

MONTANARI

APERITIVI

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| BELLINI Prosecco, persikopuré | 120 | AMERICANO Martini Rosso, Campari, sodavatten | 120 |
| NEGRONI Gin, Vermouth, Campari Bitter | 120 | ITALIAN KIR Spumante med Cassis | 120 |
| NEGRONI SBAGLIATO Prosecco, Vermouth, Campari | 120 | APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, sodavatten | 120 |

ANTIPASTI

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| CAPPESANTE GRATINATE | 145 | CAPRESE NOSTRANA | 145 |
| Gratinerade pilgrimsmusslor med tomat och ströbröd | | Caprese på vårt vis med mozzarella fior di latte och piccadillytomater med ugnstrostade oliver | |
| VITELLO TONNATO | 135 | ANTIPASTO MONTANARI (1-2 pers.) | 270 |
| Tunt skuren kalvstek med tonfiskcrème och kapris | | Noggrant utvalda charkuterier och ostar med hemmagjord rödlöksmarmelad, piadina och andra goda tillbehör | |
| CULATELLO CON STRACCIATELLA E TARTUFO | 185 | | |
| Högklassig parmaskinka med krämig mozzarella och svart tryffel | | | |

PRIMI - PASTA

| | |
|--|-----|
| SPAGHETTI CARBONARA | 175 |
| En klassiker gjord på traditionellt vis med pancetta, äggula och parmesan | |
| TORTELLONI CON CIME DI RAPE E ZUCCA | 185 |
| Hemmagjord tortelloni fylld med vildbroccoli, pumpa och citron serveras med tomatsås och friterad salvia | |
| TAGLIATELLE AL TARTUFO | 235 |
| Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème | |
| SPAGHETTI ALLE VONGOLE | 225 |
| Spaghetti med speciella små musslor från vårt älskade Fano | |
| RISOTTO CON ASPARAGI E PARMIGIANO 24 MESI | 230 |
| Risotto med sparris och 24-månaders lagrad parmesanost | |

SECONDI - KÖTT/FISK

| | |
|--|-----|
| SCALOPPINE AL LIMONE | 210 |
| Kalvinnanlår i citronsås med vitlöksstekt svamp | |
| TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO | 255 |
| Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré | |
| OSSO BUCO CON PISELLI E GREMOLATA | 225 |
| Rödvinsbräserat kalvlägg med gröna ärtor och gremolata | |
| TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA | 295 |
| Entrecôte med rucola, hyvlad parmesan, pendolinitomater och citron | |
| CODA DI ROSPO CON CIME DI RAPE | 345 |
| Smörstekt marulk med vitlöksstekt vildbroccoli | |

Pssst! Vi har glutenfri pasta och erbjuder fler vegetariska alternativ.
Eller har du allergier och frågor om våra ingredienser? Prata med vår personal!

CONTORNI - TILLBEHÖR

| | | | |
|--|----|--|----|
| INSALATA MISTA | 55 | SPINACI CON PARMIGIANO | 55 |
| Blandsallad | | Stekt spenat med parmesanost | |
| PATATE SABBIAITE | 55 | AGRETTI AGLIO E OLIO | 55 |
| Ugnstrostad potatis med ströbröd, vitlök, rosmarin | | "Munskägg" med vitlök, chili och parmesanost | |

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!