

_____per iniziare_____

la terra_____

I nostri crostini 1, 4, 7, 9, 12

funghi porcini . paté di fegatini . salsiccia e stracchino . cavolo nero e acciuga

Our crostini: mushrooms, chicken liver, sausage and stracchino . anchovie & black cabbage 8,00 euro

Il Tagliere Rustico, dal maiale del Casentino 1, 7, 8, 10, 12

*pancetta arrotolata . fiocco di spalla . aruspicino (salamino magro). prosciutto crudo
pecorino della Calvana . crostini di fegatini e funghi . sottoli . mostarda*

Plate of cured meats: prosciutto, salame, spalla, rolled bacon, pecorino and bruschettas 16,00 euro

Terrina di fegatini,

pan brioche al cacao, miele al tartufo e tartufo fresco 1, 3, 7, 12

Chicken liver terrine with cocoa pan brioche, truffle honey and fresh truffle 15,00 euro

il mare_____

Carpaccio di branzino *Acquanaria*, gel di agrumi e pane alla liquirizia 1, 4, 14

Il branzino *Acquanaria* è un branzino di altissima qualità allevato in oceano alle Isole Canarie

Seabass carpaccio, agrumes jelly, 7 cereals and liquorice bread 16,00 euro

Piccolo fritto di calamari e carciofi con mayo al limone 1, 4, 14

Fried artichokes and calamari with lemon mayo 15,00 euro

Zuppetta di seppie e totani, focaccia verde e burrata 1, 4, 7

Squid and sepia soup, green focaccia and burrata soft cheese 15,00 euro

Finger Food 1, 4, 14

carpaccio di branzino . piccolo fritto calamari e carciofi . polpo alla piastra

zuppetta di seppie e totani . crocchetta di baccalà

seabass carpaccio . fried artichokes and calamari . roasted octopus

squid and cuttlefish soup . codfish croquette 18,00 euro

AqAbA

___per continuare___

primi di terra___

Lasagnetta alla zucca, rosmarino, mandorle e blu di mucca 1, 3, 7, 8, 9 <i>Lasagnetta pasta with pumpkin and rosemary, almond and blue cheese</i>	15,00 euro
Risotto alla milanese mantecato al midollo e paté di ossobuco 7, 9, 12 <i>Risotto milanese style, saffron, bone marrow and ossobuco patè, sliced veal shank</i>	16,00 euro
Tortellini con fonduta di Castelmagno e tartufo nero 1, 7, 9 <i>Tortellini fresh pasta with Castelmagno cheese fondue and fresh black truffle</i>	18,00 euro

primi di mare___

Maccheroncini con carciofi, branzino e lime 1, 3, 4, 9 <i>Maccheroncini pasta with artichokes, seabass and lime</i>	16,00 euro
Ravioli ripieni di gamberi con ceci, vongole, limone e gambero rosso crudo 1, 2, 3, 4, 9, 14 <i>Ravioli filled with red prawns with chickpeas, clams, lemon and raw red prawn</i>	22,00 euro
Pici con cozze patate e pecorino 1, 4, 7, 9, 14 <i>Pici pasta with mussels, potatoes and pecorino cheese</i>	16,00 euro
Fregula tutto mare 1, 2, 4, 9, 14 <i>seppie, polpo, cozze, vongole, totano, scampo, gamberone</i> <i>Fregula typical pasta from Sardinia with seafood</i>	18,00 euro

AqAbA

_____per insistere_____

secondi di terra_____

dalla lombata:

Tagliata di manzo Scottona

24,00 euro

Filetto di manzo Scottona

28,00 euro

entrambi serviti con il loro jus e tortino di patate e funghi porcini 3, 7, 9

Roasted Beef Fillet or Sirloin served with jus sauce, savoury pie with potatoes and porcini mushrooms

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura

laccata alla soia, crema di topinambur e carciofo fritto 3, 6, 9

Pork belly cooked at low temperature with soya sauce, Jerusalem artichoke and fried artichoke

22,00 euro

secondi di mare_____

Polpo alla piastra, 4, 7, 14

hummus di ceci neri, pomodoro arrosto e burrata

Roasted octopus with black chickpeas hummus, roasted tomato and burrata soft cheese

24,00 euro

Padellata di mare 1, 2, 4, 9, 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

Trancio di branzino *Acquanaria*, 4, 9

spinacino fresco, morbido di patate e jus di pesce

Il branzino Acquanaria è un branzino di altissima qualità allevato in oceano alle Isole Canarie

Sliced seabass on smooth spinach

24,00 euro

il piatto verde_____

Carciofo alla piastra con spuma di pecorino, 1, 3, 7

sformatino di cavolo nero e focaccia con cime di rapa e burrata

Roasted Artichoke with pecorino mousse, black cabbage flan,

green focaccia with turnip greens and soft burrata cheese

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, pomodorini cotti in forno a legna e basilico</i>	
<i>tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and fresh basil</i>	12,00 euro
DOC Napoli 1, 4, 7	
<i>pomodoro, bufala, pomodorini cotti in forno a legna, acciughe della Cantabria, capperi, origano di Pantelleria</i>	
<i>tomato sauce, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, capers, oregano from Pantelleria</i>	14,00 euro
DOC Vesuvio 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
DOC Chorizo 1, 7, 9	
<i>bianca con fior di latte, 'nduja, chorizo, ricotta della Calvana</i>	
<i>white (no tomato sauce) mozzarella, chorizo spanish smoked salami, ricotta soft cheese</i>	14,00 euro
DOC Pancetta e Zucchine 1, 7, 9	
<i>bianca con fior di latte, crema di zucchine, pecorino e pancetta</i>	
<i>white (no tomato sauce), mozzarella, smooth zucchini, pecorino cheese, bacon</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>	15,00 euro
DOC Fiori di Zucca 1, 7, 9	
<i>bianca con fior di latte, fiori di zucca, zucchine, acciughe, ricotta della Calvana</i>	
<i>white (no tomato sauce), mozzarella, zucchini, zucchini flowers, anchovies, ricotta cheese</i>	15,00 euro
DOC Mediterranea 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>	13,00 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, 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
DOC Salsiccia e Cipolla 1, 7, 9	
<i>pomodoro, fior di latte, salsiccia, cipolla caramellata, blu di mucca</i>	
<i>tomato sauce, fior di latte mozzarella, sausage, caramelised onions and blue cheese</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, octopus, sepia, fresh mussels and clams, prawn

16,00 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 in forno 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,

zucchine, 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

13,00 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

**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>	7,50 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>	11,00 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>	11,00 euro
Prosciutto 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham</small>	10,00 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>	11,00 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>	11,00 euro
Würstel 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, würstel</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, würstel</small>	9,00 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 cheese</small>	10,00 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>	11,00 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>	11,00 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> <small>tomato sauce, fior di latte mozzarella</small>	6,00 euro
Baby Würstel 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, würstel</i> <small>tomato sauce, fior di latte mozzarella, würstel</small>	6,50 euro
Baby Prosciutto 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i> <small>tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham</small>	7,00 euro

Supplementi (dove non previsti):

extra, additional:

mozzarella di bufala 3,00 euro

stracciatella di burrata 3,00 euro

burro al tartufo 4,00 euro

prosciutto di Parma 4,00 euro

funghi porcini 3,00 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 50cl
bionda, piacevole, leggera e beverina 5,0 %alc. 9,00 euro

Le Carceri 50cl
ambrata, doppio malto, più complessa e persistente 7,5 %alc. 9,00 euro

birrificio Baladin, Cuneo___

Isaac
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

Soraya 75cl
birra extra-dry, 100% italiana, sapore secco e brioso, naso floreale 7,2 %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. 7,00 euro

Sono inoltre sempre disponibili birre analcoliche e gluten-free

AqAbA

___bevande e caffetteria___

Acqua minerale 75 cl	3,00 euro	Vino bianco fermo "della casa" Pepestrino:	
Bibite in lattina 33cl	3,00 euro	1/4 litro	4,50 euro
Birra bionda "Stella Artois" alla spina:		1/2 litro	9,00 euro
piccola	4,00 euro	1 litro	18,00 euro
media	6,00 euro	Vino rosso "della casa" Lo Spepo Montalcino:	
1 litro	12,00 euro	1/4 litro	5,00 euro
Birra ambrata "Menabrea" alla spina:		1/2 litro	10,00 euro
piccola	4,00 euro	1 litro	20,00 euro
media	6,00 euro	Caffè espresso	2,50 euro
1 litro	12,00 euro	Orzo . Decaffeinato	2,50 euro
Coca-Cola alla spina:		Caffè/Deca corretto	4,00 euro
piccola	3,00 euro	Amari . Liquori	4,00 euro
media	5,00 euro	Limuncello	4,00 euro
1 litro	10,00 euro	Whisky . Brandy	7/10,00 euro
Vino bianco frizzante alla spina:		Grappa bianca	4,00 euro
1/4 litro	4,00 euro	Grappa barrique	5,00 euro
1/2 litro	8,00 euro		
1 litro	16,00 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.

Servizio, Pane e Coperto

3,00 euro per persona

service, bread, EVO, cover

3,00 euro/person

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