

— 1999 —

AGATON

RISTORANTE
E PIZZERIA

www.restaurangagaton.se

CURIOSITÀ

En vandring genom Gamla stan bjuder på många historier ur historiens gömmor. Varje hus och varje gränd bär på arv och traditioner från Staden mellan broarna, som Stockholm ursprungligen kallades. År 1521 fanns en gammal förfallen stenhusbod på platsen.

När rådmannen Petter Grönberg köpte huset 1617 lär de ha varit väldigt förfallet och han lät därför rusta upp huset ordentligt. År 1680 köptes huset av Elisabeth Funck och då ingick också "stora mellan fruns hus och breda gränden vid Kornhamn". Efter ytterligare några ägarbyten kom huset på 1860-talet i en handlare Wallins ägo. Han lät sätta in tidens nymodighet - stora gjutjärnsburna skyltfönster i gatuplanet och på första våningen.

1922 köptes huset av firman Robert Ditzinger, år 1924 inledde de en mer än tio år lång ombyggnad. Ditzingers stannade i kvarteret till 1968 då Kapp-Ahl övertog det mesta av firmans lokaler. Under 1980-talet omändrades hela huset för kontorsverksamhet.

Vid den här tidpunkten öppnades en herrekipering Agaton i bottenvåningen. Efter 18 år som klassisk herrekipering bytte lokalen kostym till nuvarande restaurang med samma namn.

CURIOSITÀ

A walk through the old town offers many stories from history. Every house and every alley carries on the heritage and traditions of the city between the bridges that Stockholm was originally called. In 1521 there was an old dilapidated stone house on the site.

When magistrate Peter Gronberg bought the House in 1617, it was very dilapidated and he therefore equipped the house properly. In 1680 the house was bought by Elisabeth Funck, at that time also included "the large middle wife's house and the wide alley at Kornhamn". In the 1860 's, after a few changes of ownership, the house came into trader Wallin possession. He put the future of modernity - large cast iron worn storefronts at street level and on the first floor.

In 1922 the house was purchased by the firm of Robert Ditzinger, in 1924 they launched a more than decade-long renovation. Ditzingers stayed in the neighborhood until 1968 when the Kapp-Ahl took over most of the firm's premises. During the 1980's they changed the house for office operations. At this time Agaton opened for menswear on the ground floor. After 18 years as a classic menswear Agaton changed costume to a restaurant with the same name.

Aperitivi Italiani classici

BELLINI 135:-

Prosecco, white peach

NEGRONI 165:-

Gin, Carpano, Campari

APEROL SPRITZ 145:-

Aperol, Prosecco, orange, soda

Agaton's signature aperitivo

RHUBARB GIN & TONIC 165:-

Rhubarb infused gin, Ecobrewery tonic

ELDERFLOWER SOUR 155:-

St Germain, rum, sugar syrup, lemon

ITALIAN SOUR 155:-

Aperol, Limoncello, lemon, sugar syrup

SPICY MARGARITA 155:-

Tequila, Cointreau, raspberry, sugar syrup, lemon, salt & chili

PEACH SOUR 155:-

Peach liquor, Vodka, lemon, sugar syrup

Senza alkohol

ITALIAN LEMONADE 95:-

Peach, lemon, sugar syrup

RICHARD JUHLIN 110:-

Blanc de Blancs (20cl)

Antipasti

- Crostini di pane** 48:-
Grillat vitlöksbröd
Grilled garlic bread
- Olive marinate** 75:-
Marinerade oliver
Marinated olives
- Carciofi fritti** 155:-
Friterad kronärtskocka, pecorino, tryffelmajonäs
Deep fried artichoke, pecorino, truffle mayonnaise
- Burrata caprese** 175:-
Burrata, ugnsbakade cocktailtomater, balsamico, örtkrutonger, oliver
Burrata, baked cocktail tomatoes, balsamic, herb crutonges, olives
- Bruschetta al prosciutto** 155:-
Marinerade tomat, olivolja, vitlök, basilika, San Daniele skinka
Bruschetta, marinated cherry tomatoes, olive oil, garlic, basil, San Daniele prosciutto
- Carpaccio di manzo** 195:-
oxfilé carpaccio, tryffelmajonäs, parmesan, rucola, soltorkade cocktailtomater, pinjenötter
Beef carpaccio, truffle mayonnaise, parmesan, arugula, sundried cocktail tomatoes, pine nuts
- Pizzetta** 165:-
Mini pizza med tomatsås, fiore di latte, San Daniele prosciutto, rucola, parmesan, balsamico
Tomato sauce, fiore di latte, San Daniele prosciutto, arugula, parmesan, balsamico
- Antipasto misto** 325:-
Ett urval av Italienska charkuterier, parmesan
A selection of Italian charcuterie, parmesan

Primi

Risotto ai funghi

265:-

Vegetarisk svamprisotto, säsongens svampar, färsk tryffel, vitt vin, färska örter, parmesan
Vegetarian mushroom risotto, seasonal mushroom, fresh truffle, white wine, fresh herbs, parmesan

Risotto alla Milanese

325:-

Blåmusslor, scampi, bläckfisk, vitt vin, saffran, chili, persilja, vitlök
Blue shell mussels, scampi, octopus, white wine, saffron, chili, parsley, garlic

Pasta Agaton

245:-

Strimlad oxfilé, säsongens svamp, taleggio, kalvfond, färska örter, rött vin, grädde
Shredded beef, seasonal mushrooms, taleggio, veal broth, fresh herbs, red wine, cream

Ragù di cinghiale

235:-

Långkok på vildsvin, färska örter, parmesan, rött vin, chili, vitlök, cocktailtomater
Slow cooked wild boar, fresh herbs, parmesan, red wine, chili, garlic, cocktail tomatoes

Carbonara

205:-

Knaperstekt bacon lök, ägg, pecorino svartpeppar, grädde
Crispy bacon, onion, egg, pecorino black pepper, cream

Linguine ai gamberoni

235:-

Scampi, vitt vin, vitlök chili, fond, persilja, smör, cocktailtomater
Scampi, white wine, garlic, chili, broth, parsley, butter, cocktail tomatoes

Linguine allo scoglio

245:-

Blåmusslor, scampi, bläckfisk, vitlök, chili, vitt vin, persilja, tomatås
Blue mussels, scampi, squid, garlic, chili, white wine, parsley, tomato sauce

Tortelloni vegetariani

225:-

Fyllt med kantareller, Västerbottensost, babyspenat, färska örter, vitt vin, brynt smör
Ravioli (vegetarian) filled with chanterelle mushroom, Västerbottens cheese, baby spinach, fresh herbs, white wine, browned butter

Secondi

Merluzzo

325:-

Smörstekt torsk, grönsaksrisotto, brynt smör, bacon
Butter fried cod, vegetable risotto, browned butter, bacon

Filetti di agnello

325:-

Rosmarin och vitlöksmarinerad lammfilé, rotfruktskaka,
rödvinssås, tryffelaioli
*Rosemary and garlic marinated lamb sirloin, root vegetable
cake, red wine reduction, truffle aioli*

Filetto di manzo al pepe

345:-

Pepparstek på oxfilé, potatisgratäng, grönpepparsås,
haricot vertes
*Pepper steak, gratinated potatoes, green pepper sauce,
haricot verts*

Insalata Caesare

225:-

Grillad kyckling, knaperstekt bacon, krutonger, parmesan,
caesardressing
*Grilled chicken, crispy bacon, croutons, parmesan,
caesar dressing*

Insalata all'Italiana

245:-

Buffelmozzarella, San Daniele prosciutto, grillad paprika,
kronärtskocka, oliver, basilikavinägrett.
*Buffalo mozzarella, San Daniele prosciutto, grilled pepper,
artichoke, olives, basil vinegar*

— 1999 —

AGATON

RISTORANTE

E PIZZERIA

Västerlånggatan 72, 111 29 Stockholm

Tel: +46 8 207 299

info@restaurangagaton.se

www.restaurangagaton.se