

_____entrate_____

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

funghi porcini . fegatini . zucca gialla e blu di mucca . salsiccia e stracchino

mushrooms . chicken liver . pumpkin and blue cheese . sausage and stracchino fresh cheese

10,00 euro

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

prosciutto crudo . sbriciolona . mortadella di Grigio. salame toscano

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

Plate of cured meats: prosciutto, salame, sbriciolona, mortadella, pecorino and bruschettas

20,00 euro

Uovo a 62°C, crema di pecorino e tartufo nero 3, 7

62°C egg, pecorino cheese fondue and black truffle

16,00 euro

Pepata di cozze aglio, prezzemolo, peperoncino e pane tostato 1, 9, 14

Typical Italian mussels soup served with toasted bread

15,00 euro

Frittino di calamari e gamberi con mayo piccante 1, 2, 3, 9, 14

Fried calamari and prawns with hot spicy mayo

16,00 euro

Baccalà mantecato su crema di porri, chips di polenta e porri fritti 1, 3, 4

Whipped codfish on smooth leeks, polenta chips and fried leeks

16,00 euro

Finger Food 1, 4, 7, 9

frittino di calamari . baccalà mantecato. zuppetta di seppie e totani

sfogliatina con burrata e acciuga . tartare di gamberi rossi

fried calamari . whipped codfish . cuttlefish and flying squid soup

red prawns tartare . puff pastry with burrata soft cheese and anchovy

22,00 euro

AqAbA

___pasta e risi___

Maccheroncini alla carbonara

con guanciale croccante e tartufo nero 1, 3, 7, 9

Maccheroncini pasta in carbonara way with crunchy cheek and black truffle

20,00 euro

Tortelli di patate e zafferano al sugo scappato 1, 3, 9, 12

Tortelli pasta filled with potatoes and saffron with celery, onions and carrots tasty sauce

16,00 euro

Paccheri al ragù di scottona su fonduta di pecorino 1, 7, 9, 12

Paccheri pasta with Scottona ragout on creamy pecorino cheese

16,00 euro

Risotto cacciuccato con totani, seppie e stracciatella di burrata 4, 7, 9, 14

Risotto in flying squid and cuttlefish red sauce with burrata soft cheese

18,00 euro

Gnocchi a tutto gambero

con bisque di gamberi e tartare di gamberi rossi 1, 2, 3, 4, 9, 12

Gnocchi pasta with prawns bisque and prawn tartare

22,00 euro

La Fregula:

__tutto mare 1, 2, 4, 9, 14

seppie, polpo, cozze, vongole, totano, calamaro, scampo, gamberone, leggermente piccante

Fregula typical pasta from Sardinia with seafood

25,00 euro

__tutto terra 1, 7, 9, 12

maiale, coniglio, pollo, faraona, anatra, pomodorini, champignon, alloro e cialda di Grana

Fregula typical pasta from Sardinia with pork, rabbit, chicken, guinea fowl, duck and Grana Padano wafer 20,00 euro

AqAbA

_____piastra e forno_____

dalla griglia:

Tagliata di manzo Scottona ⁹ 22,00 euro

Filetto di manzo Scottona ⁹ 28,00 euro

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

scegli il tuo contorno:

spinaci saltati 6,00 euro

verdure al forno 6,00 euro

patate arrosto 6,00 euro

spinach, grilled vegetables or roasted potatoes

Cubo di capocollo cotto a bassa temperatura

con patate schiacciate, jus alle nocciole e tartufo nero ^{8, 9}

Cooked at low temperature pork capocollo, with smashed potatoes, hazelnut just and black truffle 25,00 euro

Calamari ripieni di patate, cozze, vongole e pecorino in guazzetto ^{7, 9}

Calamari filled with potatoes, mussels, clams and pecorino cheese on red tasty sauce 24,00 euro

Baccalà fritto, spinaci saltati e ketchup di peperoni ^{4, 14}

Fried codfish, spinach and peppers ketchup 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 26,00 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 spagnole, 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 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

15,00 euro

DOC Zucca, Pecorino e Balsamico 1, 7

bianca con crema di zucca, blu di mucca, guanciale, pecorino e aceto balsamico
white with mozzarella, pumpkin sauce, blue cheese, crunchy bacon, pecorino cheese, balsamic vinegar

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

DOC Alto Adige 1, 7

bianca con Asiago, speck e mostarda di peperone e peperoncino
white with mozzarella, Asiago cheese, speck and peppers and hot peppers mostarda

18,00 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

Margherita con 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 spagnole, capperi, origano di Pantelleria

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

12,00 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

12,00 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

12,00 euro

Würstel 1, 7

pomodoro, fior di latte, würstel

tomato sauce, mozzarella fior di latte, würstel

10,00 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

11,00 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

12,00 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

7,00 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 1,50-4,00 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	4,00 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" 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	7/12,00 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

ultimo aggiornamento allergeni: dicembre 2025

AqAbA