



AGATA

RIVE GAUCHE



L'HISTOIRE D'AGATA



Gabriel Kalinowski et Raphaël Tadres (ex associés du groupe Iovines) ainsi que Bruno Ferrari au parcours incontournable de directeur d'exploitation et Jean-Baptiste Maillet, expert de l'agencement et décoration, ont uni leurs talents pour concevoir Agata, une néo-pizzeria contemporaine, raffinée et chaleureuse, un lieu dédié aux plaisirs de la vie, "I piaceri della vita".

Passionné et audacieux, c'est au cœur de l'emblématique quartier de Saint-Germain-des-Prés que le quatuor a décidé de poser ses valises pour donner vie à leur projet.

Pensé par Baldini Architecture X Emme Studio, l'intérieur du lieu offre une atmosphère solaire faite de couleurs chatoyantes, de pots en terre cuite et de têtes siciliennes en céramique disposés ici et là. À l'extérieur se déploie une terrasse ensoleillée pour venir y déguster les spécialités de la carte autour d'un cocktail fruité.

LA CUISINE

Le Chef John Damasco - ancien de Eataly - élabore les recettes en tandem avec le Chef pizzaiolo et natif de Naples, Gennaro Esposito. Ensemble, ils proposent des plats savoureux qui mettent à l'honneur la cuisine italienne et ses subtilités régionales. Des plus classiques aux créations de la Maison, la carte propose des pizzas contemporaines aux noms originaux : Queen Des-Près, Cinque Sensi ou encore Agatissima.

Pecorino de Sardaigne, tomates des Pouilles, spianata de Calabre... Ces amoureux des bons produits sourcent chacun de leurs ingrédients en Italie.



La carte propose également des antipasti à partager tels que le carpaccio di manzo mariné aux herbes, chou kale, lamelles de parmesan et émulsion Agata; la burrata e pere à l'huile d'olive bio, marmelade de poires maison et basilic; un vitello tonnato ou encore le fritto Agata, composé de calamars et courgettes frits assaisonnés d'une mayonnaise maison au basilic et citron.

Chef exceptionnel à la réputation créative, le Pâtissier Jeffrey Cagnes signe une carte de pâtisseries exclusives : le Baba au rhum et chantilly, ainsi que la tarte au citron,

huile d'olive, basilic, sablé aux amandes et noisettes, crémeux de citron vert et confit d'huile d'olive au basilic.

Ces créations viennent compléter la carte des desserts signatures du restaurant : le Paris-Bronte, hommage clin d'oeil à la ville emblématique des pistaches, composé de choux, ganache à la crème de pistache, le Tiramisu Agata à la crème de mascarpone, biscuit Savoirdi, espresso, amaretto, cacao; la panna cotta pere parfumée à la fève de tonka, coulis de poire, crumble aux noisettes piémontaises et chips de poire.



INFORMATIONS PRATIQUES

Capacité intérieure : 45 places

Capacité extérieure : 30 places

Ouvert 7j/7

Lun-Mar-Mer-Dim 12h00-15h00

Jeu-Ven-Sam 12h00-23h30

168 Bd Saint-Germain

75006, Paris

01 43 54 32 96

<https://agata-pizzeria.com/>
