglie di capocollo di Grigio del Casentino, 9, 12

verza saltata al miele e jus alla liquirizia

Grilled capocollo millefeuille, sauteed savoy cabbage with honey and liquorice jus

24,00 euro

e di mare___

Tonno d'autunno 4

tagliata di tonno, zucca e porcini

Sliced tuna with pumpkin and porcini mushrooms

24,00 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

25,00 euro

Merluzzo cotto a bassa temperatura

in crosta alla livornese, il suo sughetto e spinaci 1, 4, 9

Codfish cooked at low temperature in tomato crust, its sauce and spinach

20,00 euro

Polpo alla piastra

cecina frita, burrata e spuma di pomodorini 1, 3, 4, 7, 8

Octopus, chickpeas flour pie, burrata soft cheese and tomatoes foam

24,00 euro

il piatto veg___

Spezzatino di jackfruit con patate e riso basmati 9, 12

Jackfruit stew with potatoes and basmati rice

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 Speck e Blu di mucca 1, 7, 9

pomodoro, fior di latte, speck, blu di mucca

tomato sauce, mozzarella, speck, blue cheese

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

DOC Tartufo e Luganega 1, 7, 9

bianca con fior di latte, funghi porcini, luganega e burro al tartufo

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

16,00 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

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, carciofi, olive, melanzane, stracciatella di burrata
white (no tomato sauce), cherry tomatoes, olives, aubergine, artichokes, burrata soft cheese

12,00 euro

Bianca Carciofi e Luganega 1, 7, 9

fior di latte, carciofi freschi, salsiccia Luganega, pecorino
white (no tomato sauce), fresh artichokes, Lugana sausage, pecorino 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

Ciabatta Alto Adige 1, 7

farcita con fior di latte, speck, asiago, mostarda di peperone e peperoncino
filled with fior di latte mozzarella, speck, asiago cheese, pepper and chili mustard

14,00 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>	11,00 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>	10,00 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>	10,00 euro
Tonno e 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 <small>plain crunchy focaccia, just EVO and salt</small>	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