

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

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

I nostri crostini 1, 7, 9, 12

*funghi porcini . fegatini . bruschetta al pomodoro . salsiccia e stracchino*

*Our crostini: mushrooms, chicken liver, tomatoes bruschetta . 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*

14,00 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

#### Risotto al pomodoro,

crema di ricotta e crumble al basilico 7, 9

*Tomatoes Risotto, smooth ricotta cheese and basil 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*

Picanha d'agnello, pane fatto in casa, 1, 7, 8, 9, 12

chimichurri, salsa al rafano e patatine

*Pulled lamb picanha, home made bread, chimichurri, horseradish sauce and fries*

22,00 euro

Piccolo tomahawk di maialino spagnolo cochinillo\* 9, 12

con cime di rapa saltate e il suo jus

*\*il cochinillo è un maialino spagnolo che raggiunge i 3/4 chili, morbido e con la cotenna croccante*

*Spanish pork cochinillo tomahawk with turning top and pork jus*

24,00 euro

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

Tagliata di tonno con spinaci saltati 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

*Roasted octopus on cauliflower sauce, cardoncelli mushrooms, rosemary bread and pomegranate mayo* 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*

<b>La DOC</b> 1, 7	
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterini e basilico</i>	
<i>tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and fresh basil</i>	11,50 euro
<b>DOC Napoli</b> 1, 4, 7	
<i>pomodoro, bufala, pomodoro fresco, acciughe della Cantabria, capperi, origano di Pantelleria</i>	
<i>tomato sauce, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, capers, oregano from Pantelleria</i>	13,00 euro
<b>DOC Vesuvio</b> 1, 4, 7	
<i>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</i>	
<i>white (no tomato sauce), mozzarella, cherry tomatoes, Cantabrian anchovies, buffalo mozzarella, olives, oregano</i>	14,00 euro
<b>DOC Jalapeño</b> 1, 7, 9	
<i>pomodoro, fior di latte, salsiccia, peperoncino jalapeño e pecorino</i>	
<i>tomato sauce, fior di latte mozzarella, sausage, jalapeno pepper and pecorino cheese</i>	14,00 euro
<b>DOC Salamino e Ricotta</b> 1, 7, 9	
<i>pomodoro, fior di latte, salamino piccante, datterini, ricotta e olive</i>	
<i>tomato sauce, fior di latte mozzarella, hot sausage, cherry tomatoes, ricotta cheese and olives</i>	14,00 euro
<b>DOC Diavola</b> 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
<b>DOC Mediterranea</b> 1, 7, 8	
<i>pomodoro, olive Leccino, origano di Pantelleria, cipolle dolci, fior di latte, bufala, pomodorini cotti in forno a legna, capperi e basilico fresco</i>	
<i>tomato sauce, olives, oregano from Pantelleria, sweet onions, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, capers, basil</i>	12,00 euro
<b>DOC Porcini, Stracciatella e Parma</b> 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
<b>DOC San Marzano</b> 1, 7	
<i>bianca macchiata con filetti di San Marzano 100% italiani, origano di Pantelleria, basilico, bufala e stracciatella di burrata</i>	
<i>white (no tomato sauce), San Marzano tomato fillet, oregano, basil, buffalo mozzarella and burrata soft cheese</i>	13,00 euro
<b>DOC Fiori di Zucca</b> 1, 7, 9, 10	
<i>bianca con fior di latte, zucchine, fiori di zucca, pomodorini semi-dry e ricotta</i>	
<i>white (no tomato sauce) fior di latte, zucchini, zucchini flowers, semi-dried cherry tomatoes and ricotta</i>	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 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, octopus, sepia, fresh mussels and clams, prawn*

15,00 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*

13,00 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*

11,00 euro

### Bianca Vegetariana Golosa 1, 7

*fior di latte, pomodorini cotti in forno a legna, zucchini, melanzane, stracciatella di burrata*  
*white (no tomato sauce), cherry tomatoes, aubergine, zucchini, 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*

10,00 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*

12,00 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*

13,00 euro

### Ciabatta d'Estate 1, 7

*farcita con fior di latte, prosciutto cotto, zucchini, ricotta e zest di limone*  
*filled with mozzarella fior di latte, ham, zucchini, ricotta cheese and lemon zest*

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>	11,00 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>	10,00 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, bufala</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, pecorino cheese, Grana Padano, buffalo mozzarella</i>	10,00 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>	10,00 euro
<b>Tonno e 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	7,00 euro
Birra bionda "Stella Artois" alla spina:		1 litro	14,00 euro
piccola	4,00 euro	Caffè espresso	2,50 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