

_____entrate_____

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

*funghi porcini . fegatini . bruschetta al pomodoro. melanzane a funghetto
mushrooms . chicken liver . tomatoes bruschetta . sautéed aubergine*

10,00 euro

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

*prosciutto crudo . fiocco di spalla . pancetta arrotolata. salame toscano
pecorino della Calvana . crostini di fegatini e funghi . sottoli . mostarda*

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

18,00 euro

Carpaccio di manzo *7, 8*

leggermente affumicato con fichi, noci e scaglie di pecorino

Lightly smoked beef carpaccio with figs, walnuts and pecorino cheese

16,00 euro

Flan di ricotta della Calvana, funghi trifolati e pane alle erbe *1, 3, 7*

Ricotta from Calvana flan, mushrooms and herbs bread

15,00 euro

Cracker di piselli, crema di burrata e germogli *1, 3, 7, 9, 14*

Peas cracker, burrata soft cheese and sprouts

14,00 euro

Calamari alla piastra, pappa pomodoro e basilico fritto *1, 4, 14*

Grilled calamari, "pappa al pomodoro" typical tuscan tomato soup and fried basil

16,00 euro

Tartare di tonno, guacamole, cialda di riso e mayo piccante *1, 3, 4*

Tuna tartare, guacamole, rice wafer and hot mayo

18,00 euro

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

pappa al pomodoro e calamari . pane burro e acciughe

tartare di tonno . zuppetta di cozze . gambero alla piastra e guacamole

tuna tartare. mussels soup . grilled prawn and guacamole

pappa al pomodoro and calamari . bread, butter and anchovies

22,00 euro

AqAbA

_____pasta e risi_____

Gnocchi con crema di zucchine, fiori di zucca, pomodorini semi-dry e pecorino della Calvana 1, 3, 7, 9 <i>Gnocchi pasta with smooth zucchini, zucchini flowers, dry tomatoes and pecorino cheese</i>	15,00 euro
Tortelli ripieni di melanzane su pomodoro fresco, ricotta salata e basilico fritto 1, 3, 7, 9 <i>Tortelli pasta filled with aubergine on fresh tomatoes, aged ricotta and fried basil</i>	15,00 euro
Paccheri mantecati con datterini gialli e rossi, cozze e calamari 1, 4, 12, 14 <i>Paccheri pasta with red and yellow datterini tomatoes, mussels and calamari</i>	16,00 euro
Risotto allo zafferano, agrumi e tartare di gamberi 1, 2, 9 <i>Saffron risotto, agrumes, and prawn tartare</i>	18,00 euro
Tagliolini alla carbonara di mare 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 14 <i>Tagliolini pasta in "carbonara from the Sea"</i>	18,00 euro
La Fregula: _tutto mare 1, 2, 4, 9, 14 <i>seppie, polpo, cozze, vongole, totano, calamaro, scampo, gamberone</i> <i>Fregula typical pasta from Sardinia with seafood</i>	24,00 euro
_tutto terra 1, 7, 9, 12 <i>maiale, coniglio, pollo, faraona, anatra, champignon, pomodorini, alloro e cialda di Grana</i> <i>Fregula typical pasta from Sardinia with pork, rabbit, chicken, guinea fowl, duck and Grana Padano wafer</i>	20,00 euro

AqAbA

_____piastra e forno_____

dalla griglia:

Tagliata di manzo Scottona ⁹ 20,00 euro

Filetto di manzo Scottona ⁹ 25,00 euro

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

scegli il tuo contorno:

insalata di pomodori 6,00 euro

verdure alla griglia 6,00 euro

patate arrosto 6,00 euro

fresh tomato salad, grilled vegetables or roasted potatoes

Petto di pollo cotto a bassa temperatura e piastrato
con pane fatto da noi, pomodorini, insalata, guacamole ^{1, 9}

Cooked at low temperature chicken, with our bread, cherry tomatoes, salad and guacamole 20,00 euro

Polpo alla piastra e parmigiana di melanzane ^{7, 9}

Grilled octopus, smooth beans, crunchy bread and semi-dry cherry tomatoes 25,00 euro

Grigliata di mare

tonno . spada . calamari . gamberi . scampi ^{4, 14}

Grilled Fish platter: tuna, swordfish, calamari, prawn, langoustine 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

AqAbA

___le pizze DOC___

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

DOC Special Covaccino

*focaccia con funghi champignon aromatizzata con olio alle olive e pomodorini
filled with buffalo mozzarella and Prosciutto Crudo from Parma 18 months*

6,00 euro

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 spagnole, capperi, origano di Pantelleria*

14,00 euro

DOC Vesuvio 1, 4, 7

*bianca con fior di latte, pomodorini cotti in forno a legna, acciughe spagnole,
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 Fiori di Zucca 1, 7

*bianca con fior di latte, ricotta della Calvana, pomodorini, acciughe
white (no tomato sauce), mozzarella, ricotta fresh cheese, cherry tomatoes, anchovies*

16,00 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

**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 spagnole, 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

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 spagnole, 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 stag. min. 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 vetro 33cl	3,50 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" Terra Madre:	
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