

# MONTANARI

## APERITIVI

<b>BELLINI</b> Prosecco, persikopuré	135	<b>AMERICANO</b> Martini Rosso, Campari, sodavatten	135
<b>NEGRONI</b> Gin, Vermouth, Campari Bitter	135	<b>ITALIAN KIR</b> Spumante med Cassis	135
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> Prosecco, Vermouth, Campari	135	<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, sodavatten	135

## ANTIPASTI

<b>BRUSCHETTA POMODORO</b>	155	<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>	145	<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>	195
En klassiker gjord på traditionellt vis med guanciale, äggula och parmesan	
<b>MEZZEMANICHE ALL'ASTICE</b>	280
Mezzemaniche med färsk hummer, pachinotomater och vitt vin	
<b>TAGLIATELLE AL TARTUFO</b>	255
Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	235
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 MARSALA</b>	235
Smörstekt kalvinnanlår med sås på marsalavin, serveras med vitlöksstekt svamp	
<b>TONNO IN Crosta di Pistacchio</b>	265
Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré	
<b>COSTOLETTE D'AGNELLO VALDOSTANA</b>	265
Parmesanpanerad lammkotlett fylld med pecorino. Serveras med cacciatoresås och sallad på broccolini, vårlök, favabönor och piccadillytomater.	
<b>TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA</b>	295
Entrecôte med rucola, hyvlad parmesan, pendolinitomater och citron	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	245
Auberginegratäng med parmesanost, San 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		
Ungsrostad potatis med ströbröd, vitlök, 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>PROSECCO EXTRA DRY N.V LE CONTESSE</b> Veneto	125/450
<b>FRANCIACORTA BRUT NV, MOSNEL</b> Lombardia	145/625
<b>FRANCIACORTA RISERVA 2008, MOSNEL</b> Lombardia	1 200

## BIRRA E BIBITE

<b>BIRRA MORETTI</b> 33 cl	65
<b>SAN GABRIEL AMBRA ROSSA</b> 50 cl	90
<b>AQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO</b> 40 cl	40
<b>LÄSK</b> Coca Cola/Zero, Sprite 33 cl	35
<b>SAN PELLEGRINO</b> Limonata, Aranciata, 20 cl	35
<b>ALKOHOLFRI ÖL</b> Moretti Zero, 33 cl	55
<b>LÄTTÖL</b> Spendrups 33 cl	35

## VINO ROSSO

### MARCHE/EMILIA ROMAGNA:

<b>ROSSO PICENO, LA RANA CHIAZZATA</b>	135/490
<b>MORELLONE ROSSO PICENO, LE CANIETTE</b>	155/650
<b>IL COLOMBARONE, TENUTA LA VIOLA</b>	145/610

### VENETO/LOMBARDIA:

<b>VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, TORRE DEL FALASCO</b>	145/580
<b>AMARONE 2009, PIEROPAN</b>	1 500

### PIEMONTE:

<b>BARBERA D'ASTI, BOSCO BRACCO LE SERRE</b>	155/720
<b>BARBERA D'ALBA, FRANCO MOLINO</b>	145/630
<b>BARBARESCO CURRÁ 2015, CANTINA DI GLICINE</b>	170/800
<b>BAROLO 2011, AURELIO SETTIMO</b>	990

### SICILIA:

<b>BELL'ASSAI, DONNAFUGATA</b>	155/650
<b>ETNA ROSSO 2016, PIETRADOLCE</b>	850
<b>MARABINO, ROSSO DI CONTRADA</b>	145/620

### TOSCANA:

<b>CHIANTI CLASSICO, CAPANNELLE</b>	155/650
<b>LUCENTE 2015, LUCE DELLA VITE</b>	790
<b>TRONCONE, LE RAGNAIE</b>	145/620
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO 2013, IL PARADISO DI FRASSINA</b>	195/990
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO 2013, LE RAGNAIE</b>	1 230

### ANDRA REGIONER:

<b>CANNONAU DI SARDEGNA, ANTONELLA CORDA</b> Sardegna	145/550
<b>NERO DI TROIA, GELSO NERO</b> Puglia	145/580
<b>PRIMITIVO, NATALI</b> Puglia	155/710
<b>RAMPANIUCI 2013, FALERIO DEL MASSICO</b> Campania	155/710
<b>SCACCIADIAVOLI 2012, MONTEFALCO SAGRANTINO</b> Umbria	720

## VINO BIANCO

### MARCHE:

<b>VERDICCHIO, LA LUCCIOLA ARANCIONE</b>	135/490
<b>VERDICCHIO DI MATELICA, CAMBRUGIANO</b>	145/620
<b>PECORINO, FIOBBO</b>	650

### VENETO:

<b>VIGNE DELLA BRÁ COLLI SCALIGERI 2017, FILIPPI</b>	690
<b>LUGANA LE CREETE, OTTELLA</b>	155/650

### PIEMONTE:

<b>ROERO ARNEIS, ANTICA CASCINA DEI CONTI DI ROERO</b>	155/630
<b>BLANC DE LISSANT, LE MARIE</b>	710

### VINO ROSATO:

<b>ROSATO, LO SCARABEO VERDE, Marche</b>	125/420
<b>ETNA ROSATO, PIETRADOLCE, Sicilia</b>	145/650

### ANDRA REGIONER:

<b>PINOT GRIGIO, NEC-OTIUM</b> Friuli-Venezia	145/550
<b>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA 2014, PALAGETTO</b> Toscana	155/630
<b>FIANO, GRISEO</b> Campania	145/570
<b>VERMENTINO DI SARDEGNA, ANTONELLA CORDA</b> Sardegna	145/580
<b>1000 CM3, TENUTA DORNACH</b> Alto Adige	790
<b>PIETRADOLCE 2015, SANT ANDREA ("GOLD WINE")</b> Sicilia	1 500