

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 Zucchini-soppa 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 rucicola, 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 SCAMPI Risotto med cognacsflamberade havskräftor (min. 2 pers)	235
TAGLIOLINI ALLE VONGOLE E PENDOLINI Tagliolini med tomat och speciella små musslor från vårt älskade Fano	195
TAGLIATELLE AL TARTUFO Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème	235

Contorni - Tillbehör

INSALATA MISTA Blandsallad	45
PATATE SABBIAE Ugnstrostad 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.