

MONTANARI

Aperitivi

BELLINI Prosecco med persikopuré	120	AMERICANO Martini Rosso, Campari, sodavatten	120
NEGRONI Gin, Vermouth, Campari Bitter	120	APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, sodavatten	120

Antipasti

BURRATA CON PESTO VERDE E POMODORI	145
Prisbelönad burratamozzarella från Putignano med grön pesto och pachinotomater	
TARTARE DI TONNO	140
Tonfisktartar med oliver och kapris	
CAPELANTE GRATINATE	145
Gratinerade kammusslor	

ANTIPASTO MONTANARI
Noggrant utvalda charkuterier och ostar
med speciella tillbehör
195

Primi

SPAGHETTI CON POLPETTE	155
Spaghetti med kalvfärsbullar och tomatsås	
GNOCCHI ALL'ANATRA	180
Hemmagjord gnocchi med ankragú	
PAPPARDELLE AL CINGHIALE	195
Pappardelle med rödvinsmarinerat vildsvin	
RISOTTO CARCIOFI E GAMBERI (MIN. 2 PERS.)	195
Risotto med kronärtskocka, flamberade rödräkor och kronärtskockschips	
PASSATELLI CON SALSICCIA E FUNGHI PORCINI	175
Hemmagjord pasta på parmesan, ströbröd, ägg och muskot serveras med salsiccia och karljohansvamp	

Contorni

INSALATA MISTA	45
Blandsallad	
PATATE SABBIAIE	45
Ugnsrostad potatis med ströbröd, vitlök och rosmarin	
SPINACI	45
Sauterad spenat med smör och parmesan	
FAGIOLINI CON ROSMARINO E AGLIO	45
Haricots verts med rosmarin och vitlök	

Secondi

SCALOPINE AL MARSALA	175
Kalvinnanlår i marsalasås med vitlöksstekt svamp	
OSSO BUCO	210
Bräserat kalvlägg med ärtor, selleri, morot och tomat	
TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO	220
Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré	
TAGLIATA CON RADICCHIO E GORGONZOLA	275
Hängmörad entrecôte med pancettainlindad rosésallad och gorgonzolasås	

Menu

1.	2.
BURRATA CON PESTO VERDE Burratamozzarella med grön pesto och pachinotomater	CAPELANTE GRATINATE Gratinerade kammusslor
TAGLIATA CON GORGONZOLA Hängmörad entrecôte med pancettainlindad rosésallad och gorgonzolasås	TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré
BAVARESE AL PISTACCHIO Pistageparfait	TIRAMISÙ Klassisk tiramisù
475 kr	435 kr

För 50 år sedan lämnade Paolo Montanari Italien för Stockholm där han öppnade ett flertal restauranger. Med Trattoria Montanari fortsätter vi sprida det genuina kök som vår pappa växte upp med i hemstaden Fano – en plats där maten, vinet och att njuta av livet alltid står i centrum. Här får vi inspiration till vår matlagning som präglas av att alltid låta naturliga råvaror av bästa kvalitet göra jobbet. Buon appetito!