

# Dolci

**Tiramisu Agata** 10  
Crème de mascarpone, biscuit savoirdi,  
espresso, cacao

**Panna cotta Passione** 10  
Parfumé à la vanille de Madagascar, ananas et fruit de  
la passion

**Ricotta e Pere** 10  
Base croquante à la noisette piémontaise, fourrée à la  
crème de ricotta et poires

**Paris-Bronte** 12  
Choux, ganache à la crème de pistache, brisure de  
granelle de pistache

**Affogato al caffè** 7  
Boule de glace vanille noyé dans  
notre café espresso Lomi

## Glaces

demandez nos saveurs du moment !

1 boule 3€    2 boules 6€    3 boules 9€

*"Il meglio devè ancora venire..."*

Espresso martini 15

Porn star martini 15

Frangelico sour 14

À la folie 14

Amor mio 28

Barolo chinato 16

Avez-vous des allergies alimentaires? Faites-le savoir à notre personnel qui se fera un plaisir de vous apporter la liste des allergènes et vous renseigner sur les plats.

Prix net en euros ( "0.00"€ ) service compris. TVA 20% et 10%

La maison n'accepte pas les chèques

Service continu le samedi 12h-23h30

Préparé avec amour et des ingrédients frais.

Origine des charcuteries : Italie - Origine des viandes : France

WIFI : AGATA GUEST - CODE : 168stgermain

# AGATA



*...from Agata,  
with Love !*

168 Boulevard Saint-Germain  
Paris Rive Gauche

# Antipasti

**Piatto di Salumi** 18  
Sélection de charcuteries italiennes, jambon de parme 24 mois, salami piquant, mortadelle à la pistache, salami napolitain accompagné de pain Carasau

## Petite assiette de nos Charcuteries

Jambon de parme 24 mois 9 Bresaola 9 Salami piquant 7 Mortadelle pistache 7

**Piatto di Formaggi** 18  
Sélection de fromages italiens, parmesan Reggiano 18 mois, Scarmoza fumée, mozzarella di bufala, gorgonzola, marmelade de poire maison, accompagnée de pain Carasau

**Piatto di Salumi e Formaggi** 22  
Sélection de charcuteries et fromages Italiens servis avec notre foccacia et marmelade de poire maison

**Arancino Cacio e Pepe** 14  
Boule de riz frit au pecorino romano fondu et poivre, crème de pecorino, crème de truffe et tomate semi-confite.

**Cremonità** 16  
Straciatella di bufala, jambon de parme de 24 mois, tomates rouges semi-confites, pignons de pin grillés, huile d'olives BIO et basilic.

**Fritto Agata** 19  
Calamars frits, ciboulette, servis avec une mayonnaise maison tomate jaune et ail, citron

**Carpaccio di Manzo** 20  
Bœuf cru mariné, tomates semi-confite jaune, copeaux de parmesan, pickles d'oignon rouge, fleur de câpres, huile d'olive BIO et pesto de basilic.

**Carpaccio di Branzino** 20  
Tranche fine de bar, suprême d'orange, zest de citron, menthe et pointe de poivron rouge, huile d'olive BIO et vinaigrette citron-bergamote.

**Vitello Tonnato** 20  
Émincé de noix de veau, mayonnaise maison au thon, citron et anchois, artichaut, fleur de câpres, tomates confites.

**Bruschetta Avventura** 18  
1. Bruschetta Straciatella di bufala, olives noires, anchois, tomates semi-confites rouges  
2. Bruschetta Tomates cerises rôties, Jambon de parme 24 mois, copeaux de parmesan, Pesto de basilic  
3. Bruschetta Tartare de tomates de saison, artichauts grillés, huile d'olives BIO, basilic

# Créations Burrata

**Burrata Pesto e Pomodoro** 14  
Burrata des Pouilles, huile d'olive BIO, tartare de tomates de saison, pesto de basilic,

**Burrata e Pere** 14  
Burrata des Pouilles, huile d'olive BIO, marmelade de poire maison, basilic

**Burrata e Tartufo** 18  
Burrata des Pouilles, truffe fraîche crème de truffe noire 5%, basilic.

Focaccia Maison - Huile d'olive BIO, origan. 4

# Insalate

**La Fresca** 17  
Filet de thon, tomates jaunes, olives noires, artichauts grillés, salade mesclun, pickles d'oignon rouge, fleur de câpres, basilic, citronette maison

**La Pugliese** 17  
Straciatella, tomate, oignon rouge, basilic, jambon de parme 24 mois, salade sucrine, roquette, noisette piémontaise, citronette maison

**Insalata mista** 13 VEGAN  
Salade sucrine, roquette, courgette, carotte, tomate, granella de pistaches

VEGGIE

# Pizze

## — Classiques

**Margherita** 14  
Sauce tomate san marzano D.O.P, fior di latte, huile d'olive BIO, basilic

**Marinara speciale** 13  
Sauce tomate san marzano D.O.P, anchois, olives noires, ail, huile d'olive BIO, origan, basilic

**Queen des Près** 18  
Sauce tomate San marzano D.O.P, fior di latte, jambon cuit, champignons, huile d'olive BIO, basilic

**Diavola** 17  
Sauce tomate San marzano D.O.P, fior di latte, salami piquant, huile d'olive BIO, basilic

**La Capricieuse** 19  
Sauce tomate San marzano D.O.P, fior di latte, artichaut, champignons, jambon cuit, salami Napolitain, olives noires, huile d'olive BIO, basilic

**Healthy mood** 16  
Crème de tomate jaune, poivrons rouges, champignons de Paris, courgettes vertes et carottes en lamelles, pignons de pin grillés, pointes de poivrons rouges, huile d'olive BIO, basilic. *Supplément fior di latte +4*

**Calzone** 19  
Sauce tomate san marzano D.O.P, fior di latte, jambon cuit, salami napolitain, ricotta, poivre, huile d'olive BIO, basilic. *Attention ! Forme et préparation authentiques, comme on les fait à Naples !*

## — Créations Agata

**Via Chiaia** 21  
Foccacia, tomates cerises, bufala, jambon de parme 24 mois, roquette, copeaux parmesan, huile d'olive BIO, basilic

**Cheese Addict** 19  
Fior di latte, ricotta, gorgonzola, scamorza fumée, cialda parmigiano, huile d'olive BIO, basilic

**Agatissima** 18  
Crème de tomate jaune, burrata des Pouilles, roquette, huile d'olive BIO, basilic

**Perla Nera** 26  
Fior di latte, crème de parmesan, truffe fraîche, crème de truffe, poivre, basilic

**Verde-Rosso** 21  
Tomates cerises rôties, jambon de Parme 24 mois, straciatella di bufala, pesto basilic, huile d'olive BIO, basilic.

**Bellezza** 23  
Fior di latte, crème de tomate jaune, straciatella di bufala, figues fraîche, jambon de parme 24 mois, noisettes piémontaise, confiture de figues, huile d'olive BIO, basilic

**Pistacchiosa** 21  
Foccacia, mortadelle, straciatella di bufala, granella de pistaches, pesto de pistaches, basilic

**Siciliana** 22  
Fior di latte, crème de tomate jaune, straciatella di bufala, bresaola, granella de pistaches, pesto de pistaches, huile d'olive BIO, basilic

**Mediterranea** 20  
Fior di latte, oignons rouges confits, tomates cerises, olives noires, filets de thon, huile d'olive BIO et basilic.

**Que du love** 22  
Fior di latte, Crème de truffe 5%, burrata des Pouilles, jambon de parme 24 mois, basilic

**Pizza bambino** *Jusqu'à 12 ans* 10  
Sauce tomates san marzano D.O.P, fior di latte, jambon cuit, huile d'olive BIO, basilic

## EXTRA

Burrata 6	Fior di latte 4	Gorgonzola 4	Œuf 2
Straciatella di bufala 5	Guanciale 4	Champignons 2	
Truffe fraîche 8	Salami napolitain 4	Tomates cerises 2	
Jambon de parme 4	Mortadelle 4	Roquette 2	
Mozzarella di bufala 4	Filet de Thon 5	Olives 2	
Jambon cuit 4	Artichaut 4	Anchois 2	
Spianata 4	Ricotta 4	Câpres 2	

**Insalata Piccola**  
Salade sucrine, roquette, vinaigrette maison 5



## Spritz

*Apérol spritz* 12  
Apérol, eau gazeuse, prosecco avec une tranche d'orange

*Italicus spritz* 13  
Italicus, eau gazeuse, prosecco avec une tranche de citron vert déshydratée

*Rosato spritz* 13  
Vermouth Rubino, liqueur de cerise, sirop de rose, eau gazeuse, prosecco avec une tranche d'orange déshydraté

## Cocktails Signatures 14

*Agata 168*  
Rhum blanc, purée de pêche blanche, sirop elderflower, cointreau/soda water

*Basilic mule*  
Gin, feuilles de basilic, sirop de basilic, jus citron vert, ginger beer

*Etna Margarita*  
Tequila infusée au thym, jus de citron vert, purée de bergamote, sirop de mandarine

*Malfy Politan*  
Gin Malfy con limone, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

*Une soirée inattendue*  
Rhum blanc, liqueur de cerise, jus de Goyave, jus de cranberry, jus citron vert, sirop de noiseté

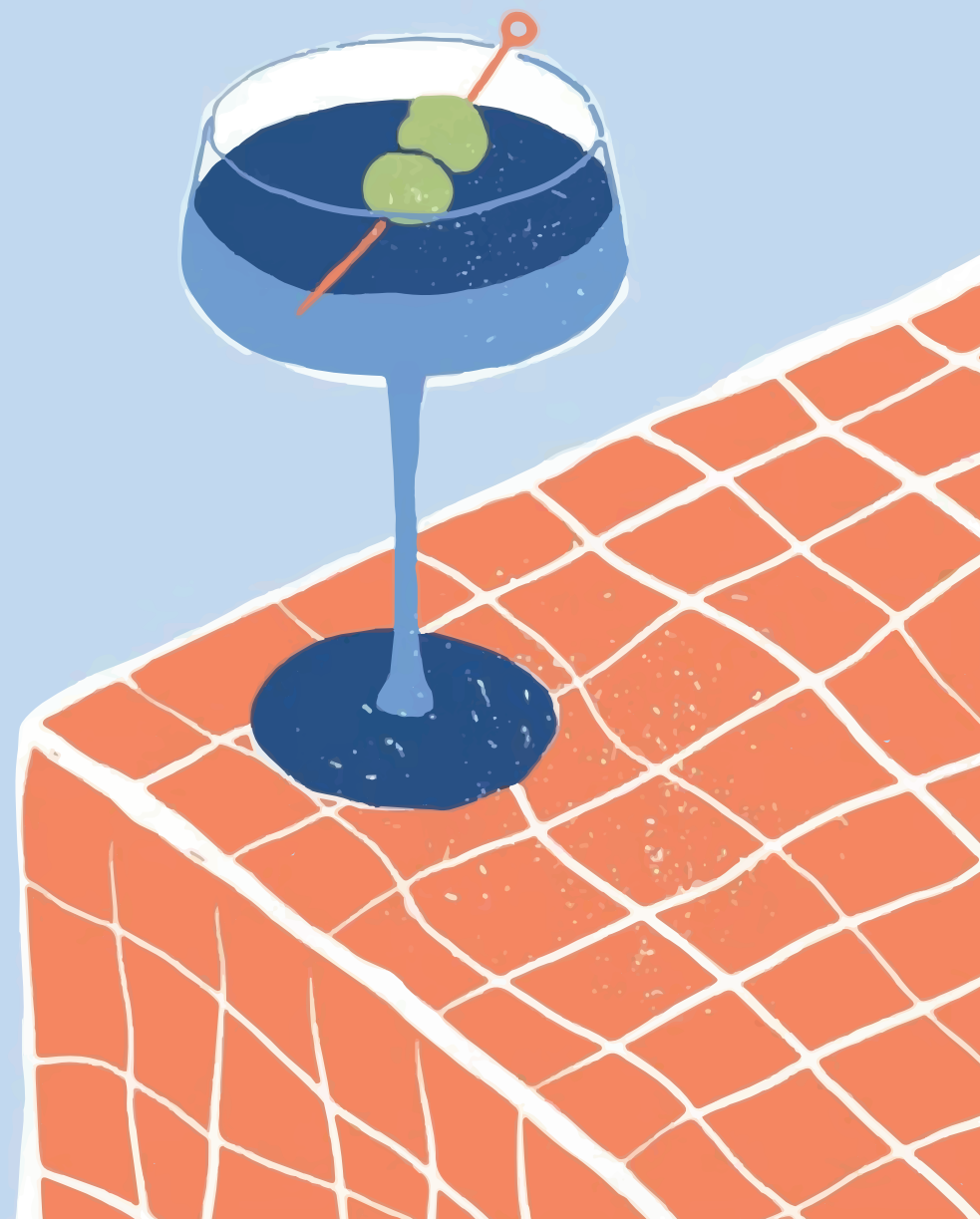
*À la folie*  
Malfy Arancia, sirop de mandarine, jus de citron, le tout en sour

*Frangelico Sour*  
Frangelico, jus de citron, amaretto, angostura, le tout en sour

Notre équipe sera ravie de réaliser tous les cocktails classiques

Prix net en euro, service inclus. TVA 20% & 10%.  
Certains millésimes peuvent changer en cours d'année.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.

# CARTE DES Boissons & Vins



## Eaux

Acqua panna 75cl	7
San Pellegrino 75cl	7
Perrier 33cl	6

## Sodas

Coca-Cola 33cl	7
Coca-Cola Zero 33cl	7
Ice tea / Fuzetea pêche	25cl 6
Fever tree tonic	20cl 6
Fever tree ginger beer	20cl 6
Fever tree ginger ale	20cl 6
Red bull	6

BIO

## Jus BOISSONNERIE de PARIS

Orange / Hibiscus / Nectar	
Fraise / Poire / Tomate	7
Jus d'orange pressé	8

## Limonaata Artisanale

TOMARCHIO DI SICILIA - 27.5cl 7.0

Limonaata artisanale TOMARCHIO  
Aranciata artisanale TOMARCHIO  
Gazzosa TOMARCHIO



## Apéritifs 9.0

4/8cl

Campari	Ricard
Del professore-Vermouth Rosso	Porto sandeman
Del professore-Vermouth Bianco	Kir vin blanc (cassis, mure, framboise, pêche)

## Bières

### PRESSION

Peroni Nastro Azzurro	
25cl	6.5

Peroni Nastro Azzurro	
50cl	11

### BOUTEILLE

Peroni Nastro Azzurro	
33cl	7

Bouteille Ichnusa	
NON FILTRE 33 cl	7

## La Caffetteria

Espresso 3.50	Café crème 6
Double espresso 6	Chocolat chaud 6
Macchiato 3.80	Thé 7
Décaféiné 3.50	Dammann Frères
Noisette 3.70	Earl Grey, The vert menthe, Daarjeeling
Cappuccino 7	Infusions 7
Café Américain 6	Tilleul, Camomille

J'Ai Deux Amours Bio, deux origines pour vous assurer un café doux, constant et convivial.  
- Par Lomi



# Spiritueux

## Gin 4cl

Beefeater	11
Bombay sapphire	13
Malfy con limone	14
Hendrick's	15

## Vodka 4cl

Zubrowka biala	10
Grey goose	15

## Rhum 4cl

Havana club 3	12
Havana 7	15
Diplomatico	15
Zacapa Solera 23 ans	18

## Cachaca 4cl

Cachaca Janeiro	11
-----------------	----

## Tequila & Mezcal 4cl

Del Maguey vida mezcal	14
Jose Cuervo especial	16
Amor mio	27
Don Julio Blanco	15

## Pisco 4cl

Piscro Macchu Pisco	16
---------------------	----

## Bourbon 4cl

Four roses	12
Maker's Mark	15

## Scotch Whisky 4cl

Johnnie Walker Black label	14
Chivas regal 12	15

## Single Malt 4cl

Talisker Port Ruigh	14
Oban 14	16
Lagavulin 16	19
Glenlivet 18	22

## Irish 4cl

Jameson	11
---------	----

## Japonnais 4cl

Nikka from the barrel	18
-----------------------	----

## Cognac 4cl

Martell VSOP RED BARRELS	16
Martell XO	32

## Armagnac 4cl

Janneau VS	15
------------	----

## Calvados 4cl

Beaujour	15
----------	----

## Liqueurs 4cl

Get 27	10
Vecchio amaro del capo	10
Sambuca	10
Bailey's	10
Cointreau	10
Amaro Montenegro	10
Amaretto Disaronno	11
Frangelico	11
Italicus	11
Limoncello Mamma Mia	11
Fair Café	11
Galliano Autentico	11
Maraschino Luxardo	11

## Digestifs 4cl

Eaux de vie Willamine MORAND	10
Eaux de vie Framboise MORAND	10

## Grappa 4cl

Sarpa di poli	10
Poli cleopatra Moscato ORO	14

Supplément soda ou soft 3€

## Carte des Vins

FRANCE

### Blanc

#### LOIRE

*Pascal Jolivet* Sancerre 2023 58

#### BOURGOGNE

*Domaine Billaud Simon* Chablis 60

*Vincent Girardin* Meursault «Vieilles Vignes» 2019 138  
BIODYNAMIE

### Rouge

#### BOURGOGNE

*Domaine Fairveley* Mercurey «Vieilles Vignes» 2022 66

*Vincent Girardin* Volnay «Vieilles Vignes» 2018 116

#### RHÔNE

*Tardieu Laurent* Crozes Hermitage 68  
«Vieilles Vignes» 2021

#### BORDEAUX

*Haut Medoc* Moulin La Lagune 2017 65

*Saint Julien* Chateau Langoa Barton 145  
3ème grand cru classé 2015

### Rose

#### PROVENCE

*Maison Sainte Marguerite* Côte de Provence 49  
« Symphonie » 2022 BIO



# COCKTAILS & Créations

15cl, 7/9cl

## Spritz

*Apérol spritz* 12  
Apérol, eau gazeuse, prosecco avec une tranche d'orange

*Italicus spritz* 13  
Italicus, eau gazeuse, prosecco avec une tranche de citron vert déshydratée

*Rosato spritz* 13  
Vermouth Rubino, liqueur de cerise, sirop de rose, eau gazeuse, prosecco avec une tranche d'orange déshydraté

## Cocktails Signatures 14

*Agata 168*  
Rhum blanc, purée de pêche blanche, sirop elderflower, cointreau/soda water

*Basilic mule*  
Gin, feuilles de basilic, sirop de basilic, jus citron vert, ginger beer

*Etna Margarita*  
Tequila infusée au thym, jus de citron vert, purée de bergamote, sirop de mandarine

*Malfy Politan*  
Gin Malfy con limone, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

*Une soirée inattendue*  
Rhum blanc, liqueur de cerise, jus de Goyave, jus de cranberry, jus citron vert, sirop de noisette

*À la folie*  
Malfy Arancia, sirop de mandarine, jus de citron, le tout en sour

*Frangelico Sour*  
Frangelico, jus de citron, amaretto, angostura, le tout en sour

## Sans Alcool

No comment. 11  
Cranberry, Jus goyave, sirop de rose, purée de pêche, jus de citron, limonade

Le passionné 12  
Ceder's wild, purée de passion, jus de citron, sirop de mandarine, limonade

## Classiques

Negroni **AGATA** 14  
Del professore rosso, Campari, Gin

White Negroni 13  
Gin, del professor bianco, vermouth dry, Pinot Grigio

Bellini 12  
Crème de pêche, Purée de pêche blanche, prosecco

Cosmopolitan 14  
Vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron

Espresso Martini 15  
Vodka infusée à la fève de tonka, Fair café, espresso Lomi, sirop de sucre

Porn star martini 15  
Vodka infusée à la vanille, fruits de la passion, sirop de vanille, jus de citron, shot de prosecco

Notre équipe sera ravie de réaliser tous les cocktails classiques





## Champagnes

Charles Heidsieck Brut	90
Bollinger Brut Speciale cuvée	180
Perrier-Jouët Belle Époque Millésimé	290

## Vins au Verre 14c1

### SPUMANTE

<i>Col di Luna</i> Prosecco Treviso Extra Dry DOC 2021	9
--	---

### BIANCO

<i>Corte Giara Delle Yenezie</i> Pinot Grigio DOC 2021	8.5
<i>Casa D'Ambra</i> Ischia Bianco DOC 2022	9.5

### ROSSO

<i>Cantina Pepi</i> Sicily Nero d'Avola IGT 2022	8
<i>Le Calendre</i> Valpolicella Classico DOC 2022	9.50
<i>Noelia Ricci</i> Il Sangiovese Di Romagna DOC 2021	12
<i>Pian delle Querci</i> Brunello di Montalcino DOCG 2017	15

### ROSE

<i>Santi</i> - Infinito Chiaretto di Bardolino DOC 2022	9
---	---

### VIN DE DESSERT

<i>Barolo Chinato</i> 8c1	16
---------------------------	----

## Carte des Vins

75c1

### ITALIE

## Spumante

### VÉNÉTIE

<i>Col di Luna</i> Prosecco Treviso Extra Dry DOC 2022	37
--	----

### EMILIE-ROMAGNE

<i>Cantina Della Volta</i> Lambrusco di Modena DOC 2022	40
---	----

### PIEMONTE

<i>Prunotto</i> Moscato d'Asti DOCG 2021	42
--	----

## Rose

<i>Santi</i> Infinito Chiaretto di Bardolino DOC 2022	39
---	----

## Bianco

### VENETIE

<i>Corte Giara Delle Yenezie</i> Pinot Grigio DOC 2021 <b>BIO</b>	35
---	----

### FRIUL

<i>Marco Sara</i> Ribolla Gialla DOC 2022 <b>BIO</b>	42
--	----

### SICILE

<i>Alta Mora</i> Etna Bianco de Cusumano DOC 2021 /2022	68
---	----

### PIEMONTE

<i>Giuseppe Cortese</i> Chardonnay Langhe Scapulin DOC 2020	56
---	----

### MARCHES

<i>La Marca di San Michele</i> Passolento, Verdicchio Riserva <b>BIO</b> DOC 2017	66
--	----

### TOSCANE

<i>Monteraponi</i> Toscane, Trebbiano IGT 2018	180
--	-----

### CAMPANIA

<i>Casa D'Ambra</i> Ischia Bianco 2022	45
--	----

## Rosso

### SICILE

<i>Cantina Pepi</i> Nero d'Avola IGT 2022	36
---	----

### POUILLES

<i>Tenuta Giustini</i> Patù Primitivo Salento IGT 2022	39
--	----

### VENETIE

<i>Le Calendre</i> Valpolicella Classico DOC 2022	48
---	----

### EMILIE-ROMAGNE

<i>Noelia Ricci</i> Il Sangiovese di Romagna DOC 2022	56
---	----

### SARDAIGNE

<i>Orgosa</i> Nero di Orgosa IGT 2021 <b>BIODYNAMIE/NATURE</b>	58
--	----

### FRIUL

<i>Marco Sara</i> Schioppettino DOC 2021 <b>BIO</b>	65
---	----

### PIEMONTE

<i>Francesco Versio</i> Dolcetto Dogliani DOCG 2021	45
---	----

<i>Sette</i> Barbera d'Asti DOCG 2022 <b>BIODYNAMIE</b>	54
---	----

<i>Scarzello</i> Langhe Nebbiolo DOC 2021	55
---	----

<i>Rizzi</i> Barbaresco « Pajoré » DOCG 2017	110
--	-----

<i>Scarzello</i> Barolo Sarmassa DOCG 2018	140
--	-----

<i>Roberto Voerzio</i> Barolo del comune de La Morra DOCG 2020	255
---	-----

### TOSCANE

<i>Altreviti</i> Sangiovese Toscane IGT 2019 <b>BIO</b>	52
---	----

<i>Monteraponi</i> Chianti Classico DOCG 2021 <b>BIO</b>	64
--	----

<i>Fattoi</i> Rosso di Montalcino DOC 2021/2022	62
---	----

<i>Pian delle Querci</i> Brunello di Montalcino DOCG 2017	80
---	----

<i>Guidalberto</i> Tenuta San Guido IGT 2021	85
--	----

<i>Guidalberto</i> Tenuta San Guido IGT 2021 - 150CL	160
--	-----

<i>Boscarelli</i> Vino Nobile di Montepulciano	170
--	-----

« Il Nocio » DOCG 2016	
------------------------	--

<i>Biondi Santi</i> Brunello di Montalcino DOCG 2012	345
--	-----

<i>Antinori</i> Solaja IGT 2017	530
---------------------------------	-----

<i>Sassicaia</i> Bolgheri 2020 DOC	640
------------------------------------	-----

<i>Case Basse</i> Soldera Toscane IGT 2018	840
--	-----

## Abbréviations des Appellations

**IGT** Indication Géographique Typique

**DOC** Dénomination d'Origine Contrôlée

**DOCG** Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie

**DOP** Dénomination d'Origine Protégé

**BIO** Vin issu de l'agriculture BIOLOGIQUE ou BIODYNAMIE



Certains millésimes peuvent changer en cours d'année.