

MONTANARI

Aperitivi

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| ITALIAN KIR Spumante med Cassis | 130 | AMERICANO Martini Rosso, Campari, sodavatten | 120 |
| NEGRONI Gin, Vermouth, Campari Bitter | 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 tomatconcassé och grön pesto | 145 |
| VELLUTATA DI ZUCCHINE CON STRACCIATELLA Zucchisoppa med krämig mozzarella, tomat och lantbröd | 145 | ANTIPASTO MONTANARI (1-2 PERS.) Noggrant utvalda charkuterier och ostar med hemmagjord rödlöksmarmelad, honung och piadina | 245 |
| CARPACCIO DI MANZO Klassisk carpaccio med ruccola, parmesan, fikon och citron | 175 | | |

Primi - Pasta

| | |
|--|-----|
| SPAGHETTI ALLA CARBONARA Klassisk carbonara med griskind, ägg och pecorino romano | 155 |
| PASSATELLI CON SALSICCIA E FUNGHI PORCINI Hemmagjord pasta på parmesan, bröd, ägg och muskot serveras med salsiccia och karljohansvamp | 175 |
| RISOTTO CON PARMIGIANO 24 MESI E FUNGHI Risotto med 24 månaders lagrad parmesan och skogsvamp (min. 2 pers) | 195 |
| SPAGHETTI ALLE VONGOLE Spaghetti med speciella små musslor från vårt älskade Fano | 195 |
| TAGLIATELLE AL TARTUFO Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème | 235 |
| TAGLIOLINI AL RAGU Tagliolini med långkokt kalvfärsragu | 175 |

Contorni - Tillbehör

| | |
|--|----|
| INSALATA MISTA Blandsallad | 45 |
| PATATE SABBIAIE Ugnsrostad potatis med ströbröd, vitlök, rosmarin | 45 |
| SPINACI Sauterad spenat med smör och parmesan | 45 |
| FAGIOLINI CON AGLIO E ROSMARINO Hericot verts stekta med vitlök och rosmarin | 45 |

Secondi - Kött/fisk

| | |
|---|-----|
| SCALLOPINE AL MARSALA Kalvinnanlår i marsalasås med vitlöksstekt svamp | 175 |
| TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré | 220 |
| GUANCIA DI MANZO CON CREMA DI CANNELLINI Oxkind som kokats långsamt i 12 timmar, serveras med en crème på cannelliniönor | 245 |
| TAGLIATA CON SALE GROSSO E ROSMARINO Hängmörad entrecôte med grovt salt och rosmarin serveras med mangold, rosésallad och tomatconfit | 320 |

Menu

| | |
|--|---|
| 1. | 2. |
| VITELLO TONNATO Tunt skuren kalvstek med tonfiskcrème och kapris | BURRATA CON POMODORI E PESTO Prisbelönad burratamozzarella med tomat och grön pesto |
| TAGLIATA SALE GROSSO E ROSMARINO Hängmörad entrecôte med grovt salt och rosmarin | TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré |
| SEMIFREDDO DI PISTACCIO Parfait med pistagenötter | TIRAMISÙ Klassisk tiramisù |
| 520 kr | 420 kr |

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!

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