

MONTANARI

LUNCHMENY

VECKANS PASTA 135

Mezzemaniche con nduja - Pasta med stekt aubergine, nduja, piccadillytomater, riscottaost och basilika

VECKANS SECONDO 145

Arrosto di maile - Rostad fläskkarré fylld med parmaskinka och tryffel med timjansky och parmesanrisotto

VITELLO TONNATO 165

Kallskuren kalvinnanlår med tonfiskcrème och kapris

INSALATA CON BURRATA, POMODORI E PESTO 165

Sallad med burrata, semitorkade tomater, grillade grönsaker, rostade pinjenötter och pistagepesto

INSALATA CON PERE, GORGONZOLA E NOCI 165

Sallad med päron, gorgonzola, prosciutto, rostade valnötter och svart fermenterad vitlök

INSALATA DI TONNO ALLA GRIGLIA 235

Halstrad tonfisk på sallad med vild sparris, radicchio, rädisa, pinjenötter, dressing på parmesan och mandel

SPAGHETTI CON POLPETTE 165

Spaghetti med kalvfärsbullar och tomatsås

SPAGHETTI CARBONARA 165

En klassiker gjord på traditionellt vis med guanciale, äggula, pecorino romano och parmesan

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 235

Spaghetti med våra speciella små snäckor från vårt älskade Fano

FIOCCHETTI DI PERE CON TALEGGIO E ASPARAGI 235

Päronfyllda pastaknyten med taleggio och grön sparris

TAGLIATELLE AL TARTUFO 255

Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 245

Auberginegratäng med parmesanost, San Marzano-tomater och mozzarella

SCALOPPINE AL MARSALA 220

Kalvinnanlår i citronsås med vitlöksstekt svamp

INSALATA MISTA 55

Blandsallad

SPINACI CON PARMIGIANO 55

Stekt spenat med parmesanost

PATATE SABBIAITE 55

Ugnsrostad potatis med ströbröd, vitlök och rosmarin

RADICCHIO TREVIGIANO CON STRACCHINO 55

Stekt rosensallad med krämig färskost på komjölk

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.

