

_____per iniziare_____

la terra_____

I nostri crostini 1, 7, 9, 12

funghi porcini . fegatini . salsiccia e stracchino . zucca gialla

Our crostini: mushrooms, chicken liver, sausage and stracchino cheese . pumpkin 8,00 euro

Il Tagliere Rustico, dal Maiale del Casentino 1, 7, 8, 10, 12

*pancetta arrotolata . fiocco di spalla . aruspicino (salamino magro). prosciutto crudo
pecorino della Calvana . crostini di fegatini e funghi . sottoli . mostarda*

Plate of cured meats: prosciutto, salame, spalla, rolled bacon, pecorino and bruschettas 16,00 euro

Crocchette di anatra all'arancia,
cavolo cappuccio e mayo alla soia 1, 3, 6, 9

Duck in orange sauce croquette, green cabbage and soya mayo 15,00 euro

Crème brûlée al pecorino,
chutney alle pere e crumble di noci 3, 7, 8

Pecorino cheese crème brûlée, pears, walnut 14,00 euro

il mare_____

Gamberi alla piastra, 1, 2, 3
spuma di zucca e spugne al curry

Baked prawns, pumpkin foam and curry sponge 16,00 euro

Totano gigante cotto a bassa temperatura,
con broccoli e chicas* di Joselito 14

**La chicas è una salsiccia di suino iberico arricchita con paprika e aglio, saporita e lievemente affumicata
Giant flying squid, broccoli, chicas (smoked flavoured spanish sausage)* 15,00 euro

Tartare di ricciola, melograno, sedano rapa e caprino 4, 7

Amberjack fish, pomegranate, celeriac, caprino goat cheese 20,00 euro

Polpo in tempura, verdure di stagione e spicy mayo 1, 3, 14

Fried octopus, seasonal vegetables and spicy mayo 16,00 euro

Finger Food 1, 3, 4, 7, 14

*gambero alla piastra. totano gigante . salmone marinato
polpo in tempura . panino al vapore burro e acciughe*

*roasted prawn . giant flying squid . marinated salmon
fried octopus . bread, butter and anchovies* 18,00 euro

AqAbA

___per continuare___

primi di terra___

Fusilli giganti al ragù di nana, ricotta salata e crumble di pinoli 1, 3, 7, 9 <i>Fusilloni pasta with duck ragout, aged ricotta and pine nuts crumble</i>	15,00 euro
Pici cacio e pepe, broccoli e guanciale del Casentino 1, 7, 9 <i>Pici in cheese & pepper sauce, broccoli and aged cheek lard from Casentino</i>	14,00 euro
Risotto al vin brûlée, castagne, Castelmagno e polvere di porcini 7, 8, 9, 12 <i>Risotto brûlée, chestnut, Castelmagno cheese, porcini mushrooms powder</i>	14,00 euro

primi di mare___

Risotto mantecato ai porri, capesante oceaniche giapponesi e gel al mandarino 4, 9, 14 <i>Risotto with leeks, Japanese scallops and mandarine jelly</i>	16,00 euro
Ricordo degli anni '90: Farfalle al salmone! 1, 4, 9, 12 vellutata al Prosecco, salmone confit, uova di salmone selvaggio e chips di topinambur <i>Big farfalle pasta with salmon, smooth prosecco sauce and Jerusalem artichoke chips</i>	15,00 euro
Tortelli ripieni di mousse di patate, burro e acciughe con chicas* di Joselito e crema di zucca affumicata 1, 3, 4, 7, 9, 12 <i>*La chicas è una salsiccia di suino iberico arricchita con paprika e aglio, saporita e lievemente affumicata Tortelli pasta filled with butter and anchovies with chicas and smooth smoked pumpkin</i>	15,00 euro
Linguine al ragù di totano con stracciatella di burrata e granella di pistacchi 1, 4, 7, 9, 12, 14 <i>Linguine pasta with flying fish ragout and burrata soft cheese</i>	16,00 euro
Fregula tutto mare 1, 2, 4, 9, 14 seppie, polpo, cozze, vongole, totano, scampo, gamberone <i>Fregula typical pasta from Sardinia with seafood</i>	18,00 euro

AqAbA

_____per insistere_____

secondi di terra_____

dalla lombata:

Tagliata di manzo Scottona

24,00 euro

Filetto di manzo Scottona

28,00 euro

entrambi serviti con zucca arrosto e funghi pioppini saltati 7, 9

Roasted Beef Fillet or Sirloin served with roasted pumpkin and pioppini mushrooms

Filetto di maiale

in mantello aromatico con broccoli saltati e il suo jus 3, 7, 9

Pork fillet with aromatic cover, broccoli and its jus

22,00 euro

Coscia d'anatra farcita 7

con salsiccia e tartufo e scalogni fondenti

Duck breast filled with sausage and truffle with fondant shallots

24,00 euro

secondi di mare_____

Polpo alla piastra, 3, 4, 14

morbido di patate, radicchio CBT e salsa chimichurri

Roasted octopus with chimichurry sauce, smooth potatoes and red radish

24,00 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

Ricciola cotta a bassa temperatura 4, 9

su crema di sedano rapa e bietole saltate

Grilled amberjack, smooth celeriac and sautéed swiss chard

24,00 euro

Bollito di mare in pentolino e salse

verde . rafano . piccante 2, 3, 4, 7, 9

Boiled fish and sauces

24,00 euro

il piatto verde_____

Carciofo alla piastra con spuma di pecorino, 1, 3, 6, 7

sformatino di cavolo nero e focaccia con cime di rapa e burrata

Roasted Artichoke with pecorino mousse, black cabbage flan,

green focaccia with turnip greens and soft burrata cheese

18,00 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 12,00 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 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 Jalapeño 1, 7, 9

bianca con fior di latte, salsiccia, peperoncino jalapeño e pecorino
white (no tomato sauce) mozzarella, sausage, jalapeno pepper and pecorino cheese 14,00 euro

DOC Tartufo 1, 7, 9

bianca con fior di latte, funghi porcini, salsiccia, burro al tartufo
white (no tomato sauce), mozzarella, porcini mushrooms, sausage, truffle butter 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,
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,
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 Alto Adige 1, 7, 9, 10

bianca con fior di latte, Asiago DOP, speck e confettura di peperoni e peperoncino
white (no tomato sauce) fior di latte, Asiago cheese, speck and pepper and hot pepper jam 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, pomodorini cotti in forno a legna,
carciofi, olive, melanzane, stracciatella di burrata
white (no tomato sauce), cherry tomatoes, aubergine, artichokes, olives, 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

Ciabatta Tiepida 1, 7

farcita con prosciutto cotto e fior di latte
filled with ham and mozzarella

10,00 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>	7,00 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 della Cantabria, 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, bufala</i> <i>tomato sauce, mozzarella fior di latte, pecorino cheese, Grana Padano, buffalo mozzarella</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 <i>pomodoro, fior di latte</i> <small>tomato sauce, fior di latte mozzarella</small>	6,00 euro
Baby Würstel 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, würstel</i> <small>tomato sauce, fior di latte mozzarella, würstel</small>	6,50 euro
Baby Prosciutto 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i> <small>tomato sauce, fior di latte mozzarella, ham</small>	7,00 euro

Supplementi (dove non previsti):

extra, additional:

mozzarella di bufala 3,00 euro

stracciatella di burrata 3,00 euro

burro 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 da latte 100% italiano,
farina del Molino Spadoni STG (Specialità Territoriale Garantita),
acciuغه 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 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

Soraya 75cl
birra extra-dry, 100% italiana, sapore secco e brioso, naso floreale 7,2 %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.* 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 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/Deca corretto	4,00 euro
Birra ambrata "Menabrea" alla spina:		Amari . Limoncello	4,00 euro
piccola	4,00 euro	Whisky . Brandy	6/9,00 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	8/14,00 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.

Servizio, Pane e Coperto
3,00 euro per persona

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