

# MONTANARI

## APERITIVI

<b>BELLINI</b> Prosecco, persikopuré	120	<b>AMERICANO</b> Martini Rosso, Campari, sodavatten	120
<b>NEGRONI</b> Gin, Vermouth, Campari Bitter	120	<b>ITALIAN KIR</b> Spumante med Cassis	120
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> Prosecco, Vermouth, Campari	120	<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, sodavatten	120

## ANTIPASTI

<b>BRUSCHETTA POMODORO</b>	145	<b>BURRATA CON POMODORI E PESTO</b>	145
Bruschetta med konfiterade datterinitomater, vitlök och 24 månaders lagrad parmesanost		Prisbelönt burratamozzarella från Putignano med ungsrostade tomater och grön pesto	
<b>VITELLO TONNATO</b>	135	<b>ANTIPASTO MONTANARI (1-2 pers.)</b>	270
Kallskuren kalvinnanlår med tonfiskcrème och kapris		Noggrant utvalda charkuterier och ostar med hemmagjord rödlöksmarmelad, piadina och andra goda tillbehör	
<b>CULATELLO CON STRACCIATELLA E TARTUFO</b>	185		
Högklassig parmaskinka med krämig mozzarella och svart tryffel			

## PRIMI - PASTA

<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	175
En klassiker gjord på traditionellt vis med pancetta, äggula och parmesan	
<b>FIOCCHETTI DI PERE CON TALEGGIO E ASPARAGI</b>	185
Päronfyllda pastaknyten med taleggio och grön sparris	
<b>TAGLIATELLE AL TARTUFO</b>	235
Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	225
Spaghetti med speciella små musslor från vårt älskade Fano	
<b>RISOTTO AI FUNGHI E PARMIGIANO 24 MESI</b>	245
Risotto med skogssvamp och 24 månaders lagrad parmesanost	

## SECONDI - KÖTT/FISK

<b>SCALOPPINE AL LIMONE</b>	210
Kalvinnanlår i citronsås med vitlöksstekt svamp	
<b>TONNO IN Crosta di Pistacchio</b>	255
Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré	
<b>COSTOLETTE D'AGNELLO AL MIELE</b>	255
Honungsglaserade lammracks med haricot verts, rödlöksmarmelad och rostad potatis	
<b>TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA</b>	295
Entrecôte med rucola, hyvlad parmesan, pendolinitomater och citron	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	235
Auberginegratäng med parmesanost, marzano-tomater och mozzarella	

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

<b>INSALATA MISTA</b>	55	<b>SPINACI CON PARMIGIANO</b>	55
Blandsallad		Stekt spenat med parmesanost	
<b>PATATE SABBiate</b>	55	<b>FAGIOLINI CON AGLIO E ROSMARINO</b>	55
Ungsrostad potatis med ströbröd, vitlök, rosmarin		Stekta haricot verts med vitlök och rosmarin	

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!

## SPUMANTE E PROSECCO

<b>N.V LE CONTESSE PROSECCO EXTRA DRY DOC</b> Veneto, Italien	105/395
<b>IL MOSNEL PINOT BIANCO, PINOT NERO, CHARDONNY</b> Franciacorta, Italien	135/625
<b>CUVAGE DE CUVAGE SPUMANTE, PINO NERO, CHARDONNAY, NEBBIOLO</b> Piemonte, Italien	935

## BIRRA E BIBITE

<b>BIRRA MORETTI</b> Italien, 33 cl	58
<b>SAN GABRIEL AMBRA ROSSA</b> Italien, 50 cl	90
<b>AQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO</b> 50 cl	40
<b>LÄSK</b> Coca Cola/Zero, Sprite	29
<b>SAN PELLEGRINO</b> Limonata, Aranciata 20 cl	35
<b>ALKOHOLFRI ÖL</b> Moretti Zero <b>LÄTTÖL</b> Spendrups 33cl	35

## VINO ROSSO

### VENETO/LOMBARDIA:

<b>TORRE DEL FALASCO CORVINA</b>	105/380
<b>TORRE DEL FALASCO VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE</b>	145/580
<b>MOSNEL CURTEFRANCA MERLOT/CABERNET FRANC</b>	145/580
<b>MUSELLA ROSÉ</b>	125/450
<b>MUSELLA AMARONE RISERVA</b>	1195

### TOSCANA:

<b>CAPANELLE CHIANTI CLASSICO SANGIOVESE DOCG</b>	145/580
<b>LUCE DELLA VITE LUCENTE MERLOT/SANGIOVESE</b>	790
<b>BANFI BRUNELLO DI MONTALCINO</b>	990

### ÖVRIGA REGIONER:

<b>NEROCAPITANO FRAPPATO</b> (naturvin) Sicilien	145/585
---	---------

### MARCHE:

<b>LE CANIETTE MONTEPULCIANO/SANGIOVESE PICENO DOC</b>	125/420
<b>BRUSCIA PIKLER SANGIOVESE</b> (ekologiskt)	145/580
<b>LUIGI GUISTI 9 LACRIMA DI MORRO D'ALBA</b> (naturvin)	145/630
<b>LE CANIETTE NERO DI VITE MONTEPULCIANO/ SANGIOVESE ROSSO PICENO DOC</b>	900

### PIEMONTE:

<b>VILLA GIADA BARBERA D'ASTI</b>	145/580
<b>FRANCO MOLINO BARBERA D'ALBA</b>	145/630
<b>TRAVAGLINI GATTINARA NEBBIOLO</b>	155/710
<b>CANTINA DEL GLICINE BARBARESCO</b>	800
<b>AURELIO SETTIMO BAROLO DOCG</b>	990

## VINO BIANCO

### VENETO:

<b>TORRE DEL FALASCO GARGANEGA</b>	105/380
<b>AGNESE ALLA COSTIERA MOSCATO BIANCO</b> (naturvin)	145/650

### ÖVRIGA REGIONER:

<b>TORRE ROSAZZA PINOT GRIGIO DOC</b> Friuli Colli Orientali	125/480
<b>ATTEMS SAUVIGNON BLANC</b> Friuli Venezia Giulia	135/580
<b>MONTONALE LUGANA</b> Lombardia	145/650

### TOSCANA:

<b>PALAGETTO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO</b>	145/630
<b>BANFI LA PETTEGOLA VERMENTINO</b>	140/565

### PIEMONTE:

<b>DERTHONA VALTER MASSA TIMORASSO</b>	890
--	-----

### MARCHE:

<b>BRUSCIA I.B. 54 CHARDONNAY/SAUVIGNON</b> (ekologiskt)	135/550
<b>VILLA PRANDONE AURATO BIANCO FALERIO PECORINO TREBBIANO DOC</b>	135/525