

MONTANARI

APERITIVI

BELLINI Prosecco, persikopuré	155	ITALIAN KIR Franciacorta, Crema di cassis	155
NEGRONI Gin, Select, Antico rosso	155	APEROL SPRITZ Aperol, Spumante, sodavatten	155
MONTE TONIC Amaro Montenegro, tonic	155	VENETIAN SPRITZ Select, Spumante, sodavatten	155

ANTIPASTI

BRUSCHETTA POMODORO	175	BURRATA CON FICHI E BALSAMICO 24 ANNI	175
Bruschetta med konfiterade datterinitomater, vitlök och 24 månaders lagrad parmesanost		Högklassig burratamozzarella med pistage och fikon marinerade i 24 årig balsamvinäger	
VITELLO TONNATO	175	ANTIPASTO MONTANARI (1-2 pers.)	325
Kallskuren kalvinnanlår med tonfiskcrème och kapris		Noggrant utvalda charkuterier och ostar med hemmagjord rödlöksmarmelad, piadina och andra goda tillbehör	
CULATELLO CON STRACCIATELLA E TARTUFO	190		
Högklassig parmaskinka med krämig mozzarella och svart tryffel			

PRIMI - PASTA

FIOCCHETTI DI PERE CON TALEGGIO E ASPARAGI	245
Päronfyllda pastaknyten med taleggio och grön sparris	
PENNE ALL'AMATRICIANA	255
Hemmagjorda penne med guanciale, tomatås och pecorino Romano	
TAGLIATELLE AL TARTUFO	275
Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	265
Spaghetti med speciella små musslor från vårt älskade Fano	
RISOTTO CON SCAMPI, BOTTARGA E PROSECCO	285
Risotto på Acquarello-ris med färska havskräftor, bottarga och prosecco	

SECONDI - KÖTT/FISK

SCALLOPINE AL LIMONE	275
Kalvinnanlår i citronsås med vitlöksstekt svamp	
TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO	285
Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	270
Auberginegratäng med parmesanost, San Marzano-tomater och mozzarella	
TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA	355
Hängmörad entrecôte med rucola, datterinitomater och 24 månaders lagrad parmesan	
COSTOLETTE D'AGNELLO VALDOSTANA	295
Parmesanpanerad lammkotlett fylld med pecorino. Serveras med cacciatoresås och sallad på sparris, vårlök, favabönor och piccadillytomater	

Pssst! Vi har glutenfri pasta och vegetariska alternativ.
Allergier/frågor om våra ingredienser? Prata med personalen!

CONTORNI - TILLBEHÖR

INSALATA MISTA	55	SPINACI CON PARMIGIANO	80
Blandsallad		Stekt spenat med parmesanost	
PATATE SABBiate	60	INSALATA DI POMODORO	70
Ugnstrostad potatis med ströbröd, vitlök, rosmarin		Tomatsallad med färsk basilika och parmesan	

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

PROSECCO Veneto	140/570
STROPEL BIANC, FERRETTI Emilia Romagna	155/650
FRANCIACORTA BRUT NV, MOSNEL Lombardia	160/750
FRANCIACORTA ROSATO, MOSNEL Lombardia	160/750
FRANCIACORTA SATÉN 2016, MOSNEL Lombardia	990
FRANCIACORTA RIZZINI RISERVA 2009 Lombardia	1 350

BIRRA E BIBITE

BIRRA MORETTI 33 cl	85
SAN GABRIEL AMBRA ROSSA 50 cl	105
AQUA FRIZZANTE 40 cl	45
LÄSK Coca Cola/Zero, Sprite 33 cl	45
SAN PELLEGRINO Limonata, Aranciata, 20 cl	45
ALKOHOLFRI ÖL Moretti Zero, 33 cl	55

VINO ROSSO

MARCHE/EMILIA ROMAGNA:

ROSSO PICENO, LA RANA CHIAZZATA	135/490
P.HONORII, TENUTA LA VIOLA	180/785
SOLLEONE 2015, FATTORIA SAN LORENZO	850
IL SAN LORENZO 2008, FATTORIA SAN LORENZO	1 550

TOSCANA:

CHIANTI CLASSICO, BUCCIARELLI	165/710
LA MERLA DELLA MINIERA, TERNEZUOLA	155/650
SYRAH, LE ANFORE	170/730
PETRUCCINO 2019, PODERE FORTE	315/1 200
BRUNELLO DI MONTALCINO 2016, BELLARINA	255/1 100
IL GUERCIO 2020, TENUTA DI CARLEONE	1 250
BRUNELLO DI MONTALCINO 2017, LE RAGNAIE	1 400
LE MACCHIOLE 2018, PALEO	1 450
CABERLOT MAGNUM 2016, CARNASCIALE	3 400
POGGIO DI SOTTO 2016	3 100

SICILIA:

ETNA ROSSO, VALCERASA	175/810
ARCHIMEDE 2016, MARABINO	830

VENETO:

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, TINAZZI	170/730
AMARONE 2011, LE GUAITE DI NOEMI	1 200

PIEMONTE:

BARBERA, ROSSORE	170/730
BARBARESCO 2017, ROCHE MASSALUPO	195/850
BARBARESCO MONTEFICO 2019, LA CA NÖVA	1 100
BAROLO 2019, RAINERI	235/990
BAROLO RISERVA 2013, ELENA	1 250
BAROLO CANNUBI RISERVA 2015, F. RINALDI	2 150
BARABBA MAGNUM 2004, FABRIZIO IULI	1 900

ANDRA REGIONER:

CANNONAU DI SARDEGNA, OLIANAS Sardegna	710
BERAGNA, KA MANCINÉ Liguria	165/710
NERO DI TROIA, GELSO NERO Puglia	155/670
ENFER D'ARVIER, THOMAIN REGION Valle d'Aosta	165/710
CAMERLENGO, AGLIANICO DI VULTURE Basilicata	890
LAGREIN RISERVA 2015, NUSERHOF Alto Adige	880
SCHIOPPETTINO 2015, BRESSAN Friuli-Venezia	1 100
TAURASI 2011, PERILLO Campania	1 100
COLLE ALLE MACCHIE 2016, MONTEFAL. S. Campania	1 200

VINO BIANCO

MARCHE:

VERDICCHIO, DI GINO	145/620
BUCCI CLASSICO, VILLA BUCCI	680
CAMPO DELLE OCHE 2018, SAN LORENZO	810
SAN LORENZO 2008	1 400

PIEMONTE:

ROERO ARNEIS, ANTICA CASCINA CONTI DI ROERO	155/630
DERTHONA 2020, VIGNETTI MASSA	990
DERTHONA STERPI 2018, VIGNETTI MASSA	1 350

CAMPANIA:

CATALANESCA DEL MONTE SOMMA, OLIVELLA	155/680
FIANO 2018, PIETRACUPA	990
CODA DI VOLPE 2017, PERILLO	860

VENETO & FRIULI-VENEZIA:

PINOT GRIGIO, NEC-OTIUM	135/490
LUGANA LE CREETE, OTTELLA	155/650
COLLIO 2019, EDI KEBER	810
RIBOLLA 2013, GRAVNER	1 600

ANDRA REGIONER:

TREBBIANO, LE ANFORE Toscana	170/760
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, PALAGETTO Toscana	155/630
GRUNER VELTLINER, MANNI NÖSSING Alto Adige	770
VERMENTINO DI SARDEGNA, OLIANAS Sardegna	155/690
VOGLAR SAUVIGNON 2018, PETER DIPOLI Alto Adige	195/830
ETNA ROSATO (ROSÉ), PIETRADOLCE Sicilia	710
TREBBIANO D'ABRUZZO 2017, A.VALENTINI Abruzzo	3 100