Dolci

Tiramisu AGATA 10
Notre recette signature : crème de mascarpone aérienne, biscuits savoiardi imbibés d'espresso et voile de cacao. Le final parfait.

Baci al Cioccolato 10
Pour les fans de chocolat : mousse au chocolat 64 %, ganache à la noisette du Piémont et biscuit croustillant au chocolat. Un vrai baiser chocolaté.

Paris–Bronte 12
Notre clin d'œil sicilien au paris-brest : chou garni d'une ganache à la crème de pistache, parsemé de granella de pistaches croquantes.

Profiterole 12
Le chaud-froid irrésistible : choux garnis de glace vanille, nappés de sauce chocolat chaud 64 % et de granella de noisette, avec chantilly maison.

Affogato al Caffè 7
La pause café à l'italienne : une boule de glace vanille, pistache ou noisette, noyée sous notre espresso Lomi.

Glaces Artisanales

PEDONE DAL 1959

demandez nos saveurs du moment !

1 boule 3,5 € — 2 boules 6,5 € — 3 boules 9,5 €

"Il meglio deve ancora venire..."

Espresso Martini 15
Porn Star Martini 15
Frangelico Sour 15
Paloma by Agata 15
Amor Mio 29
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 de vous renseigner sur les plats.
Prix nets en euros, service compris. TVA 20 % et 10 %.
La maison n'accepte pas les chèques.

Service continu le samedi

Préparé avec amour et des ingrédients frais.
Origine des charcuteries : **Italie** — Origine des viandes : **France**

WIFI : AGATA GUEST — CODE : 168stgermain

AGATA



DIGITAL MENU

Antipasti

Petite assiette de nos Charcuteries
à l'unité, pour picorer à l'italienne
Jambon de Parme 24 mois 9 Bresaola 9 Jambon blanc à la truffe 9
Salami piquant 7 Mortadelle à la pistache 7

Piatto di Salumi 18
Le meilleur de la salumeria italienne, à partager sans modération : jambon de Parme affiné 24 mois, salami piquant, mortadelle à la pistache et jambon à la truffe, servis avec un pain carasau ultra-croustillant.

Piatto di Formaggi 18
Le tour d'Italie en quatre fromages : Parmigiano Reggiano affiné 18 mois, fontina Alpinella, mozzarella di bufala et gorgonzola, accompagnés de notre marmelade maison de poire et pain carasau croustillant.

Piatto di Salumi e Formaggi 22
Le meilleur des deux mondes, idéal pour lancer l'apéritif : notre sélection de charcuteries et de fromages italiens, servie avec notre focaccia maison et notre marmelade maison de poire.

Mozzarella Croccante 10
Croustillante dehors, filante dedans : mozzarella en panure dorée au romarin et à la ciboulette, à tremper dans un coulis de tomates rôties au basilic. 3 pièces.

Arancino al Pistacchio 15
Une bouchée, et c'est l'addiction : riz au beurre parfumé à la pistache, cœur coulant béchamel pistache et fior di latte, pané et frit.

Carpaccio di Manzo 20
Frais et plein de peps : fines tranches de bœuf mariné, tomates semi-confites, copeaux de parmesan, pickles d'oignon rouge, pesto de basilic maison et huile d'olive bio.

Fritto Agata 19
Le plaisir à partager... ou à garder pour soi : calamars frits, dorés et croustillants, servis avec notre mayonnaise maison au basilic et un trait de citron.

Vitello Tonnato 19
L'incontournable piémontais : fines tranches de noix de veau nappées de notre sauce tonnata maison au thon, citron et anchois, avec artichauts grillés, fleurs de câpres et tomates confites.

Créations Burrata

Burrata e Pere
Le sucré-salé qui fait craquer : burrata crémeuse des Pouilles, marmelade de poire maison, basilic frais et huile d'olive bio.
13

Burrata e Zucca
Notre burrata d'hiver : burrata crémeuse sur un velouté de butternut au romarin, éclats de noisettes torréfiées, pickles d'oignon rouge, basilic frais et huile d'olive bio.

Burrata e Tartufo
La plus gourmande de toutes : burrata crémeuse des Pouilles, crème de truffe noire, basilic frais et huile d'olive bio.
16

Focaccia Maison – Pour ne pas en laisser une miette : dorée au four, huile d'olive bio et origan. 4

Piatti Caldi

Parmigiana di Agata
Comme chez la nonna : aubergines dorées et fondantes, sauce tomate, mozzarella fior di latte et parmesan, gratinés au four et parfumés au basilic.
16

Lasagne al Forno
Généreuse et réconfortante : pâtes fraîches, sauce bolognaise mijotée, béchamel onctueuse, fior di latte et parmesan gratinés au four jusqu'à la croûte dorée.
20

Cannelloni Ricotta e Spinaci
Le réconfort à l'italienne : cannelloni maison farcis à la ricotta, aux épinards et au fior di latte, nappés d'une béchamel onctueuse et gratinés au parmesan.
19

Insalate

Cesare is Back ! 20
Elle est de retour ! Romaine croquante et trévise, suprême de poulet grillé, parmesan, tomates confites, basilic frais et croûtons dorés, le tout relevé de notre sauce César maison.

Insalata Pera e Gorgonzola 18
Fraîche, croquante, gourmande : sucrine et chicorée rouge, poire fraîche, gorgonzola et noix torréfiées, une touche de menthe fraîche et une vinaigrette citronnée à l'huile d'olive extra vierge.

La Pugliese 18
Le soleil des Pouilles dans l'assiette : stracciatella crémeuse, tomates fraîches, oignons rouges, jambon de Parme affiné 24 mois, sucrine et roquette, éclats de noisettes du Piémont, vinaigrette maison et basilic.

Insalata Mista VEGAN 14
Fraîche et croquante : sucrine, roquette, courgettes, carottes et tomates, parsemées de granella de pistaches, vinaigrette maison et basilic.

VEGGIE

Pizze

Classiques

Margherita 14
La reine de Naples dans sa plus belle simplicité : sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, huile d'olive et basilic frais.

Marinara Speciale 13
Pour les amateurs de saveurs franches : sauce tomate San Marzano D.O.P., anchois, olives noires, ail, origan, huile d'olive et basilic frais.

Queen des Près 18
L'indémodable : sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, huile d'olive et basilic frais.

Diavola 17
Pour ceux qui aiment quand ça pique : sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, salami piquant (spianata), huile d'olive et basilic frais.

Créations Agata Signatures

Via Chiaia 22
Notre focaccia garnie comme à Naples : tomates cerises, mozzarella di bufala, jambon de Parme affiné 24 mois, roquette, copeaux de parmesan, basilic frais et huile d'olive.

Cheese Addict 19
Le paradis des fous de fromage : mozzarella fior di latte, ricotta, gorgonzola, fontina Alpinella et cialda de parmigiano croustillante, huile d'olive et basilic frais.

Agatissima 18
Notre signature, toute en douceur : crème de tomate jaune, burrata crémeuse des Pouilles, roquette, basilic frais et huile d'olive.

Perla Nera 24
La star truffée de la maison : mozzarella fior di latte, crème de parmesan et crème de truffe 10 %, relevées d'un tour de poivre et de basilic frais. Intense, crémeuse, inoubliable.

Pistacchiosa 22
Pour les inconditionnels de la pistache : focaccia garnie de mortadelle, stracciatella di bufala, granella de pistaches, pesto de pistaches maison et basilic frais.

Cinque Sensi 22
Un festival pour les cinq sens : mozzarella fior di latte, guanciale, champignons, stracciatella di bufala, fondue de parmesan, éclats de noisettes du Piémont, roquette, basilic frais et huile d'olive.

La Capricieuse 19
Généreuse, elle a tout pour plaire : sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, artichauts grillés, champignons, jambon cuit, salami napolitain, olives noires, huile d'olive et basilic frais.

Healthy Mood 17
Légère et pleine de couleurs : sauce tomate jaune, aubergines, courgettes, carottes, champignons, épinards frais, huile d'olive et basilic. ***Supplément fior di latte +4***

Calzone 20
La pizza pliée la plus gourmande : sauce tomate San Marzano D.O.P., mozzarella fior di latte, jambon cuit, salami napolitain, ricotta, poivre noir, basilic frais et huile d'olive. *Attention ! Forme et préparation authentiques, comme on les fait à Naples !*

Siciliana 23
Cap sur la Sicile : mozzarella fior di latte, crème de tomate jaune, stracciatella di bufala, bresaola, granella de pistaches, pesto de pistaches maison et basilic frais.

La Divina 22
Divinement truffée : mozzarella fior di latte, jambon blanc à la truffe, champignons de Paris, stracciatella crémeuse et copeaux de parmesan.

Madame Zucca 22
La douceur de l'hiver : mozzarella fior di latte, crème de butternut, jambon de Parme affiné 24 mois, fondue de gorgonzola, huile d'olive et persil frisé.

Verde Rosso 23
Aux couleurs de l'Italie : tomates cerises rôties, jambon de Parme affiné 24 mois, stracciatella di bufala, pesto de basilic maison, huile d'olive et basilic frais.

Que du Love ❤️💝🤎💖💜 24
Notre pizza la plus gourmande, à partager... ou pas : mozzarella fior di latte, crème de truffe 10 %, burrata crémeuse des Pouilles, jambon de Parme affiné 24 mois et basilic frais.

Pizza bambino ***Jusqu'à 12 ans*** 10
La pizza des petits gourmets : sauce tomate San Marzano D.O.P., fior di latte, jambon cuit, huile d'olive bio et basilic.

EXTRA

Burrata 6
Bresaola 6
Stracciatella di bufala 5
Crème de truffe 10% 5
Jambon de Parme 5
Filet de thon 5
Mozzarella di bufala 4
Fior di latte 4
Jambon cuit 4
Jambon à la truffe 4
Spianata 4
Salami napolitain 4
Mortadelle 4
Guanciale 4
Artichaut 4
Ricotta 4
Gorgonzola 4
Parmesan 4
Champignons 2
Tomates cerises 2
Roquette 2
Olives 2
Anchois 2
Oignons rouges 2
Câpres 2
Œuf 2

Insalata Piccola
L'accompagnement idéal de votre pizza : sucrine, roquette et vinaigrette maison. 5

Dolci

Tiramisu AGATA 10
Our signature recipe: airy mascarpone cream, savoiardi biscuits soaked in espresso and a veil of cocoa. The perfect finale.

Baci al Cioccolato 10
For chocolate lovers: 64% chocolate mousse, Piedmont hazelnut ganache and a crispy chocolate biscuit. A true chocolate kiss.

Paris–Bronte 12
Our Sicilian take on the Paris-Brest: choux pastry filled with pistachio cream ganache, sprinkled with crunchy pistachio granella.

Profiterole 12
Irresistibly hot and cold: choux filled with vanilla ice cream, covered in warm 64% chocolate sauce and hazelnut granella, with homemade whipped cream.

Affogato al Caffè 7
The Italian coffee break: a scoop of vanilla, pistachio or hazelnut ice cream, drowned in our Lomi espresso.

Artisanal Ice Creams

PEDONE DAL 1959

Ask us about our current flavors!

1 scoop 3.5€ 2 scoops 6.5€ 3 scoops 9.5€

"Il meglio deve ancora venire..."

Espresso Martini 15
Porn Star Martini 15
Frangelico Sour 15
Paloma by Agata 15
Amor Mio 29
Barolo Chinato 16

Do you have any food allergies? Please let our staff know; they will be happy to provide the allergen list and tell you more about each dish.
Net prices in euros, service included. VAT 20% and 10%.
The establishment does not accept checks.

Continuous service on Saturdays.

Prepared with love and fresh ingredients.
Cold cuts origin: Italy — Meat origin: France

WIFI: AGATA GUEST — CODE: 168stgermain

AGATA



DIGITAL MENU

Antipasti

Small Charcuterie Plate

by the piece, to nibble the Italian way

24-month Parma ham 9 Bresaola 9 Truffle ham 9
Spicy salami 7 Pistachio mortadella 7

Piatto di Salumi 18
The best of the Italian salumeria, made for sharing: 24-month aged Parma ham, spicy salami, pistachio mortadella and truffle ham, served with ultra-crispy carasau bread.

Piatto di Formaggi 18
A tour of Italy in four cheeses: 18-month aged Parmigiano Reggiano, fontina Alpinella, mozzarella di bufala and gorgonzola, served with our homemade pear marmalade and crispy carasau bread.

Piatto di Salumi e Formaggi 22
The best of both worlds, perfect to start the aperitivo: our selection of Italian cold cuts and cheeses, served with our homemade focaccia and homemade pear marmalade.

Mozzarella Croccante 10
Crispy outside, melting inside: mozzarella in a golden rosemary and chive crumb, to dip in a roasted tomato and basil coulis. 3 pieces.

Arancino al Pistacchio 15
One bite and you're hooked: pistachio-scented butter rice with a molten heart of pistachio béchamel and fior di latte, breaded and fried.

Carpaccio di Manzo 20
Fresh and full of zing: thin slices of marinated beef, semi-candied tomatoes, Parmesan shavings, pickled red onion, homemade basil pesto and organic olive oil.

Fritto Agata 19
Made for sharing... or keeping to yourself: fried calamari, golden and crispy, served with our homemade basil mayonnaise and a squeeze of lemon.

Vitello Tonnato 19
The Piedmont classic: thin slices of veal topside covered in our homemade tonnata sauce with tuna, lemon and anchovies, with grilled artichokes, caper flowers and candied tomatoes.

Créations Burrata

Burrata e Pere 13
Sweet and savory at its best: creamy burrata from Puglia, homemade pear marmalade, fresh basil and organic olive oil.

Burrata e Zucca 13
Our winter burrata: creamy burrata on a rosemary butternut velouté, toasted hazelnuts, pickled red onion, fresh basil and organic olive oil.

Burrata e Tartufo 16
The most indulgent of all: creamy burrata from Puglia, black truffle cream, fresh basil and organic olive oil.

Homemade Focaccia – You won't leave a crumb: oven-baked until golden, organic olive oil and oregano. 4

Piatti Caldi

Parmigiana di Agata 16
Just like nonna's: golden, melting aubergines, tomato sauce, fior di latte mozzarella and Parmesan, baked au gratin and scented with basil.

Lasagne al Forno 20
Generous and comforting: fresh pasta, slow-cooked Bolognese sauce, creamy béchamel, fior di latte and Parmesan, baked until golden and crusty.

Cannelloni Ricotta e Spinaci 19
Italian comfort food: homemade cannelloni filled with ricotta, spinach and fior di latte, covered in creamy béchamel and baked with Parmesan.

Insalate

Cesare is Back! 20
It's back! Crunchy romaine and treviso, grilled chicken breast, Parmesan, candied tomatoes, fresh basil and golden croutons, all lifted by our homemade Caesar dressing.

Insalata Pera e Gorgonzola 18
Fresh, crunchy, indulgent: little gem and red chicory, fresh pear, gorgonzola and toasted walnuts, a touch of fresh mint and a lemon vinaigrette with extra virgin olive oil.

La Pugliese 18
Puglian sunshine on a plate: creamy stracciatella, fresh tomatoes, red onions, 24-month aged Parma ham, little gem and rocket, Piedmont hazelnuts, homemade vinaigrette and basil.

Insalata Mista VEGAN 14
Fresh and crunchy: little gem, rocket, courgettes, carrots and tomatoes, sprinkled with pistachio granella, homemade vinaigrette and basil.

VEGGIE

Pizze

— Classics

Margherita 14
The queen of Naples in all its simplicity: San Marzano D.O.P. tomato sauce, fior di latte mozzarella, olive oil and fresh basil.

Marinara Speciale 13
For lovers of bold flavors: San Marzano D.O.P. tomato sauce, anchovies, black olives, garlic, oregano, olive oil and fresh basil.

Queen des Près 18
The timeless one: San Marzano D.O.P. tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, mushrooms, olive oil and fresh basil.

Diavola 17
For those who like it hot: San Marzano D.O.P. tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami (spianata), olive oil and fresh basil.

La Capricieuse 19
Generous, she has it all: San Marzano D.O.P. tomato sauce, fior di latte mozzarella, grilled artichokes, mushrooms, cooked ham, Neapolitan salami, black olives, olive oil and fresh basil.

Healthy Mood 17
Light and full of color: yellow tomato sauce, aubergines, courgettes, carrots, mushrooms, fresh spinach, olive oil and basil.
Extra fior di latte +4

Calzone 20
The most indulgent folded pizza: San Marzano D.O.P. tomato sauce, fior di latte mozzarella, cooked ham, Neapolitan salami, ricotta, black pepper, fresh basil and olive oil. *Please note: authentic shape and preparation, just like in Naples!*

— Agata Creations Signatures

Via Chiaia 22
Our focaccia topped the Neapolitan way: cherry tomatoes, mozzarella di bufala, 24-month aged Parma ham, rocket, Parmesan shavings, fresh basil and olive oil.

Cheese Addict 19
Cheese lovers' paradise: fior di latte mozzarella, ricotta, gorgonzola, fontina Alpinella and a crispy Parmigiano cialda, olive oil and fresh basil.

Agatissima 18
Our signature, all softness: yellow tomato cream, creamy burrata from Puglia, rocket, fresh basil and olive oil.

Perla Nera 24
Our signature truffle star: fior di latte mozzarella, Parmesan cream and 10% truffle cream, lifted with cracked pepper and fresh basil. Intense, creamy, unforgettable.

Pistacchiosa 22
For pistachio devotees: focaccia topped with mortadella, stracciatella di bufala, pistachio granella, homemade pistachio pesto and fresh basil.

Cinque Sensi 22
A feast for all five senses: fior di latte mozzarella, guanciale, mushrooms, stracciatella di bufala, Parmesan fondue, Piedmont hazelnuts, rocket, fresh basil and olive oil.

Siciliana 23
Heading to Sicily: fior di latte mozzarella, yellow tomato cream, stracciatella di bufala, bresaola, pistachio granella, homemade pistachio pesto and fresh basil.

La Divina 22
Divinely truffled: fior di latte mozzarella, truffle ham, button mushrooms, creamy stracciatella and Parmesan shavings.

Madame Zucca 22
The sweetness of winter: fior di latte mozzarella, butternut cream, 24-month aged Parma ham, gorgonzola fondue, olive oil and curly parsley.

Verde Rosso 23
In the colors of Italy: roasted cherry tomatoes, 24-month aged Parma ham, stracciatella di bufala, homemade basil pesto, olive oil and fresh basil.

Que du Love ❤️💝🤎💖💜 24
Our most indulgent pizza, to share... or not: fior di latte mozzarella, 10% truffle cream, creamy burrata from Puglia, 24-month aged Parma ham and fresh basil.

Pizza bambino *Up to 12 years old* 10
For little gourmets: San Marzano D.O.P. tomato sauce, fior di latte, cooked ham, organic olive oil and basil.

EXTRA

Burrata 6
Bresaola 6
Stracciatella di bufala 5
Truffle cream 10% 5
Parma ham 5
Tuna fillet 5
Mozzarella di bufala 4
Fior di latte 4
Cooked ham 4

Truffle ham 4
Spianata 4
Neapolitan salami 4
Mortadella 4
Guanciale 4
Artichoke 4
Ricotta 4
Gorgonzola 4
Parmesan 4

Mushrooms 2
Cherry tomatoes 2
Rocket 2
Olives 2
Anchovies 2
Red onions 2
Capers 2
Egg 2

Insalata Piccola
The perfect side for your pizza: little gem, rocket and homemade vinaigrette. 5

CARTE DES *Boissons & Vins*



AGATA

Eaux

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

Jus

BIO

Jus YOGA, pleins de fruit et de saveur.

Orange 20cl 7
Myrtille 20cl 7
Poire 20cl 7
Abricot 20cl 7
Tomate 7

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

Limonata Artisanale

27.5cl

7.0

Polara
BIBITE IN SICILIA DAL 1953

Limonata artisanale
Aranciata artisanale
Gazzosa



Apéritifs 9.0

4/8cl

Campari
Del professore-Vermouth Rosso
Del professore-Vermouth Bianco
Ricard
Porto sandeman
Kir vin blanc
(cassis, mûre, 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
Double espresso 7
Macchiato 3.80
Décaféiné 3.50
Noisette 3.70
Cappuccino 7
Café Américain 6

Café crème 6
Chocolat chaud 6

Thé 7
Dammann Frères
Earl Grey, Thé vert menthe, Darjeeling

Infusions 7
Tilleul, Camomille

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



COCKTAILS & Créations

15cl, 7/9cl

Spritz

Apérol Spritz 13
L'apéritif italien par excellence : Apérol, eau gazeuse et spumante, tranche d'orange.

Italicus Spritz 14
Plus floral, tout en élégance : Italicus, eau gazeuse et spumante, citron vert déshydraté.

Rosato Spritz 14
Le spritz rosé et gourmand : vermouth Rubino, liqueur de cerise, sirop de rose, eau gazeuse, spumante, orange déshydratée.

Cocktails Signatures 15

Agata 168
Notre signature, fruitée et pétillante : rhum blanc, purée de pêche blanche, sirop de fleur de sureau, Cointreau, soda water.

Paloma by AGATA
Frais et acidulé : tequila infusée au thym, jus de citron vert, soda pamplemousse.

Entre Nous
Amer, vif et pétillant : Malfy citron, Campari, jus de citron, sucre de canne, prosecco.

Mezca-Luna
Fumé et ensoleillé : Rosaluna, Apérol, jus de citron, sucre de canne, pamplemousse.

Basilic Mule
Herbacé et épicé : gin, feuilles et sirop de basilic, jus de citron vert, ginger beer.

Etna Margarita
Une margarita qui sent bon la Sicile : tequila infusée au thym, citron vert, purée de bergamote, sirop de mandarine.

Malfy Politan
Le cosmo à l'italienne : gin Malfy, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron.

Frangelico Sour
Noisette et velours : Frangelico, jus de citron, amaretto, angostura, le tout en sour.

Une Soirée Inattendue
Fruité et surprenant : rhum blanc, liqueur de cerise, jus de goyave, soda pamplemousse, citron vert, sirop de noisette.



Sans Alcool

Winter Fantasy 12
Notre douceur d'hiver : jus de cranberry et de pamplemousse, sirop de noisette, jus de citron, sirop de sureau.

Le Passionné 12
Exotique et pétillant : purée de passion, jus de citron, sirop de mandarine, limonade.

Classiques

Negroni AGATA 15
L'icône italienne : vermouth Del Professore Rosso, Campari, gin.

King Negroni 17
Le Negroni version royale : Barolo Chinato, Maraschino, gin, Campari.

Bellini 15
Doux et pétillant : crème de pêche, purée de pêche blanche, prosecco.

Cosmopolitan 15
Acidulé et glamour, le culte new-yorkais : vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron.

Espresso Martini 15
Le réveil des sens : vodka infusée à la fève de tonka, Fair Café, espresso Lomi.

Porn Star Martini 15
Le plus festif : vodka infusée à la vanille, fruits de la passion, sirop de vanille, jus de citron, purée de passion et son shot de prosecco.

Champagnes

Charles Heidsieck Brut	95
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	155
Perrier-Jouët Belle Époque Millésimé	290

Vins au Verre 14cl

SPUMANTE

Col di Luna Prosecco Treviso Extra Dry DOC 2025 — *Bulles fines.* — 9.5

BIANCO

Il Coltri Chardonnay IGT Toscane 2025 — *Rond et fruité, tout en douceur.* — 8.5

Casa D'Ambra Ischia Bianco DOC 2025 — *Minéral et iodé, très Méditerranée.* — 9.5

ROSSO

Tenuta Giustini Patù Primitivo Salento IGT 2025 — *Généreux, velouté.* — 9

Caleselle Valpolicella Classico DOC 2024 — *Souple, fruits rouges croquants.* — 10

Giuseppe Cortese Langhe Dolcetto DOC 2025 — *Le rouge de tous les jours.* — 12

Fattoi Rosso di Montalcino DOC 2023 — *Sangiovese élégant et charnu.* — 15

ROSATO

Santi Infinito Chiaretto di Bardolino DOC 2025 — *Frais et délicat.* — 9

VIN DE DESSERT

Barolo Chinato 8cl — *Barolo aromatisé au quinquina, le digestif piémontais par excellence.* — 16

Carte des Vins

75cl

ITALIE

Spumante

VÉNÉTIE

Col di Luna Prosecco Treviso Extra Dry DOC 2025 — 39

EMILIE-ROMAGNE

Cantina Della Volta Lambrusco di Modena DOC 2023 — 40

PIEMONT

Poderi Marcarini Moscato D'Asti DOCG 2025 — 42

Rosato

VÉNÉTIE

Santi Infinito Chiaretto di Bardolino DOC 2025 — 39

Bianco

FRIOUL

Marco Sara Ribolla Gialla DOC 2024 BIO — 42

SICILE

Alta Mora Etna Bianco de Cusumano DOC 2024 — 68

PIEMONT

Giuseppe Cortese Chardonnay Langhe Scapulin DOC 2024 — 56

MARCHES

La Marca di San Michele Passolento, Verdicchio Riserva DOCG 2017 BIO — 66

TOSCANE

Il Coltri Chardonnay IGT Toscane 2025 — 35

Monteraponi Toscane, Trebbiano IGT 2021 — 180

CAMPANIA

Casa D'Ambra Ischia Bianco DOC 2025 — 45

Rosso

POUILLES

Tenuta Giustini Patù Primitivo Salento IGT 2025 — 39

ABRUZZES

La Valentina Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022 — 40

VENETIE

Caleselle Valpolicella Classico DOC 2024 — 48

Santico Amarone della Valpolicella Santi DOCG 2023 — 149

EMILIE-ROMAGNE

Noelia Ricci Il Sangiovese di Romagna DOC 2024 — 56

SARDAIGNE

Orgosa Nero di Orgosa IGT 2021 BIODYNAMIE/NATURE — 58

Argiolas Korem IGT 2020 — 110

FRIOUL

Marco Sara Schioppettino DOC 2022/2024 BIO — 65

PIEMONT

Giuseppe Cortese Langhe Dolcetto 2025 — 42

Sette Barbera d'Asti DOCG 2023 BIODYNAMIE — 54

Marco Parusso Langhe nebbiolo "Ël Sartù" DOC 2023 — 59

Giuseppe Cortese Barbaresco DOCG 2021 — 110

Boroli Barolo del Comune di Castiglione Falletto 2020 DOCG — 169

Roberto Voerzio Barolo del comune de La Morra DOCG 2020/2022 — 255

TOSCANE

Istine Chianti classico DOCG 2023 BIO — 62

Fattoi Rosso di Montalcino DOC 2023 — 64

Guidalberto Tenuta San Guido IGT 2024 — 85

Guidalberto Tenuta San Guido IGT 2024 - 150CL — 160

Sette Cieli Bolgheri « Noi4 » DOC 2023 — 110

Boscarelli Vino Nobile di Montepulciano « Il Nocio » DOCG 2016/2021 — 170

Il Marroneto Brunello di Montalcino DOCG 2021 — 239

Biondi Santi Brunello di Montalcino DOCG 2018 — 345

Antinori Solaia IGT 2017 — 530

Sassicaia Bolgheri DOC 2020 — 640

Case Basse Soldera Toscane IGT 2020 — 860

Abréviations 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.

Carte des Vins

FRANCE

Blanc

LOIRE

Pascal Jolivet Sancerre 2025 — 59

BOURGOGNE

Domaine Billaud Simon Chablis 2024 — 60

Vincent Girardin Meursault «Vieilles Vignes» 2022 — 160

Rouge

BOURGOGNE

Domaine Faiveley Mercurey «Vieilles Vignes» 2024 — 66

Vincent Girardin Beaune 1er Cru « Les Aigrots » 2018 — 129

RHÔNE

Tardieu Laurent Crozes Hermitage «Vieilles Vignes» 2021/2022 — 70

BORDEAUX

Haut-Médoc Moulin La Lagune 2024 — 65

Saint Julien Chateau Langoa Barton 3e Grand Cru Classé 2015 — 145

Rose

PROVENCE

Côtes de Provence « Première » 2025/2026 - Figuière BIO — 49



Spiritueux

Gin 4cl

Beefeater	12
Bombay sapphire	13
Malfy con Limone	14
Hendrick's	15

Vodka 4cl

Zubrowka biala	12
Grey goose	15

Rhum 4cl

Havana club 3	12
Havana 7	15
Diplomatico	15
Cihuatan 8 ans	15
Zacapa Solera 23 ans	18

Cachaca 4cl

Cachaca Janeiro	11

Tequila & Mezcal 4cl

Rosa luna	14
Don Julio Blanco	15
Del Maguey vida mezcal	16
Jose Cuervo especial	16
Amor mio	29

Pisco 4cl

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	12

Japonnais 4cl

Nikka from the barrel	18

Cognac 4cl

Martell VSOP RED BARRELS	16
Martell XO	32

Armagnac 4cl

Janneau VS	15

Calvados 4cl — 15

Liqueurs 4cl

Get 27	11
Vecchio amaro del capo	11
Sambuca	11
Bailey's	11
Cointreau	11
Amaro Montenegro	11
Amaretto Disaronno	11
Frangelico	11
Italicus	11
Limoncello	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	12
Poli cleopatra Moscato ORO	14

Supplément soda ou soft 3€

Spritz

Apérol Spritz 13
L'apéritif italien par excellence : Apérol, eau gazeuse et spumante, tranche d'orange.

Italicus Spritz 14
Plus floral, tout en élégance : Italicus, eau gazeuse et spumante, citron vert déshydraté.

Rosato Spritz 14
Le spritz rosé et gourmand : vermouth Rubino, liqueur de cerise, sirop de rose, eau gazeuse, spumante, orange déshydratée.

Cocktails Signatures 15

Agata 168
Notre signature, fruitée et pétillante : rhum blanc, purée de pêche blanche, sirop de fleur de sureau, Cointreau, soda water.

Paloma by AGATA
Frais et acidulé : tequila infusée au thym, jus de citron vert, soda pamplemousse.

Entre Nous
Amer, vif et pétillant : Malfy citron, Campari, jus de citron, sucre de canne, prosecco.

Mezca-Luna
Fumé et ensoleillé : Rosaluna, Apérol, jus de citron, sucre de canne, pamplemousse.

Basilic Mule
Herbacé et épicé : gin, feuilles et sirop de basilic, jus de citron vert, ginger beer.

Etna Margarita
Une margarita qui sent bon la Sicile : tequila infusée au thym, citron vert, purée de bergamote, sirop de mandarine.

Malfy Politan
Le cosmo à l'italienne : gin Malfy, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron.

Frangelico Sour
Noisette et velours : Frangelico, jus de citron, amaretto, angostura, le tout en sour.

Une Soirée Inattendue
Fruité et surprenant : rhum blanc, liqueur de cerise, jus de goyave, soda pamplemousse, citron vert, sirop de noisette.

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.