

_____per iniziare_____

la terra_____

I nostri crostini 1, 7, 9, 12

funghi porcini . fegatini . bruschetta al pomodoro . ricotta della Calvana e pancetta

Our crostini: mushrooms, chicken liver, tomatoes bruschetta . ricotta cheese and bacon

9,00 euro

Il Tagliere Rustico dal maiale del Casentino 1, 7, 9, 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

Tartare di manzo (100 gr.),

tuorlo confit e scaglie di pecorino al tartufo 3, 7

Beef tartare, confit egg yolk and truffled pecorino cheese

16,00 euro

il mare_____

Crudo di tonno, sedano, brisè al basilico e salsa yogurt 1, 4, 7, 14

Raw tuna, cucumber , basil brisè, and yogurt sauce

16,00 euro

Fiori di zucca fritti

farciti con ricotta e gamberi su crema di zucchine 1, 2, 4, 7

Fried zucchini flowers filled with ricotta cheese and prawns on smooth zucchini

15,00 euro

Arrosticini di pesce spada con granita al Campari !!! 1, 4, 12, 14

Swordfish "arrosticino" skewer with Campari granita

14,00 euro

Finger Food 1, 2, 4, 7, 12

crocchetta di baccalà . guacamole e salmone . tartare di tonno

arrosticino di pesce spada . fiore fritto farcito di ricotta e gamberi

tuna tartare . guacamole sauce and salmon . codfish croquette

swordfish little skewer . fried zucchini flower filled with ricotta and prawn

20,00 euro

AqAbA

___per continuare___

primi di terra___

Tortelli ripieni di pappa al pomodoro, crema al basilico e stracciatella di burrata 1, 3, 7, 9 <i>Green Tortelli pasta filled with tomatoes pappa typical from Tuscan, basil oil and burrata soft cheese</i>	14,00 euro
La Paella del contadino con coniglio, pollo, salsiccia, verdure, zafferano e paprika 9 <i>Farmer's Paella with rabbit, chicken, sausage, vegetables and saffron</i>	16,00 euro
Gnudi di ricotta della Calvana, datterini arrostiti, chorizo croccante e rucola 7, 9 <i>Gnudi pasta made with ricotta cheese with roasted tomatoes, chorizo and rocket</i>	15,00 euro

primi di mare___

Linguine con calamari, crema di pomodoro giallo, menta e crumble di pinoli 1, 4, 7, 9, 8, 14 <i>Linguine pasta with calamari, mint, smooth yellow tomatoes and pine nuts crumble</i>	16,00 euro
Risotto mantecato con zucchine, fiori di zucca, tartare di branzino <i>Acquanaria</i> e limone candito 4, 9, 14 <i>Il branzino Acquanaria è un branzino di altissima qualità allevato in oceano alle Isole Canarie</i> <i>Risotto with zucchini, zucchini flowers, seabass lime tartare</i>	18,00 euro
Fusilli napoletani con dadolata di pesce spada e pesto alla siciliana 1, 4, 7, 8, 9, 14 <i>Busiate typical pasta from Sicily with swordfish and sicilian pesto</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 caponata di verdure e jus di manzo 9

Roasted Beef Fillet or Sirloin served with jus sauce and vegetables ratatouille

Il nostro pulled pork nel panino ai cereali

con cipolla caramellata, mayo affumicata e patate fritte 1, 3, 9

Our pulled pork, caramelised onions, smoked mayo and fried potatoes

22,00 euro

secondi di mare_____

Pesce alla piastra, 3, 4, 14

tonno . spada . gamberoni . scampi . calamari

Roasted fish platter: tuna . swordfish . prawns . langoustine . calamari

30,00 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

Involentino di branzino *Acquanaria*, 3, 4, 9

farcito con gamberone in crosta di melanzane e demi-glacé al branzino

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

Seabass roll filled with prawn in aubergine crust and seabass demi-glacé

24,00 euro

il piatto verde_____

Focaccia con pomodori verdi e burrata, 1, 7

hummus di piselli e pane carasau alla paprika, sformatino di zucchini e fiore fritto

Focaccia with green tomatoes and burrata soft cheese,

peas hummus and paprika carasau bread, zucchini flan and fried zucchini flower

18,00 euro

AqAbA

___le pizze DOC___

una nostra specialità, alte e con lievitazione minima di 24 ore

La DOC 1, 7

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini cotti in forno a legna e basilico
tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and fresh basil 12,00 euro

DOC Napoli 1, 4, 7

pomodoro, bufala, pomodorini cotti in forno a legna, acciughe della Cantabria, capperi, origano di Pantelleria
tomato sauce, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, capers, oregano from Pantelleria 14,00 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 14,00 euro

DOC Dolce e Piccante 1, 7, 9

bianca macchiata con filetti di San Marzano, 'nduja, cipolle, acciughe, olive, scorzette di agrumi, origano
white (no tomato sauce) mozzarella, San Marzano tomato fillet, nduja hot paste, sweet onions, anchovies, olives, agrume zest, oregano 14,00 euro

DOC Pancetta e Zucchine 1, 7, 9

bianca con fior di latte, crema di zucchine, pecorino e pancetta
white (no tomato sauce), mozzarella, smooth zucchini, pecorino cheese, bacon 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 15,00 euro

DOC Fiori di Zucca 1, 7, 9

bianca con fior di latte, fiori di zucca, acciughe, datterini cotti in forno, stracciatella di burrata
white (no tomato sauce), mozzarella, zucchini flowers, anchovies, cherry tomatoes, burrata soft cheese 15,00 euro

DOC Mediterranea 1, 7, 8

pomodoro, olive Leccino, origano di Pantelleria, cipolle dolci, fior di latte, 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 13,00 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 Salsiccia e Cipolla 1, 7, 9

pomodoro, fior di latte, salsiccia, cipolla caramellata, blu di mucca
tomato sauce, fior di latte mozzarella, sausage, caramelised onions and blue cheese 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, datterini 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> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte</i>	7,50 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>	11,00 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>	11,00 euro
Prosciutto 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham</i>	10,00 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>	11,00 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>	11,00 euro
Würstel 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, würstel</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, würstel</i>	9,00 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 cheese</i>	10,00 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>	11,00 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>	11,00 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 <i>pomodoro, fior di latte</i> <i>tomato sauce, fior di latte mozzarella</i>	6,00 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>	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