PIZZERIA
ACQUA E FARINA

"Gusto, tecnica, sperimentazione:
questa è la mia idea di pizza,
con radici veraci,
fedele alla tradizione napoletana,
con un'anima contemporanea
e una chiara visione futura"

PER COMINCIARE

CROCCHÈ DI PATATE 5 €
2 pz.

FRITTATINA DI BUCATINI 3,5 €
1 pz. - Pastificio Gentile di Gragnano

PAGNOTTELLO 5 €
Con ragù napoletano
o con ragù di polpo

ARANCINO DI RISO 5 €
Speck e Fontal

SELEZIONE DI SALUMI D'AUTORE 10 €

I POMODORI

MARINARA A MODO MIO 12€
Antichi pomodori di Napoli, filetti di alici di Cetara, pesto di aglio orsino, origano di montagna, olive caiazzane, capperi di Salina, maionese alla colatura di alici, olio EVO, basilico

MARGHERITA 8 €
Passata di pomodoro bio, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico

PROVOLA E PEPE 9,5 €
Pomodoro bio, provola affumicata di Agerola, pepe di Sarawack, Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico

BUFALA DOP 12 €
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico

CARAMELLA 10 €
Pomodorino datterino caramella, fiordilatte di Agerola, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico

DATTERINA 12 €
Crema di datterino arancione, datterino arancione alla brace, crema di stracciatella di bufala, Parmigiano Reggiano 30 mesi, crema di 'nduja, olio EVO, gel di basilico

BUCCE DI POMODORO 13 €
Passata di pomodoro del Piennolo, pomodoro del Piennolo alla brace, provola di bufala affumicata in uscita, gel di basilico, scaglie di Parmigiano Reggiano 48 mesi, olio EVO

VESUVIANA 13 €
Pomodorini del piennolo del Vesuvio rossi e gialli alla brace, mozzarella di bufala campana DOP, Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico

QUATTRO POMODORI 15 €
In quattro spicchi così composti:
- Piennolo rosso del Vesuvio DOP e mozzarella di bufala campana DOP;
- Piennolo giallo del Vesuvio DOP e provola affumicata di Agerola;
- Pomodorino corbarino, origano di montagna, aglio;
- Datterino caramella e fiordilatte di Agerola, olio EVO, basilico

I GRANDI CLASSICI

SALSICCIA E FRIARIELLI 13 €
Provola affumicata di Agerola, friarielli, salsiccia, olio EVO (disponibile in stagione)

SCAROLA 13 €
Provola affumicata di Agerola, scarole, olive caiazzane, filetti di alici di Cetara, capperi di Salina, olio EVO (disponibile in stagione)

CALZONE CLASSICO 15 €
Provola affumicata di Agerola, salame Napoli, ricotta di bufala, pomodoro bio, pepe, olio EVO, basilico

ORTO 12 €
Fiordilatte di Agerola, ortaggi (fritti) di stagione, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO

ZUCCA 16 €
Crema di zucca, funghi porcini, pancetta cbt, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano, scaglie di provolone del monaco DOP, olio EVO, basilico

TONNARA 16 €
Fiordilatte di Agerola, pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP semidry, insalatine, filetti di tonno pinna gialla, bresaola di tonno, crema di cipolla rossa, basilico

LASAGNA 16 €
Cornicione ripieno di ricotta di bufala, ragù napoletano con carne e pomodoro, provola affumicata di Agerola, polpettine di manzo, pepe, Parmigiano reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico

MONTANARA (fritta) 10 €
Fiordilatte di Agerola, pomodoro bio, Parmigiano Reggiano 30 mesi

NAPOLETANA (fritta) 13 €
Provola affumicata, pomodoro bio, ricotta di bufala, cicoli napoletani, pepe

GENOVESE 15 €
Provola affumicata, ragù genovese (di carne), Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico

SALUMI D'AUTORE

CRUDO 13 €
Fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo Sant'Ilario 30 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio EVO

COTTO ARROSTO 15 €
Fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto arrosto Branchi, scaglie di Parmigiano Reggiano, funghi di stagione, olio EVO, pesto di basilico

SPECK 13 €
Fiordilatte di Agerola, speck riserva macelleria Magnani, blue di bufala, granella di noci, olio EVO, basilico

MORTADELLA 14 €
Fiordilatte di Agerola, mortadella al pistacchio Favola Gran Riserva, ricotta di bufala, granella di pistacchio, olio EVO, basilico

SALAME NAPOLI 12 €
Pomodoro bio, fiordilatte di Agerola, salame Napoli Salumificio Villani, 'nduja Salumificio Falcone, Parmigiano Reggiano 30 mesi, olio EVO, basilico

CAPOCOLLO 15 €
Fiordilatte di Agerola, capocollo di Martina Franca Salumificio Santoro, burrata di bufala, olio EVO, pesto di basilico

DESSERT

CIOCCO + CIOCCO intero 12 € spicchio 5 €
Padellino al cacao, cioccolato, cioccolato bianco, nocciole

ANNURCA intero 12 € spicchio 5 €
Padellino con crema diplomatica, mela annurca, polvere di vaniglia

TORTA DI ROSE CON CREMA 8 €

TIRAMISÙ 7 €

BABÀ 7 €

PASTIERA 7 €

BEVANDE CALDE

CAFFÈ ILLY 1,8 €

CAFFÈ PASSALACQUA 1,8 €

COPERTO 2 €

No agli sprechi!
Se vuoi portare a casa la tua pizza:
box per asporto 0,50 €

ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
Crostacei e derivati - Uova e derivati
Pesce e derivati - Soia e derivati
Latte e derivati - Molluschi e derivati
Solfiti - Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi) - Funghi

BIRRE ALLA SPINA

FORST KRONEN 0,20 cl. 2,8 €
0,40 cl. 5 €

FORST FELSENKELLER
0,30 cl. 3,8 €

HEFE WEISSBIER
0,30 cl. 3,8 €
0,50 cl. 7 €

FORST SIXTUS 0,20 cl. 3,3 €
0,40 cl. 6 €

RADLER 0,20 cl. 2,5 €
0,40 cl. 4,5 €

GOOSE ISLAND IPA
0,20 cl. 3,5 €
0,50 cl. 7 €

BIRRA ESTRELLA DAMM
senza glutine 0,33 cl. 4 €

BIRRE ARTIGIANALI

Trentino Alto - Adige
Formato 33 cl.

BIRRA DI FIEMME
(Masi di Cavalese, Trento)

FLEIMBIER 4,5 €
Weiss

WEIZEN 4,5 €
Weiss

BARBAFORTE
(Folgaria, Trento)

OBICE 4,5 €
India Pale Ale (IPA)

SAN LORENZO 4,5 €
Golden Ale

ARIMANNI
(Borgo Valsugana, Trento)

FARA 4,5 €
Summer Ale

GARBA 4,5 €
Pale Ale

FRAVORT
(Ospedaletto, Trento)

FRESHBEER 4,5 €
Lager chiara

ROSSA DEL BRENTA 4,5 €
Strong Ale

Campania
Formato 33 cl.

KBIRR (Napoli)

K17 Acquaefarina Edition 4,5 €
Lager chiara

CUORE DI NAPOLI 4,5 €
American Pale Ale

PULLICENHELL 4,5 €
Helles Lager

AFAMMOKK NATTAVOTA 4,5 €
Double India Pale Ale (Double IPA)

CAP 'E FIERRO 4,5 €
Strong Ale

CARTA DEI VINI

SPUMANTI DEL TERRITORIO
Trentino

ALTEMASI (Ravina)

TRENTODOC MILLESIMATO 28 €
Chardonnay - 24 mesi sui lieviti

TRENTODOC BLANC DE NOIRS 45 €
Pinot Nero - 36 mesi sui lieviti

TRENTODOC ROSÈ 35 €
Chardonnay, Pinot Nero - 24 mesi sui lieviti

CESARINI SFORZA (Trento)

EXTRA BRUT RISERVA 1673 35 €
Chardonnay - 70 mesi sui lieviti

CESCONI (Pesano)

BLAUWAL BRUT TRENTO DOC BIO 45 €
Chardonnay - 40 mesi sui lieviti

ENDRIZZI (San Michele all'Adige)

TRENTODOC BRUT RISERVA PIANCASTELLO 30 €
Chardonnay, Pinot Nero - 36 mesi sui lieviti

FERRARI (Trento)

TRENTODOC MAXIMUM BLANC DE BLANCS 35 €
Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

TRENTODOC MAXIMUM ROSÉ 40 €
Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% 36 mesi sui lieviti

TRENTODOC DEMI SEC 35 €
Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

TRENTODOC PERLÉ 48 €
Chardonnay - 54 mesi sui lieviti

TRENTODOC PERLÉ ZERO 85 €
Chardonnay - 6 anni sui lieviti

TRENTODOC PERLÉ NERO 95 €
Pinot Nero - 6 anni sui lieviti

TRENTODOC PERLÉ ROSÈ 60 €
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay 5 anni sui lieviti

TRENTODOC RISERVA LUNELLI 75 €
Chardonnay - minimo 6 anni sui lieviti

TRENTODOC GIULIO FERRARI 220 €
Chardonnay - minimo 10 anni sui lieviti

TRENTODOC ROSÈ GIULIO FERRARI 320 €
Pinot Nero, Chardonnay - minimo 10 anni sui lieviti

TRENTODOC RISERVA BRUNO LUNELLI 1000 €
Chardonnay - 15 anni sui lieviti

FURLANI (Vigolo Vattaro)

BRUT METODO CLASSICO BIO 30 €
Chardonnay, Pinot Nero - 18 mesi sui lieviti

MASO MARTIS (Martignano)

TRENTODOC BLANC DE BLANCS BIO 40 €
Chardonnay - 18 mesi sui lieviti

PISONI (Pergolese)

TRENTODOC NATURE 37 €
Chardonnay - 28 mesi sui lieviti

REVÌ (Aldeno)

ROSÈ BRUT TRENTODOC MILLESIMATO 45 €
Pinot Nero, Chardonnay - 36 mesi sui lieviti

SPUMANTI DEL TERRITORIO
Alto Adige

HADERBURG (Salorno)

PAS DOSÉ MILLESIMATO BIO 50 €
85 % Chardonnay, 15 % Pinot Nero 36 mesi sui lieviti

FRANZ HAAS (Montagna)

SPUMANTE PAS DOSÈ 55 €
Pinot Nero - 4 anni sui lieviti

CHAMPAGNE

J. CHARPENTIER (Villers-sous-Châtillon)

BRUT TRADITION 50 €
Pinot Meunier 95%, Pinot Noir 5% 36 mesi sui lieviti

LAHERTE FRÈRES (Chavot-Courcourt)

ROSÈ DE MEUNIER EXTRA BRUT BIO 75 €
Pinot Meunier - 36 mesi sui lieviti

CHARLES HEIDSIECK (Reims)

BRUT RESERVE 75 €
Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier 36 mesi sui lieviti

VOIRIN JUMEL (Cramant)

BLANC DE BLANC MILLESIMATO 70 €
Chardonnay - 6 anni sui lieviti

LEGRET & FILS (Talus-Saint-Prix)

EQUILIBRE EXTRA BRUT 55 €
40% di Pinot Meunier, 30% Pinot Noir e 30% Chardonnay - 30 mesi sui lieviti

REMY MASSIN (Ville-sur-Arce)

DOSAGE ZERO BLANC DE NOIRS 60 €
Pinot Noir - 36 mesi sui lieviti

DOM PERIGNON (Épernay)

VINTAGE 380 €
Pinot Noir, Chardonnay - minimo 8 anni sui lieviti

POL ROGER (Épernay)

BRUT RÉSERVE 90 €
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay 36 mesi sui lieviti

JEAN VESSELLE (Bouzy)

EXTRA BRUT 55 €
Pinot Noir 80%, Chardonnay 20% 36 mesi sui lieviti

BIANCHI
Trentino

ELISABETTA FORADORI (Mezzolombardo)

FONTANASANTA MANZONI BIANCO 40 €
Vigneti delle Dolomiti IGT Bio

POJER & SANDRI (Faedo)

PALAI MÜLLER-THURGAU 25 €
Vigneti delle Dolomiti IGT

CHARDONNAY 25 €
Vigneti delle Dolomiti IGT

RIESLING *Trentino DOC* 28 €

VINDIMIAN RUDI (Lavis)

GEWURZTRAMINER 28 €
IGT delle Venezie Bio

Alto Adige

SAN MICHELE APPIANO (Appiano sulla Strada del Vino)

SCHULTHAUSER 28 €
Pinot Bianco DOC

GUMPHOF (Presule)

SAUVIGNON BLANC 30 €
Praesulis M.P Alto Adige DOC

KOFERERHOF (Novacella)

KERNER *Alto Adige DOC* 28 €

Campania

BENITO FERRARA (Tufo, AV)

SEQUENZHA 28 €
Fiano d'Avellino DOCG

VIGNA CICOGNA 30 €
Greco di Tufo DOCG

VADIAPERTI (Montefreddane, AV)

FALANGHINA *IGT* 28 €

CODA DI VOLPE 28 €
Irpinia DOC

MARISA CUOMO (Furore, SA)

COSTA D'AMALFI BIANCO 28 €
DOC Falanghina, Biancolella

FURORE BIANCO FIORDUVA 80 €
Fenile 30%, Ginestra 30%, Ripoli 40%

ROSSI
Trentino

ENDRIZZI (San Michele all'Adige)

GOLALUPO 28 €
Pinot Nero Riserva Trentino DOC

ELISABETTA FORADORI (Mezzolombardo)

TEROLDEGO 35 €
Vigneti delle Dolomiti IGT bio

GRANATO TEROLDEGO 80 €
Vigneti delle Dolomiti IGT bio

GRIGOLETTI (Nomi)

MARZEMINO *Trentino DOC* 27 €

TENUTA DI SAN LEONARDO (Avio)

TERRE DI SAN LEONARDO 25 €
Vigneti delle Dolomiti IGT - 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmenère

Campania

BENITO FERRARA (Tufo, AV)

QUATTRO CONFINI 28 €
Aglianico Irpinia DOC

LA SIBILLA (Bacoli, NA)

PIEDIROSSO 28 €
Campi Flegrei DOC

APERITIVI

CRODINO	3 €
BITTER	3 €
ACQUA TONICA	3,5 €
APEROL SPRITZ	5 €
CAMPARI SPRITZ	5 €
HUGO	5 €
AMERICANO	6 €
NEGRONI	6,5 €
NEGRONI SBAGLIATO	6,5 €

CARTA DEI GIN TONIC

Classici

INGHILTERRA

BULLDOG GIN 10 €
Distilleria: Bulldog London Dry Gin Co.
Botaniche: limone, lavanda, angelica
Tonica consigliata: Mediterranea

BOMBAY SAPPHIRE 10 €
Distilleria: Bombay Spirits Co.
Laverstoke Mill
Botaniche: liquirizia, coriandolo, limone
Tonica consigliata: Mediterranea

BROCKMANS GIN 10 €
Distilleria: Brockmans Distillers
Botaniche: coriandolo, arancia, zenzero
Tonica consigliata: Indian

SCOZIA

HENDRICK'S GIN 10 €
Distilleria: William Grant & Sons – Girvan
Botaniche: rosa, cetriolo, camomilla
Tonica consigliata: Indian

SPAGNA

GIN MARE 10 €
Distilleria: Destilerías MG
Botaniche: basilico, rosmarino, agrumi
Tonica consigliata: Indian

NORDÉS GIN ATLÁNTICO 10 €
Distilleria: Atlantic Galician Spirits
Botaniche: salvia, alloro, salicornia, uva Albariño
Tonica consigliata: Indian

ITALIA

MALFY GIN ROSA 10 €
Distilleria: Torino Distillati
Botaniche: pompelmo rosa
Tonica consigliata: Indian

GIAPPONE

ROKU GIN 10 €
Distilleria: Suntory Distillery
Botaniche: yuzu, sakura, tè sencha
Tonica consigliata: Indian

Icon

GIAPPONE

HAKUTO GIN 14 €
Distilleria: Matsui Distillery
Botaniche: yuzu, pepe sansho, sakura
Tonica consigliata: Indian

NUOVA ZELANDA

SCAPEGRACE BLACK 14 €
Distilleria: Scapegrace Distilling Co.
Botaniche: ananas, zafferano, agrumi
Tonica consigliata: Indian

GERMANIA

5 CONTINENTS GIN 14 €
Distilleria: 5 Continents Distillery
Botaniche: zenzero, pepe, lavanda
Tonica consigliata: Indian

RUM

SPAGNA

DOS MADERAS 10 €
Triple Aged

FILIPPINE

DON PAPA Baroko 10 €

VENEZUELA

DIPLOMÁTICO 10 €
Reserva Exclusiva

CARAIBI

SAINT LUCIA 13 €
Chairman's Reserve

PERÙ

RON MILLONARIO 15 €
Reserva

GUATEMALA

RON ZACAPA XO 15 €

RON ZACAPA Royal 25 €

BEVANDE

ACQUA MINERALE Naturale o frizzante		2,5 €
FORST ANALCOLICA in bottiglia	0.33 cl.	3,5 €
COCA		3 €
COCA ZERO		3 €
FANTA		3 €
SPRITE		3 €
LEMONSODA		3 €
CHINOTTO		3 €
SPEZI	0,30 cl.	3,5 €
	0,50 cl.	5 €
TÈ AL LIMONE		3 €
TÈ ALLA PESCA		3 €

I NOSTRI CONTATTI SOCIAL

@AcquaefarinaTrento

@acquaefarinatrento

PIZZERIA ACQUAEFARINA