

## —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

su hummus di ceci 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 nipayella 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

#### Spaghetti in crema di peperoni affumicati,

tartare di gamberi e salsa al limone confit 1, 2, 4, 9

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

18,00 euro

#### Gnocchi con sugheretto di branzino Acquanaria, agrumi e bottarga 1, 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 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 1, 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, 1, 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*

<b>Margherita</b> 1, 7		
<i>pomodoro, fior di latte</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte</i>		7,50 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, oil 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>		11,00 euro
<b>Prosciutto</b> 1, 7		
<i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham</i>		10,00 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>		11,00 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>		11,00 euro
<b>Würstel</b> 1, 7		
<i>pomodoro, fior di latte, würstel</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, würstel</i>		9,00 euro
<b>4 Formaggi</b> 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
<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>		11,00 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>		11,00 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

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:*

<i>mozzarella di bufala 3,00 euro</i>	<i>prosciutto di Parma 4,00 euro</i>
<i>stracciatella di burrata 3,00 euro</i>	<i>funghi porcini 3,00 euro</i>
<i>burro/olio al tartufo 4,00 euro</i>	<i>altri supplementi/vari 1,50 euro</i>

## 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		
	<i>bionda, piacevole, leggera e beverina 5,0 %alc.</i>		9,00 euro
Le Carceri	50cl		
	<i>ambrata, doppio malto, più complessa e persistente 7,5 %alc.</i>		9,00 euro

### birrificio Baladin, Cuneo

Isaac			
	<i>blanche fresca e dissetante 5,0 %alc.</i>	33cl	6,00 euro
		75cl	16,00 euro
Super			
	<i>ambrata, intensa e di carattere 8,0 %alc.</i>	33cl	6,00 euro
		75cl	16,00 euro
Nora	33cl		
	<i>birra "egizia", speziata, scorza d'arancia e zenzero 6,8 %alc.</i>		7,00 euro

### piccolo birrificio Clandestino, Livorno

Awanagana	33cl		
	<i>pale ale con profumi di frutta tropicale, bevuta facile e rinfrescante 4,8 %alc.</i>		6,00 euro
Santa Giulia	33cl		
	<i>ambrata, caramello e frutta secca, "il classico che non tramonta mai" 6 %alc.</i>		6,00 euro

### birrificio Aynger, alta baviera, Germania

Aynger Weiss	50cl		
	<i>weiss tedesca, colore chiaro velato ed aroma pieno e morbido 5,5 %alc.</i>		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: piccola	4,00 euro	1/2 litro 9,00 euro
media	6,00 euro	1 litro 18,00 euro
1 litro	12,00 euro	Vino rosso “della casa” Lo Spelo Montalcino:
Birra ambrata “Menabrea” alla spina: piccola	4,00 euro	1/4 litro 5,00 euro
media	6,00 euro	1/2 litro 10,00 euro
1 litro	12,00 euro	1 litro 20,00 euro
Coca-Cola alla spina: piccola	3,00 euro	Caffè espresso 2,50 euro
media	5,00 euro	Orzo . Decaffeinato 2,50 euro
1 litro	10,00 euro	Caffè/Deca corretto 4,00 euro
Vino bianco frizzante alla spina: 1/4 litro	4,00 euro	Amari . Liquori 4,00 euro
1/2 litro	8,00 euro	Limoncello 4,00 euro
1 litro	16,00 euro	Whisky . Brandy 7/10,00 euro
		Grappa bianca 4,00 euro
		Grappa barrique 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.**

*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 illinoiensis 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 SO<sub>2</sub> 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

