

_____per iniziare_____

la terra_____

I nostri crostini 1, 7, 9, 12

funghi porcini . fegatini . ceci e pancetta croccante . salsiccia e stracchino

Our crostini: mushrooms, chicken liver, chickpeas and bacon . sausage and stracchino cheese 8,00 euro

Il Tagliere Rustico nostra selezione 1, 7, 8, 10, 12

prosciutto di Parma . sbriciolona di Scarpaccia . lonzino, pancetta arrotolata e salame di bianco del Casentino . pecorino . crostini e sottoli . mostarda

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

16,00 euro

Cheese cake salato, 1, 7, 10

gorgonzola, noci e mostarda di pere

Gorgonzola cheese cake with walnut and pear mustard

12,00 euro

Tartare di manzo della Garfagnana (100 gr.) 12

marinata alla birra e "bottarga" di tuorlo d'uovo

Beef tartare lightly marinated in beer and grated egg yolk

14,00 euro

il mare_____

Gamberi in crosta di kataifi, 1, 2, 3, 4, 6, 7

mayo piccante e cavolo viola marinato alla soia

Prawns in kataifi crust, spicy mayo and soia marinated savoy cabbage

14,00 euro

Tonno vitellato, 3, 4, 7, 9, 12

jus di manzo e maionese con capperi e acciughe

Tuna veal-ed, beef jus and mayo with anchovies and capers

15,00 euro

Baccalà mantecato,

polenta taragna croccante e cipollina caramellata 1, 4, 7

Creamy codfish, crunchy polenta and caramelised onions

14,00 euro

Capesante King giapponesi

su cime di rapa arrostate, alioli e chicas di Joselito 1, 3, 4, 7, 12

King Japanese scallops, turning top, aioli sauce and Joselito chicas

16,00 euro

Finger Food 1, 3, 4, 6, 7, 9, 12, 14

gambero in crosta . pane burro e acciughe . tonno vitellato

baccalà mantecato . tartare di salmone marinato

prawn in kataifi crust . salmon tartare . tuna veal-ed

creamy codfish . bread butter and anchovy

18,00 euro

AqAbA

___i primi piatti___

di terra___

Tortelli al contrario

ripieni di ragù su crema di patate e crumble alla salvia e rosmarino 1, 3, 7, 9, 12

Tortelli pasta inside out: filled with ragout on creamy potatoes and sage rosemary crumble 14,00 euro

Pici alla gricia

con pecorino romano, pepe nero e chicas* di Joselito 1, 7, 9

**La chicas è una salsiccia di suino iberico arricchita con paprika e aglio, saporita e lievemente affumicata*

Pici pasta with roman pecorino cheese, black pepper and Joselito chicas

**Chicas is a spanish sausage made with paprika and garlic, tasty and lightly smoked*

14,00 euro

Canederli di cime di rapa e curcuma

su fonduta di caciocavallo e briciole di taralli 1, 3, 7, 9

Turnip top and curcuma dumplings on caciocavallo cheese and taralli crumble

13,00 euro

e di mare___

Linguine nduja, cernia, pesto di mandorle e basilico 1, 2, 4, 8, 9

Linguine with nduja hot paste, grouper, almond and basil pesto

15,00 euro

Pappardella ripiena di carciofi 1, 3, 4, 9, 14

pomodoro giallo e calamaretti spillo

Pappardella filled with artichokes, yellow tomatoes and baby squid

16,00 euro

Risotto scampi, limone e liquirizia 2, 4, 7, 9

Risotto with langoustine, lemon and liquorice

16,00 euro

Conchiglioni gratinati

ripieni di baccalà e salsa profumata al timo limone 1, 4, 7, 9

Conchiglioni gratèn filled with codfish and thyme lemon sauce

14,00 euro

Fregula tutto mare 1, 2, 4, 9, 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 morbido di patate e tartufo nero 7,3

Beef Fillet or Sirloin with smooth potatoes and fresh black truffle

Gulasch di capriolo 1, 7, 8, 9, 12

su polenta leggera al ginepro

Gulasch roe deer stewed on polenta commmeal mush and juniper

22,00 euro

Piccolo tomahawk di maialino spagnolo cochinillo* 9, 12

con cime di rapa saltate e il suo jus

Spanish pork cochinillo with turning top and pork jus

24,00 euro

e di mare___

Tonno in crosta di spinaci 1, 3, 4, 7,

su salsa di patate, zafferano e limone

Sliced tuna in spinach crust on potatoes, saffron and lemon sauce

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 in tempura

su scarola saltata con acciughe, olive, uvetta e pinoli 1, 4, 8, 9

Codfish in tempura on escarole with anchovies, olives, raisins and peanut

22,00 euro

Polpo arrosto su crema di cavolfiore,

funghi cardoncelli, pane al rosmarino e mayo al melograno 1, 3, 4, 7, 8

Octopus, nduja hot paste, gorgonzola cheese, apples and toasted bread

24,00 euro

il piatto veg___

Hamburger di ceci e lenticchie 3, 7, 9, 12

con porcini, burrata e patatine fritte

Chickpeas and lentils hamburger with porcini mushrooms, burrata and fries

18,00 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>	13,00 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 Speck e Blu di mucca 1, 7, 9 <i>pomodoro, fior di latte, speck, blu di mucca</i> <i>tomato sauce, mozzarella, speck, blue cheese</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, basil</i>	12,00 euro
DOC Porcini, Stracciatella e Parma 1, 7 <i>bianca con fior di latte, funghi porcini, 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>	13,00 euro
DOC Tartufo e Salsiccia 1, 7, 9 <i>bianca con fior di latte, funghi porcini, salsiccia e burro al tartufo</i> <i>tomato sauce, fior di latte mozzarella, hot sausage, nduja paste and burrata soft cheese</i>	16,00 euro
DOC Alto Adige 1, 7, 9, 10 <i>bianca con fior di latte, speck, asiago, mostarda di peperone e peperoncino</i> <i>white (no tomato sauce) fior di latte, speck, asiago cheese, pepper and chili mustard</i>	15,00 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 in forno a legna, carciofi,
olive, melanzane, stracciatella di burrata

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

12,00 euro

Bianca Piccantissima 1, 7, 9, 10

fior di latte, salsiccia, cipolle, chicas di Joselito, e mostarda al peperoncino
fior di latte mozzarella, sausage, onions, Joselito spicy chicas and hot chili pepper

13,00 euro

**La chicas è una salsiccia di suino iberico arricchita con paprika e aglio, saporita e lievemente affumicata*

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> <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>	11,00 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>	10,00 euro
Prosciutto 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham</i>	9,00 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>	9,00 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>	10,00 euro
Tonno e 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

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

pomodoro, fior di latte

tomato sauce, fior di latte mozzarella

5,50 euro

Baby Würstel 1, 7

pomodoro, fior di latte, würstel

tomato sauce, fior di latte mozzarella, würstel

6,50 euro

Baby Prosciutto 1, 7

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto

tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham

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