



AGATHA
CAFÈ
COSY BAKERY



*La nostra interpretazione è un omaggio a
Sant'Agata, protettrice di Catania.*

*Abbiamo voluto marcare la forza, la purezza
di una ragazza santa la cui vita è durata
poco, come una farfalla, ma la cui bellezza
interiore è stata così potente ed evidente da
volare alto, sopra la prepotenza del genere
umano.*



coperto al tavolo € 1,50 covered at the table €1.50

CAFFETTERIA



Espresso Espresso	1.20
Espresso doppio Double espresso	2.00
Espresso macchiato Espresso macchiato	1.50
Espresso con panna Espresso with cream	2.20
Caffè shakerato Shaked coffee	4.50
Caffè freddo Cold coffee	2.00
Caffè americano American coffee	2.50
Caffè decaffeinato Decaffeinated coffee	1.50
Crema di caffè Coffee cream	3.00
Ginseng in tazza grande Ginseng in large cup	3.00
Orzo Barley	2.00
Latte bianco White milk	2.00
Latte macchiato Latte Macchiato	2.50
Latte di avena/soia Oat/soya milk	3.00
Latte di mandorla Almond milk	4.00
Latte pumpkin Milk pumpkin	3.00
Cappuccino Cappuccino	3.00
Cappuccino freddo Cold cappuccino	3.00
Cappuccino deca Cappuccino deca	3.50
Cappuccino (soia/avena/nocciola/nutella) (soy/oat/hazelnut/nutella)	4.00
Mocaccino Mochaccino	2.50
The freddo Tea cold	4.00
Frappé nutella/pistacchio Nutella/pistachio milkshake	6.00
Ciocolata calda Hot chocolate	6.00
Spremuta di arancia Orange juice	4.00
Acqua naturale/frizzante 50cl Still/sparkling water	2.00
Acqua naturale/frizzante 1 lt Still/sparkling water	3.50
Succo Juice	4.00
gusto: arancia rossa, pesca, pera, ace, ananas, pomodoro flavour: blood orange, peach, pear, ace, pineapple, tomato	
Centrifugati Centrifuged	5.00
gusto: mela, arancia, zenzero, carote, sedano, finocchio, pera, ananas, spinaci flavour: apple, orange, ginger, carrots, celery, fennel, pear, pineapple, spinach	
Milkshake con latte Milkshake with milk	5.00
gusto: oreo, nutella, fragola, pistacchio flavour: oreo, nutella, strawberry, pistachio	
Smoothies con yogurt Smoothies with yogurt	5.00
gusti: avocado e miele, fragola, burro d'arachidi e cioccolato flavour: avocado and honey, strawberry, peanut butter and chocolate	

YOGURT & PORRIGE



Yogurt alla frutta e muesli *Fruit yogurt and granola* 6.00
bianco o light, frutta, muesli *white or light, fruit, muesli*

Yogurt cocco e banana *Coconut and banana yogurt* 7.00
bianco o light, banana, scaglie di cocco, riso soffiato, semi di chia
white or light, banana, coconut flakes, puffed rice, chia seeds

Yogurt al cacao *Cocoa yogurt* 7.00
con crema di arachidi, muesli, scaglie cioccolato e frutta
with peanut cream, muesli, chocolate flakes and fruit

Yogurt porridge mela & cannella *Yogurt apple & cinnamon porridge* 6.00
fiocchi d'avena, latte vegetale, cannella, semi di lino, mela caramellata
oat flakes, vegetable milk, cinnamon, flax seeds, caramelized apple

Yogurt choco porridge 6.00
fiocchi d'avena, cacao, scaglie di cioccolato, latte vegetale, crema di arachidi, banana
oat flakes, cocoa, chocolate flakes, vegetable milk, peanut cream, banana



BACKERY



COLAZIONE

Mignon	1.80/pz
Standard	2.00/pz

PANCAKE & WAFFLE

Pancake classico	9.00
gusto: nutella, mirtilli, frutti rossi, pistacchio	
flavour: nutella, blueberries, red fruits, pistachio	
Pancake integrale	9.00
gusto: nutella, mirtilli, frutti rossi, pistacchio	
flavour: nutella, blueberries, red fruits, pistachio	
Waffle	9.00
gusto: nutella, mirtilli, frutti rossi, pistacchio	
flavour: nutella, blueberries, red fruits, pistachio	
Waffle topolino Mickey Mouse Waffle	9.00
gusto: nutella, mirtilli, frutti rossi, pistacchio, smarties	
flavour: nutella, blueberries, red fruits, pistachio, smarties	

supplemento supplement:

pomodoro €1 | prosciutto crudo €2 | spinaci €2 | avocado €3 | mozzarella €3 | salmone €4 | bacon €4
tomato €1 | raw ham €2 | spinach €2 | avocado €3 | mozzarella €3 | salmon €4 | bacon €4

FRENCH TOAST

Artigianale Artisanal	9.00
toast artigianale imbevuto in uovo e latte, fritto, farcito con cannella, sciroppo d'acero e frutta fresca	
artisanal toast soaked in egg and milk, fried, stuffed with cinnamon, maple syrup and fresh fruit	

PANE ARTIGIANALE TOSTATO TOASTED ARTISAN BREAD

Pane burro e marmellata Bread butter and jam	5.00
--	------

EGG

Omelette	9.00
con Formaggio, bacon e funghi with cheese, bacon and mushrooms	
Uova strapazzate Scrambled eggs	9.00
Uova strapazzate, fritte o in camicia servite con toast e insalata	
Scrambled, fried or poached eggs served with toast and salad	
Uova alla benedict Egg benedict	9.00
con 2 bun brioches, spinaci, avocado, salsa olandese	
with 2 brioche buns, spinach, avocado, hollandaise sauce	

supplemento supplement:

pomodoro €1 | prosciutto crudo €2 | spinaci €2 | avocado €3 | mozzarella €3 | salmone €4 | bacon €4
tomato €1 | raw ham €2 | spinach €2 | avocado €3 | mozzarella €3 | salmon €4 | bacon €4

9:00

BRUNCH

16:00

**Light 18.50**

bagel salmone, philadelphia, avocado, mini yogurt o muesli frutta, cappuccino o spremuta
salmon bagel, philadelphia, avocado, mini yogurt or muesli, fruit, cappuccino or juice

American 20.00

due uova strapazzate, avocado bacon o salmone, pane tostato, yogurt muesli e frutta e
scelta tra pancake o waffle, premuta, caffè americano o cappuccino
two scrambled eggs, avocado bacon or salmon, toast, yogurt, granola and fruit and choice
between pancakes or waffles, pressed coffee, American coffee or cappuccino

Fitness 20.00

tostone integrale, uova in camicia, avocado, pancake integrale con sciroppo d'acero, burro
d'arachidi e banane, cappuccino avena o americano, mini yogurt di frutta
wholemeal toast, poached eggs, avocado, wholemeal pancake with maple syrup, peanut
butter and bananas, oat or American cappuccino, mini fruit yoghurt

Vegan 20.00

buns senza glutine e senza lattosio con hummus, pomodorini, avocado, rucola, porridge
con latte vegano, cannella, semi di lino, frutta, spremuta, caffè o cappuccino
gluten-free and lactose-free buns with hummus, cherry tomatoes, avocado, rocket, porridge
with vegan milk, cinnamon, flax seeds, fruit, freshly squeezed juice, coffee or cappuccino

9:00

FORNO

16:00

**AVOCADO TOAST**

di grani siciliani of Sicilian grains

Classico Classic * 12.00

con crema di avocado, uovo in camicia with avocado cream, poached egg

* aggiunta salmone / added salmon €3.00

Vegano Vegan 12.00

con avocado, pomodorini confit, hummus, zucchine grigliate

with avocado, confit cherry tomatoes, hummus, grilled courgettes

Caprese 14.00

con straciatella di bufala, pomodorini, prosciutto crudo, semi di chia, rucola, avocado a fette

with buffalo straciatella, cherry tomatoes, raw ham, chia seeds, rocket, sliced avocado

CLUB SANDWICH

Grani siciliani *Sicilian grain* 15.00
pane di grani siciliani tostato, bacon, petto di pollo, maionese, pomodoro fresco e lattuga
toasted bread, bacon, chicken breast, mayonnaise, fresh tomato and lettuce

Home made 15.00
pane ai cereali home made, salmone, uovo, rucola e maionese
home made cereal bread, salmon, egg, rocket and mayonnaise

BAGEL

Crudo raw ham 9.00
prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro e rucola raw ham, mozzarella, tomato and rocket

Salmone *Salmon* 11.00
salmone, pepe nero, philadelphia, rucola salmon, black pepper, philadelphia, rocket

FOCACCIA SICULA SICULAN FOCACCIA

Mortadella & Pistacchio *Mortadella & Pistachio* 12.00
mortadella, crema di pistacchio, burrata, granella di pistacchio
mortadella, pistachio cream, burrata, chopped pistachios

Bresaola & Rucola *Bresaola & Rocket* 12.00
bresaola, rucola, grana, mozzarella bresaola, rocket, parmesan, mozzarella

Salmone *Salmon* 12.00
mozzarella, salmone, rucola, pomodorino giallo mozzarella, salmon, rocket, yellow cherry tomato

Stracciatella 12.00
stracciatella, zest limone, acciuga del catambrico stracciatella, lemon zest, Catambric anchovy

Patate e speck *Potatoes and speck* 12.00
patate, mozzarella e speck potatoes, mozzarella and speck

PANINI IMBOTTITI STUFFED SANDWICHES

vedi al banco see at the counter 7.00

TAVOLA CALDA DINER

vedi al banco see at the counter 2.80/ pz

TAGLIERI & APERITIVI



TAGLIERI

Siciliano *Sicilian* 12.00
salumi e formaggi dalla Sicilia serviti con focaccia, confetture
sicilian cured meats and cheeses served with focaccia, jams

Tris 12.00
tris di hamburger: pulled pork e burro d'arachidi, burger di manzo, pomodoro confit e stracciatella, burger di manzo, primosale, cipolla caramellata
burger trio: pulled pork and peanut butter, beef burger, confit tomato and stracciatella, beef burger, primosale, caramelized onion

Burrata 12.00
burrata e capocollo *burrata and capocollo*

APERITIME (COCKTAIL)

Alzatina rustici *Rustic backslash* 20.00/pers.

INSALATE



INSALATE SALAD

servite con pane di semi *serve with seed bread*

Caesar Salad 12.00
straccetti di pollo, lattuga, uovo, salsa caesar, crostini di pane, scaglie di grana
chicken strips, lettuce, egg, caesar sauce, croutons, parmesan flakes

Salmone Affumicato *Smoked salmon* 12.00
salmone affumicato, valeriana, mandorle, vinaigrette al miele, mele a julienne
smoked salmon, valerian, almonds, honey vinaigrette, julienned apples

Tonno *Tuna* 12.00
lattughino, tonno, uovo, carote, riso venere, pomodorino
lettuce, tuna, egg, carrots, Venere rice, cherry tomato

Feta 12.00
spinacino, pere, feta, noci, vinaigrette al miele, noci
baby spinach, pears, feta, walnuts, honey vinaigrette, walnuts

Crudo *Raw ham* 12.00
prosciutto crudo, bufala, rucola, pomodorini *raw ham, buffalo mozzarella, rocket, cherry tomatoes*

Salmone Scottato *Seared Salmon* 14.00
avocado, pomodorini, quinoa, salmone scottato, rucola
avocado, cherry tomatoes, quinoa, seared salmon, rocket

FROM

AFTERNOON TEA

17:00



Alzatina afternoon tea 20.00/pers.

servito con alzatina con dolce e salato: piccoli sandwich freschi, biscotti e minicake

served with sweet and savory cake stand: small fresh sandwiches, biscuits and minicakes

INFUSI INFUSIONS

Ronnefeldt tea since 1823 *serviti con biscottini* served with biscuits

Vanille 6.00

infusione alle erbe aromatizzata alla vaniglia Vanilla flavored herbal infusion

Mango dream 6.00

pregiato tea bianco dal sapore deciso di mango fine white tea with a strong mango flavour

Jasmine gold 6.00

delicato tea cinese con gelsomino appena colto delicate Chinese tea with freshly picked jasmine

Maroccain mint 6.00

infuso rilassante con menta peperita relaxing infusion with peppermint

Maccha 6.00

the verde giapponese di altissima qualità, contiene vitamina C, antiossidante ed energizzante

high quality Japanese green tea, contains vitamin C, antioxidant and energizing

Classic orange pekoe 6.00

fruttato e rinfrescante caratterizzato dal sapore dolce e intenso dell'arancia

fruity and refreshing characterized by the sweet and intense flavor of orange

English morning tea 6.00

aroma corposo leggermente pungente dal sapore vivace

full-bodied, slightly pungent aroma with a lively flavour

Vita fit 6.00

aroma riavviato di erbe fresche rivitalizzanti e drenanti

rebooted aroma of revitalizing and draining fresh herbs

Fruity camomille 6.00

delicatamente fruttato con l'aroma dell'arancia e il tocco pungente della camomilla

delicately fruity with the aroma of orange and the pungent touch of chamomile

Red fruit 6.00

fruttato e rinfrescante caratterizzato dal sapore dolce intenso di pere e nota di pesche mature

fruity and refreshing characterized by the intense sweet flavor of pears and notes of ripe peaches

TEA

Gusti *serviti con biscottini:*

Earl Grey, English Breakfast Green Tea, Finocchio, Menta Piperita,

Zenzero e Limone, Frutti Misti, Frutti Di Bosco, Camomilla. 5.00

Flavors *served with biscuits:*

Earl Grey, English Breakfast Green Tea, Fennel, Peppermint, Ginger and Lemon,

Mixed Fruits, Berries, Chamomile 5.00

DOLCI



TORTE CAKE

Cheesecake	6.00
<i>frutti di bosco o pistacchio berries or pistachio</i>	
Cheesecake al forno Baked Cheesecake	6.00
Crostata Tart	6.00
<i>gusti: lamponi e cioccolato, crema e fragoline flavors: raspberries and chocolate, cream and strawberries</i>	
Chiffon cake	6.00
Red Velvet	6.00
Cioccolato & pere Chocolate & pears	6.00
Tiramisù Charlotte	6.00
Torta di carote e mandorle Carrot and almond cake	6.00

MONOPORZIONI SINGLE PORTIONS

Minnuzza	6.00
<i>composta d'arancia, parlanitato mandorla, namelaka ricotta e limone orange compote, almond parlanitate, ricotta namelaka and lemon</i>	
Crostatina 1 Tart	5.00
<i>crema bianca e fragole white cream and strawberries</i>	
Crostatina 2 Tart	5.00
<i>lemon curd</i>	
Cupcake Oreo	4.00
Cupcake Red Velvet	4.00
Cookies	3.00
<i>gusti: gocce di cioccolato, cioccolato flavors: chocolate chips, chocolate</i>	
Occhi di bue	3.50
<i>gusti: pistacchio, nutella fflavours: pistachio, nutella</i>	
Crumble di mele Apple Crumble	7.00
<i>servito con gelato alla vaniglia served with vanilla ice cream</i>	
Brownie	7.00
<i>servito con gelato alla vaniglia served with vanilla ice cream</i>	
Light Chocolate	6.00
<i>mousse cacao e arancia cocoa and orange mousse</i>	

18:00

COCKTAIL & WINE NIGHT

**SOFT DRINK**

Coca Cola	3.50
Fanta	3.50
Sprite	3.50

BERRA BEER

Bionda <i>blonde</i>	5.00
Artigianale <i>piccola small artisan</i>	6.00
Artigianale <i>grande big artisan</i>	12.00

ANALCOLICO ALCOHOL FREE

Crodino	6.00
Campari soda	6.00
Kinley bitter lemon	6.00
Kinley ginger beer	6.00
kinley Sonic	6.00

COCKTAIL SPRITZ

Aperol Spritz (<i>aperol, soda e prosecco</i>)	8.00
Campari Spritz (<i>campari, soda e prosecco</i>)	8.00
Hugo Spritz (<i>liquore fiori sambuco, prosecco e soda</i>)	8.00
Spritz Siciliano (<i>limoncello, prosecco e soda</i>)	8.00
Agata Spritz (<i>amaro amara, prosecco e soda</i>)	8.00

CLASSIC COCKTAIL

Negroni (<i>gin, vermut rosso e bitter campari</i>)	10.00
French 75 (<i>gin, angostura, succo limone, prosecco</i>)	10.00
Mojito (<i>rum bianco, menta, lime, zucchero</i>)	10.00
Espresso Martini (<i>vodka, caffè, khalua, sciroppo zucchero</i>)	10.00
Mai Tai (<i>rum bianco, rum scuro, sciroppo, orzata, lime</i>)	10.00
Moscow mule (<i>vodka, ginger, beer, succo di limone</i>)	10.00
Tommy's margarita (<i>tequila, sciroppo, agave, succo limone</i>)	10.00
Last Word (<i>gin, green chartreuse, maraschino, succo limone</i>)	10.00
New fashion (<i>twist old fashion</i>) (<i>bourbon, miele di zagara, chocolate, angostura</i>)	10.00
Breakfast Martini con confettura d'arancia amara o rossa dell'Etna (<i>gin, cointreau, succo limone, marmellata a scelta</i>)	10.00

18:00

COCKTAIL & WINE

NIGHT



PREMIUM COCKTAIL

Sant'Agata (gin, sweet vermouth, amaro amara, succo arancia rossa)	12.00
Santa Lucia (rum scuro, liquore pesca, mango puree, succo di limone, prosecco)	12.00
Santa Barbara (tanqueray royal, absolute vanilla, succo limone, sciroppo di zucchero, albumina)	12.00
Santa Rosalia (vodka, maraschino, sweet vermouth, succo ananas, sciroppo ciliegia)	12.00
Minnuzza (Rum bianco, Batida de cocco, Topping pistacchio, Panna, Guarnizione Granella di pistacchio nel rum)	12.00

VINI WINE

Vino bianco calice/bottiglia	6.00 / da 20.00
Vino rosso calice/bottiglia	6.00 / da 20.00
Vino rosé calice/bottiglia	6.00 / da 29.00
Bollicine calice/bottiglia	6.00 / da 23.00

AMARI E DIGESTIVI BITTER AND DIGESTIVE

Amara	5.00
Jagermeister	5.00
Limoncello	5.00
Moscato Di Pantelleria	5.00
Passito	5.00
Vecchio Amaro Del Capo	5.00

GRAPPA

Bianca White	6.00
Barrique	6.00



AGATHA

CAFÈ

COSY BAKERY