

_____per iniziare_____

la terra_____

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

funghi porcini . fegatini . broccoli e scamorza . polenta fritta e ragù

mushrooms, chicken liver, broccoli and scamorza cheese, fried cornmeal mush and ragù

9,00 euro

Il Tagliere Rustico dal maiale del Casentino *1, 7, 9, 10, 12*

pancetta arrotolata . fiocco di spalla . aruspicio (salamino magro). prosciutto crudo

pecorino della Calvana . crostini di fegatini e funghi . sottoli . mostarda e polentine fritte

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

16,00 euro

Tartare di manzo “classica” (100 gr.),

con capperi, olive, pomodori secchi, senape *10*

Classical dressing Beef tartare, capers, olives, dry tomatoes, mustard

16,00 euro

il mare_____

Capesante in salsa al pepe verde

con cialda di riso soffiato al nero di seppia *1, 4, 7, 9, 12, 14*

Scallops in green pepper sauce and squid ink wafer

15,00 euro

Gamberone Black Tiger alla piastra

con salsa al limone e salsa yuzu e mandarino *2, 4*

E' un gambero gigante, con un peso a crudo di 150 gr. e una carne che ricorda quella dell'astice, soda e saporita

Grilled big black tiger prawn, lemon sauce and yuzu and tangerin sauce

16,00 euro

Zuppetta di legumi e cereali bio *1, 2, 4, 12, 14*

con cozze e vongole sgusciate, calamari e gambero

Organic legumes and cereals soup with mussels, clams, calamari, prawn

16,00 euro

Finger Food *1, 2, 4, 7, 12, 14*

crocchetta di baccalà . flan di broccoli e acciughe della Cantabria

capesante al pepe verde . cozze gratinate . tartare di gamberi rossi

codfish croquette . red prawns tartare . scallops in green pepper sauce

mussels graten . broccoli and anchovies flan

20,00 euro

AqAbA

____per continuare____

primi di terra____

Tortelli ripieni

di cacio e pepe su porcini trifolati alla nipitella 1, 3, 7, 9

Tortelli pasta filled with cheese and black pepper, porcini mushrooms and lesser calamint

16,00 euro

Pappardelle fatte da Andrea

con ragù di cinghiale e Grana Padano al ginepro 1, 3, 9, 12

Pappardelle pasta with wild boar ragout and juniper Grana Padano cheese

15,00 euro

Risotto alla zucca,

pancia di maiale del Casentino croccante e tartufo 1, 7, 9

Risotto with pumpkin, crunchy pork belly and black truffle

15,00 euro

primi di mare____

Spaghettoni mantecati (16 min. di cottura)

con crema di peperoni affumicati, tartare di gamberi, limone confit 1, 2, 4, 9

Spaghettoni pasta with yellow smoked peppers, prawn tartare and lemon confit

18,00 euro

Gnocchi con sughetto di branzino Acquanaria, agrumi e bottarga 4, 9, 14

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

Gnocchi pasta with seabass, agrumes and bottarga

16,00 euro

Orecchiette con cime di rapa,

nduja di tonno e stracciatella di burrata 1, 4, 7, 9

Orecchiette pasta with turnip greens, nduja of tuna and stracciatella di burrata soft cheese

16,00 euro

Fregula tutto mare 1, 2, 4, 9, 14

seppie, polpo, cozze, vongole, totano, scampo, gamberone

Fregula typical pasta from Sardinia with seafood

20,00 euro

AqAbA

_____per insistere_____

secondi di terra_____

dalla griglia:

Tagliata di manzo Scottona ⁹

20,00 euro

Filetto di manzo Scottona ⁹

24,00 euro

Roasted Beef Fillet or Sirloin plain, or choose your side dish:

scegli il tuo contorno:

broccoli saltati

6,00 euro

lenticchie di Onano bio ⁹

6,00 euro

patate ratte arrosto Colli Viterbesi

6,00 euro

Lentils bio; beans or roasted potatoes

Maialino cochinillo in porchetta

cotto a bassa temperatura con il suo jus e cime di rapa saltate ^{1, 3, 9}

Il cochinillo è un maialino da latte tipico della Spagna, cotto lentamente fino a ottenere carne tenerissima e pelle croccante

Pork cooked at low temperature in rosemary and garlic flavour with turnip greens

22,00 euro

secondi di mare_____

Fritto di calamari, gamberi e verdure di stagione ^{3, 4, 14}

Fried of prawns . calamari and vegetables

22,00 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

Filetto di branzino Acquanaria, ^{3, 4, 9}

su focaccia multicereali con funghi porcini e nipitella

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

Seabass fillet on multicereals focaccia with porcini mushrooms and lesser calamint

25,00 euro

il piatto vegetariano_____

Zucca, camembert e noci . Broccoli in besciamella . Patate viola, castagne e funghi ^{1, 7}

Pumpkin, camembert and walnut. broccoli in béchamel . potatoes, chestnut and mushrooms

18,00 euro

AqAbA

___le pizze DOC___

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

La DOC 1, 7

pomodoro, bufala, fior di latte, 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, fior di latte, 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 Zucca, Salsiccia e Blu 1, 7, 9

bianca con fior di latte, crema di zucca gialla, blu di mucca e salsiccia

white (no tomato sauce), mozzarella, smooth pumpkin, blue cheese and sausage

15,00 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 Mediterranea 1, 7, 8

pomodoro, olive Leccino, origano di Pantelleria, cipolle dolci, fior di latte,
mozzarella di 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, bufala,
origano di Pantelleria, fior di latte, basilico e stracciatella di burrata

white (no tomato sauce), San Marzano tomato fillet,
oregano, basil, buffalo mozzarella and burrata soft cheese

14,00 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

pomodoro, fior di latte

tomato sauce, mozzarella fior di latte

7,50 euro

Margherita con Bufala 1, 7

pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, basilico

tomato sauce, mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella, basil

11,00 euro

Marinara 1

pomodoro, aglio fresco, olio, origano di Pantelleria

tomato sauce, fresh garlic, olio EVO, oregano from Pantelleria

6,00 euro

Napoli 1, 4, 7

pomodoro, fior di latte, acciughe della Cantabria, capperi, origano di Pantelleria

tomato sauce, mozzarella fior di latte, anchovies, capers, oregano from Pantelleria

11,00 euro

4 Stagioni 1, 7

pomodoro, fior di latte, funghi Champignon, prosciutto cotto, carciofi, olive Leccino

tomato sauce, mozzarella fior di latte, champignon mushrooms, ham, artichokes, olives

11,00 euro

Prosciutto 1, 7

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto

tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham

10,00 euro

Prosciutto e Funghi 1, 7

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi Champignon

tomato sauce, mozzarella fior di latte, champignon mushrooms, ham

11,00 euro

Porcini 1, 7

pomodoro, fior di latte, funghi porcini sott'olio

tomato sauce, mozzarella fior di latte, porcini mushrooms in oil

11,00 euro

Würstel 1, 7

pomodoro, fior di latte, würstel

tomato sauce, mozzarella fior di latte, würstel

9,00 euro

4 Formaggi 1, 7

pomodoro, fior di latte, pecorino, Grana Padano, blu di mucca

tomato sauce, mozzarella fior di latte, pecorino cheese, Grana Padano, blue cheese

10,00 euro

Capricciosa 1, 7

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, würstel, funghi Champignon

tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, artichokes, würstel, champignon mushrooms

11,00 euro

Tonno e Cipolla 1, 4, 7

pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle dolci

tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, sweet onions

11,00 euro

Covaccino 1

plain crunchy focaccia, just EVO and salt

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

6,00 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

7,00 euro

Supplementi (dove non previsti):

extra, additional:

mozzarella di bufala 3,00 euro

stracciatella di burrata 3,00 euro

burro/olio 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 in acqua,

farina del Molino Spadoni STG (Specialità Territoriale Garantita),

acciughe della Cantabria, olive Leccino di Puglia, origano di Pantelleria,

carciofi a spicchi in olio extravergine di oliva,

pomodori pelati San Marzano 100% italiani, verdure fresche cotte da noi,

prosciutto crudo di Parma 18/24 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

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	Limoncello	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