

per iniziare

la terra

I nostri crostini 1, 9, 12

melanzane . fegatini . bruschetta al pomodoro . funghi porcini

Our crostini: mushrooms, chicken liver, tomatoes bruschetta . aubergine

8,00 euro

Il Tagliere Rustico 1, 7, 8, 10, 12

dal Casentino: salame . ruffiana . spalla cotta . prosciutto crudo

pecorino . crostini . sottoli . mostarda

Plate of cured meats: prosciutto, sausage, spalla, ruffiana, pecorino and bruschettas

16,00 euro

Bavarese al caprino, umami di pomodoro,

spugna al basilico e pomodorini gialli confit 1, 7, 10

Caprino cheese bavarian, tomatoes umami, basil sponge and confit cherry tomatoes

13,00 euro

Tartare di manzo della Garfagnana (100 gr.) 1, 7

con panzanella croccante e straciatella di burrata

Beef tartare on crunchy panzanella and burrata soft cheese

16,00 euro

il mare

Sashimi di salmone affumicato, 4, 7, 9

mela verde, yogurt, gel di sedano e lampone

Home smoked Salmon sashimi, green apple, celery and raspberry gel

16,00 euro

Polpo e patate 4, 7, 9

spuma di patate, cubetti di patate viola e pomodorini semi-dry

Octopus and potatoes, purple potatoes and semi-dried tomatoes

14,00 euro

Carpaccio di gambero rosso,

gazpacho verde e chips di daikon 1, 4, 9

Red prawn carpaccio, green gazpacho and daikon

20,00 euro

Cozze in sughetto all'arrabbiata

su crostone di pane e crema all'aglio 1, 4, 7, 12

Mussels in spicy sauce on crostone bread and smooth garlic sauce

14,00 euro

Finger Food 1, 4, 7, 9, 14

gambero alla piastra. polpo e patate . sashimi di salmone

sandwich di alici marinate con ricotta ed erbe . cozze all'arrabbiata

roasted prawn . marinated anchovies and ricotta sandwich

mussels spicy soup . octopus & potatoes . smoked salmon sashimi

18,00 euro

AqAbA

___i primi piatti___

di terra___

Tortelli ripieni di melanzane affumicate, gel di pomodorini arrosto, meringa al basilico e bufala 1, 3, 7	
<i>Fresh Tortelli pasta filled with aubergine, cherry tomatoes gel, basil meringue, buffalo mozzarella</i>	14,00 euro
Pici alla boscaiola 2.0 con crema di piselli, salsiccia e jus di funghi 1, 7	
<i>Pici, smooth peas sauce, mushrooms jus and sausage</i>	13,00 euro
Tagliatelle con ragù di ossobuco allo zafferano 1, 3, 7, 9, 12	
<i>Tagliatelle pasta, ossobuco sliced veal shank ragout, saffron</i>	14,00 euro

e di mare___

Linguine alle vongole, salicornia e crema all'aglio 1, 4, 7, 14	
<i>Linguine, clams, seaweed, smooth garlic sauce</i>	16,00 euro
Calamarata con polpo, chicas e dadolata di patate 1, 4, 14	
<i>*La chicas è una salsiccia di suino iberico arricchita con paprika e aglio, saporita e lievemente affumicata Calamarata pasta, potatoes, chicas*, octopus *Chicas is a spanish sausage made with paprika and garlic, tasty and lightly smoked</i>	16,00 euro
Gnocchi con rape rosse, salsa di nocciole e crudo di cicala 1, 2, 4, 7, 8	
<i>Gnocchi pasta, beetroot, hazelnut, slipper lobster</i>	16,00 euro
Risotto mantecato con seppioline, spinaci e gel di aceto di mele alla cipolla di Tropea 4, 7, 12, 14	
<i>Risotto, spinach, apple vinegar, baby cuttlefish, Tropea onions</i>	14,00 euro
Paccheri con pesce spada, vellutata fresca al pepe rosa, aneto, arancia 1, 4, 7, 12	
<i>Paccheri pasta, swordfish, pink pepper, dill, orange</i>	16,00 euro
Fregula tutto mare 1, 2, 4, 14	
<i>seppie, polpo, cozze, vongole, calamaro, scampo, gamberone Fregula typical pasta from Sardinia with seafood</i>	18,00 euro

AqAbA

___i secondi___

di terra___

dalla lombata:

Tagliata di manzo Scottona

24,00 euro

Filetto di manzo Scottona

28,00 euro

entrambi serviti con verdure al forno e tartufo 3, 6, 7, 9

Beef Fillet or Sirloin cooked under hay with roasted vegetables and fresh black truffle

Rosticciana di maiale Grigio al BBQ 1, 9

cotta a bassa temperatura con patate dolci fritte e morbide

Pork from Casentino Ribs with fried sweet potatoes and smooth sweet potatoes

22,00 euro

Hamburger di carni bianche cotto a bassa temperatura (200gr.) 9
con melanzane al jalapeño, insalata, pomodori, pancetta e patatine

White meat hamburger with aubergine, salad, tomatoes, bacon and fries

22,00 euro

e di mare___

Millefoglie di rombo 1, 3, 4, 7,

con zucchine, fiori di zucca e salsa alla mugnaia

Brill millefeuille with zucchini, zucchini flowers and white sauce

25,00 euro

Padellata di mare 1, 2, 4, 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

Pesce alla piastra 1, 4, 8, 9

polpo, pesce spada, scampi, gamberi su misticanza e ciliegini

Grilled fish: octopus, swordfish, langoustine, prawns on salad and cherry tomatoes

30,00 euro

Cotoletta di pesce spada panata e fritta 1, 3, 4, 7, 8

con insalatina di finocchi e arancia e mayo alla senape

Breaded swordfish, fennel and orange salad and mustard

24,00 euro

il piatto veg___

Lingotto di verdure, 3, 7, 9, 12

mousse di ricotta della Calvana e daikon

Vegetables millefeuille, ricotta cheese mousse and daikon

15,00 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 11,50 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 13,00 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 Jalapeño 1, 7, 9

pomodoro, fior di latte, salsiccia, peperoncino jalapeño e pecorino
tomato sauce, fior di latte mozzarella, sausage, jalapeno pepper and pecorino cheese 14,00 euro

DOC Salamino e Ricotta 1, 7, 9

pomodoro, fior di latte, salamino piccante, pomodorini cotti in forno a legna, ricotta e olive
tomato sauce, fior di latte mozzarella, hot sausage, cherry tomatoes, ricotta cheese and olives 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 14,00 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 12,00 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 Fiori di Zucca 1, 7, 9, 10

bianca con fior di latte, zucchine, fiori di zucca, pomodorini semi-dry e ricotta
white (no tomato sauce) fior di latte, zucchini, zucchini flowers,
semi-dried cherry tomatoes and ricotta 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

15,00 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, pomodorini cotti in forno a legna, zucchini, 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

12,00 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

Ciabatta d'Estate 1, 7

farcita con fior di latte, prosciutto cotto, zucchini, ricotta e zest di limone
filled with mozzarella fior di latte, ham, zucchini, ricotta cheese and lemon zest

12,00 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> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte</small>	7,00 euro
Margherita con Bufala 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, mozzarella di bufala, basilico</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella, basil</small>	11,00 euro
Marinara 1 <i>pomodoro, aglio fresco, olio, origano di Pantelleria</i> <small>tomato sauce, fresh garlic, olio EVO, oregano from Pantelleria</small>	6,00 euro
Napoli 1, 4, 7 <i>pomodoro, fior di latte, acciughe della Cantabria, capperi, origano di Pantelleria</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, anchovies, capers, oregano from Pantelleria</small>	11,00 euro
4 Stagioni 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, funghi Champignon, prosciutto cotto, carciofi, olive Leccino</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, champignon mushrooms, ham, artichokes, olives</small>	10,00 euro
Prosciutto 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham</small>	9,00 euro
Prosciutto e Funghi 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi Champignon</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, champignon mushrooms, ham</small>	9,00 euro
Porcini 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, funghi porcini sott'olio</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, porcini mushrooms in oil</small>	10,00 euro
Würstel 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, würstel</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, würstel</small>	8,50 euro
4 Formaggi 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, pecorino, Grana Padano, bufala</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, pecorino cheese, Grana Padano, buffalo mozzarella</small>	10,00 euro
Capricciosa 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, würstel, funghi Champignon</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham, artichokes, würstel, champignon mushrooms</small>	10,00 euro
Tonno e Cipolla 1, 4, 7 <i>pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle dolci</i> <small>tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, sweet onions</small>	9,00 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

5,50 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

6,50 euro

Supplementi (dove non previsti):

extra, additional:

mozzarella di bufala 3,00 euro

stracciatella di burrata 3,00 euro

burro al tartufo 3,00 euro

prosciutto di Parma 3,00 euro

funghi porcini 2,50 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 75cl
bionda, piacevole, leggera e beverina 5,0 %alc. 14,00 euro

Le Carceri 75cl
ambrata, doppio malto, più complessa e persistente 7,5 %alc. 14,00 euro

birrificio Baladin, Cuneo___

Isaac
una 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

Open Rock'n'Roll 75cl
una ale chiara, per chi ama le birre amare 7,5 %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.* 6,00 euro

Sono inoltre sempre disponibili birre analcoliche e gluten-free

AqAbA

___bevande e caffetteria___

Acqua minerale 75 cl	3,00 euro	Vino bianco frizzante alla spina:	
Bibite in lattina 33cl	3,00 euro	1/2 litro	7,00 euro
Birra bionda "Stella Artois" alla spina:		1 litro	14,00 euro
piccola	4,00 euro	Caffè espresso	2,50 euro
media	6,00 euro	Orzo . Decaffeinato	2,50 euro
1 litro	12,00 euro	Caffè corretto	3,50 euro
Birra ambrata "Menabrea" alla spina:		Amari . Limoncello	3,50 euro
piccola	4,00 euro	Whisky . Brandy	6/8,00 euro
media	6,00 euro	Grappa bianca	4,00 euro
1 litro	12,00 euro	Grappa barrique	5,00 euro
Coca Cola alla spina:		Distillati invecchiati	8/10,00 euro
piccola	3,00 euro		
media	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.

Coperto
3,00 euro

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