

MONTANARI

EST. 2014

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

VITELLO TONNATO Tunt skuren kalvstek med tonfiskcrème och kapris	135	BURRATA CON POMODORI E PESTO Prisbelönt burratamozzarella från Putignano med ungsrostade tomater och grön pesto	145
CAPPESANTE GRATINATE Gratinerade pilgrimsmusslor med vitlök och ströbröd	145	ANTIPASTO MONTANARI (1-2 PERS.) Noggrant utvalda charkuterier och ostar med hemmagjord rödlöksmarmelad, piadina och andra goda tillbehör	270
TARTARE DI FILETTO E UOVA DI QUAGLIA Tartar på oxfilet som marinerat i 24 timmar. Serveras med kapris, soltorkade tomater, taggiascheoliver och vaktelägg	195		

Primi - Pasta

GARGANELLI CON POMODORO E STRACCIATELLA Garganelli med pendolinitomater och krämig mozzarellaost	155
PASSATELLI AL RAGÙ E FUNGHI MISTI Hemmagjord pasta på parmesan och bröd serveras med kalvfärsragù, shiitaki, portobello och skogsvamp	175
TAGLIATELLE AL TARTUFO Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème	235
SPAGHETTI ALLE VONGOLE Spaghetti med speciella små musslor från vårt älskade Fano	195
FIOCCHETTI DI PERE Päronfyllda pastaknyten med taleggioost och grön sparris	185
PACCHERI ALL'ASTICE Paccheri med färsk hummer och pendolinitomater	275

Secondi - Kött/fisk

SCALOPPINE AL MARSALA Kalvinnanlår i marsalasås med vitlöksstekt svamp	195
TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré	220
SPIEDINI DI CALAMARI E SCAMPI Ströbröd- och vitlökspanerad bläckfisk och rödräkor på spett med pendolinitomater	245
INSALATA DI SCAMPI E ZUCCHINE Sallad med rödräkor, zucchini, advokado och grön sparris	195
TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA Entrecôte med rucola, hyvlad parmesan, pendolinitomater och citron	290

Contorni - Tillbehör

INSALATA MISTA Blandsallad	45
PATATE SABBIAIE Ungsrostad potatis med ströbröd, vitlök, rosmarin	45
VERDURE GRIGLIATE Ungsgratinerad zucchini, aubergine och paprika	45
FAGIOLINI CON AGLIO E ROSMARINO Hericot verts stekta med vitlök och rosmarin	45

Pssst! Har du allergier eller frågor om våra ingredienser, fråga gärna vår personal.

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!