

— 1999 —

AGATON

RISTORANTE  
E PIZZERIA

[www.restaurangagaton.se](http://www.restaurangagaton.se)

## Aperitivi Italiani classici

**BELLINI 140:-**

Prosecco, white peach

**NEGRONI 165:-**

Gin, Carpano, Campari

**APEROL SPRITZ 145:-**

Aperol, Prosecco, orange, soda

**LIMONCELLO SPRITS 145:-**

Limoncello, Prosecco

## Agaton's signature aperitivo

**RHUBARB GIN & TONIC 165:-**

Rhubarb infused gin, Ecobrewery tonic

**ELDERFLOWER SOUR 160:-**

St Germain, rum, sugar syrup, lemon

**ITALIAN PASSION 160:-**

Rom, Amaretto, passion syrup, sugar syrup

**FRAGOLA 160:-**

Gin, Aperol, lemon, strawberry syrup, soda

**PEACH SOUR 160:-**

Peach liquor, Vodka, lemon, sugar syrup

## Senza alkohol

**ITALIAN LEMONADE 95:-**

Peach, lemon, sugar syrup

**GINSIRATION 95:-**

Alcohol free gin, Ecobrewery tonic

**RICHARD JUHLIN 110:-**

Blanc de Blancs (20cl)

Denna drinklista är vad huset rekommenderar.  
Om ni har andra önskemål kan vi tillgodose dessa.

*This cocktail list is what the house recommends.  
If you have other wishes, we can meet them.*

## KURIOSA

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.

## CURIO SITIES

*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.*

## Antipasti

- Crostini di pane** 52:-  
Grilled garlic bread.  
*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** 165:-  
Burrata, ugnsbakade cocktailtomater, balsamico, örtkrutonger, oliver.  
*Burrata, baked cocktail tomatoes, balsamic, herb crutonges, olives.*
- Calamari fritti** 165:-  
Chili aioli, citron, persilja.  
*Chili aioli, lemon, parsley.*
- 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:-  
Oxfile carpaccio, tryffelmajonäs, parmesan, ruccola, soltorkade cocktailtomater, pinjenötter.  
*Beef carpaccio, truffle mayonnaise, parmesan, arugula, sundried cocktail, tomatoes, pine nuts.*
- Antipasto misto** 325:-  
Ett urval av Italienska charkuterier, parmesan, marinerade grillade grönsaker.  
*A selection of Italian charcuterie, parmesan, marinated grilled vegetables.*

## Primi

- 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:-  
Oxfile, säsongens svamp, taleggio, kalvsfond, färska örter, rött vin, grädde.  
*Filet of beef, seasonal mushrooms, taleggio, veal broth, fresh herbs, red wine, cream.*
- Pappardelle con vitello** 245:-  
Kalv, vitlök, färska örter, kalvsky, vitt vin, bakad tomat  
*Veal, garlic, fresh herbs, veal broth, white wine, baked tomato.*
- Carbonara** 215:-  
Knaperstekt bacon lök, ägg, pecorino svartpeppar, grädde.  
*Crispy bacon, onion, egg, pecorino black pepper, cream.*
- Linguine ai gamberoni** 245:-  
Scampi, vitt vin, vitlök chili, grädde, citron, persilja, smör, cocktailtomater.  
*Scampi, white wine, garlic, chili, cream, lemon, parsley, butter, cocktail tomatoes.*
- Linguine alle vongole** 225:-  
Vongolemusslor, vitt vin, vitlök, chili, persilja, smör, cocktailtomater.  
*Vongole clams, white wine, garlic, chili, parsley, butter, cocktail tomatoes.*
- Pasta Arrabiata** 235:-  
Tomatsås, säsongens grönsaker, chili, burrata.  
(går även att få vegan).  
*Tomato sauce, seasonal vegetable, chili, burrata.  
(also possible to get vegan).*
- Tortelloni vegetariani** 225:-  
Fyllt med kantareller, Västerbottensost, babyspenat, färska örter, citron, vitt vin, brynt smör, rostade pistagenötter.  
*Ravioli filled with chanterelle mushroom, Västerbottens cheese, baby spinach, fresh herbs, lemon, white wine, browned butter, roasted pistachio nuts.*

## Secondi

### Tonno alla griglia

320:-

Halstrad tonfisk, picklad mango, rädisor, sparris, färskpotatis, spetskål, mango gremolata.

*Grilled tuna, pickled mango, radish, asparagus, fresh potato, lace cabbage, mango gremolata.*

### Branzino

325:-

Havsabborre, smörsky, färska örter, färskpotatis, haricot vertes, bakad tomat, picklad fänkål.

*Sea bass, butter sauce, fresh herbs, fresh potatoes, green beans, baked tomato, pickled fennel.*

### Filetto di agnello

335:-

Rosmarin och vitlöksmarinerad lammfilé, potatiskaka, salviasky, tryffelaioli, friterad kronärtskocka.

*Rosemary and garlic marinated lamb sirloin, potato cake, sage and red wine reduction, truffle aioli, deep fried artichoke.*

### Filetto di manzo

345:-

Grillad oxfilé, tryffelsky, örtsmör, potatiskaka, grillade primörer, parmesanchips.

*Grilled filet of beef, truffle sauce, herb butter, potato cake, grilled premier vegetable, parmesan chips.*

### Entrecôte alla griglia

395:-

Bearnaisesås, rödvinsky, pommes frites, tomat och rödlökssallad.

*Bearnaise sauce, red wine reduction, french fries, tomato and onion salad.*

### Insalata Cesare

225:-

Grillad kyckling, knaperstekt bacon, krutonger, parmesan, caesardressing.

*Grilled chicken, crispy bacon, croutons, parmesan, caesar dressing.*

### Insalata salmone

245:-

Varmrökt lax, ägg, grillad zucchini, rostad kronärtskocka, bakad tomat, rädisa, sparris, pumpakärnor, örtagårdsdressing.

*Smoked salmon, egg, grilled zucchini, roasted artichoke, baked tomato, radish, asparagus, pumpkin seed, herb dressin.*

— 1999 —

AGATON

RISTORANTE

E PIZZERIA

Västerlånggatan 72, 111 29 Stockholm

Tel: +46 8 207 299

[info@restaurangagaton.se](mailto:info@restaurangagaton.se)

[www.restaurangagaton.se](http://www.restaurangagaton.se)