

# MONTANARI

EST. 2014

## 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>CAPPESANTE GRATINATE</b> Gratinerade pilgrimsmusslor med vitlök och ströbröd	145	<b>BURRATA CON POMODORI E PESTO</b> Prisbelönt burratamozzarella från Putignano med ungsrostade tomater och grön pesto	145
<b>VITELLO TONNATO</b> Tunt skuren kalvstek med tonfiskcrème och kapris	135	<b>ANTIPASTO MONTANARI (1-2 pers.)</b> Noggrant utvalda charkuterier och ostar med hemmagjord rödlöksmarmelad, piadina och andra goda tillbehör	270
<b>CULATELLO CON STRACCIATELLA E TARTUFO</b> Högklassig parmaskinka med krämig mozzarella och svart tryffel	165		

## Primi - Pasta

<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> En klassiker gjord på traditionellt vis med pancetta, äggula och parmesan	175
<b>PASSATELLI AL RAGÙ E FUNGHI MISTI</b> Hemmagjord pasta på parmesan och bröd serveras med kalvfärsragù, shiitaki, portobello och skogsvamp	185
<b>TAGLIATELLE AL TARTUFO</b> Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème	235
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> Spaghetti med speciella små musslor från vårt älskade Fano	210
<b>RISOTTO CON SALSICCIA E PECORINO DI FOSSA (min 2 pers.)</b> Risotto med salsiccia och pecorino di fossa	220

## Secondi - Kött/fisk

<b>SCALOPPINE AL LIMONE</b> Kalvinnanlår i citronsås med vitlöksstekt svamp	195
<b>TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO</b> Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré	245
<b>OSSO BUCO CON PISELLI E GREMOLATA</b> Rödvinsbräserat kalvlägg med gröna ärtor och gremolata	225
<b>TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA</b> Entrecôte med rucola, hyvlad parmesan, pendolinitomater och citron	295
<b>CODA DI ROSPO CON CIME DI RAPE</b> Smörstekt marulk med vitlöksstekt vildbroccoli och grillad citron	320

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> Blandsallad	45	<b>SPINACI CON PARMIGIANO</b> Stekt spenat med parmesanost	45
<b>PATATE SABBIAE</b> Ungsrostad potatis med ströbröd, vitlök, rosmarin	45	<b>FAGIOLINI CON AGLIO E ROSMARINO</b> Haricots verts stekta med vitlök och rosmarin	45

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!