

## \_\_\_\_\_per iniziare\_\_\_\_\_

### la terra\_\_\_\_\_

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

*funghi porcini . paté di fegatini . salsiccia e stracchino . cavolo nero e acciuga*

*Our crostini: mushrooms, chicken liver, sausage and stracchino . anchovie & black cabbage* 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

Terrina di fegatini,

pan brioche al cacao, miele al tartufo e tartufo fresco 1, 3, 7, 12

*Chicken liver terrine with cocoa pan brioche, truffle honey and fresh truffle* 15,00 euro

### il mare\_\_\_\_\_

Carpaccio di branzino *Acquanaria*, gel di agrumi e pane alla liquirizia 1, 4, 14

Il branzino *Acquanaria* è un branzino di altissima qualità allevato in oceano alle Isole Canarie

*Seabass carpaccio, agrumes jelly, 7 cereals and liquorice bread* 16,00 euro

Piccolo fritto di calamari e carciofi con mayo al limone 1, 4, 14

*Fried artichokes and calamari with lemon mayo* 15,00 euro

Zuppetta di seppie e totani, focaccia verde e burrata 1, 4, 7

*Squid and sepia soup, green focaccia and burrata soft cheese* 15,00 euro

Finger Food 1, 4, 14

*carpaccio di branzino . piccolo fritto calamari e carciofi . polpo alla piastra*

*zuppetta di seppie e totani . crocchetta di baccalà*

*seabass carpaccio . fried artichokes and calamari . roasted octopus*

*squid and cuttlefish soup . codfish croquette* 18,00 euro

AqAbA

## \_\_\_per continuare\_\_\_

### primi di terra\_\_\_

<b>Lasagnetta alla zucca, rosmarino, mandorle e blu di mucca</b> 1, 3, 7, 8, 9 <i>Lasagnetta pasta with pumpkin and rosemary, almond and blue cheese</i>	15,00 euro
<b>Risotto alla milanese mantecato al midollo e paté di ossobuco</b> 7, 9, 12 <i>Risotto milanese style, saffron, bone marrow and ossobuco patè, sliced veal shank</i>	16,00 euro
<b>Tortellini con fonduta di Castelmagno e tartufo nero</b> 1, 7, 9 <i>Tortellini fresh pasta with Castelmagno cheese fondue and fresh black truffle</i>	18,00 euro

### primi di mare\_\_\_

<b>Maccheroncini con carciofi, branzino e lime</b> 1, 3, 4, 9 <i>Maccheroncini pasta with artichokes, seabass and lime</i>	16,00 euro
<b>Ravioli ripieni di gamberi con ceci, vongole, limone e gambero rosso crudo</b> 1, 2, 3, 4, 9, 14 <i>Ravioli filled with red prawns with chickpeas, clams, lemon and raw red prawn</i>	22,00 euro
<b>Pici con cozze patate e pecorino</b> 1, 4, 7, 9, 14 <i>Pici pasta with mussels, potatoes and pecorino cheese</i>	16,00 euro
<b>Fregula tutto mare</b> 1, 2, 4, 9, 14 <i>seppie, polpo, cozze, vongole, totano, scampo, gamberone</i> <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 il loro jus e tortino di patate e funghi porcini 3, 7, 9*

*Roasted Beef Fillet or Sirloin served with jus sauce, savoury pie with potatoes and porcini mushrooms*

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura

laccata alla soia, crema di topinambur e carciofo fritto 3, 6, 9

*Pork belly cooked at low temperature with soya sauce, Jerusalem artichoke and fried artichoke*

22,00 euro

### secondi di mare\_\_\_\_\_

Polpo alla piastra, 4, 7, 14

hummus di ceci neri, pomodoro arrosto e burrata

*Roasted octopus with black chickpeas hummus, roasted tomato and burrata soft cheese*

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

Trancio di branzino *Acquanaria*, 4, 9

spinacino fresco, morbido di patate e jus di pesce

*Il branzino Acquanaria è un branzino di altissima qualità allevato in oceano alle Isole Canarie*

*Sliced seabass on smooth spinach*

24,00 euro

### il piatto verde\_\_\_\_\_

Carciofo alla piastra con spuma di pecorino, 1, 3, 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 Speck e Blu 1, 7, 9**

*pomodoro, fior di latte, blu di mucca e speck in uscita*  
tomato sauce, fior di latte mozzarella, blue cheese and speck 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 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

### **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 Carciofi e Lardo 1, 7**

*bianca con fior di latte, carciofi cotti in forno a legna, lardo e Grana Padano*  
white (no tomato sauce), mozzarella, artichokes cooked in wood oven, lard and Grana cheese 16,00 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

**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

**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, olio 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\_\_\_

<b>Baby Margherita</b> 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte</i> <i>tomato sauce, fior di latte mozzarella</i>	6,00 euro
<b>Baby Würstel</b> 1, 7 <i>pomodoro, fior di latte, würstel</i> <i>tomato sauce, fior di latte mozzarella, würstel</i>	6,50 euro
<b>Baby Prosciutto</b> 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:*

*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),  
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 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 fermo “della casa” Pepestino:	
Bibite in lattina 33cl	3,00 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” Lo Spepo Montalcino:	
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	Limuncello	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

AqAbA