

# MONTANARI

## LUNCHMENY

### VECKANS PASTA 135

Spaghetti ai frutti di mare - Pasta med skaldjur, vitlök, chili, piccadillytomat och citron

### VECKANS SECONDO 145

Pollo alla Lucana - Dubbelpanerad kycklingfilé toppad med caciocavallo-ost, rosmarin och potatis

### 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 FICHI E PROSCIUTTO TOSCANO 165

Sallad med fikon, toskans prosciutto, confiterade tomater, fermenterad vitlök och lagrad balsamvinäger

### 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

### FIOCCHETTI DI PERE 235

Päron- och ostfyllda pastaknyten med grön sparris och taleggiosås

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE 235

Spaghetti med våra speciella små snäckor från vårt älskade Fano

### TAGLIATELLE AL TARTUFO 255

Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème

### MELANZANE ALLA PARMIGIANA 245

Auberginegratäng med parmesanost, San Marzano-tomater och mozzarella

### SCALOPPINE AL LIMONE 220

Kalvinnanlår i citronsås med vitlöksstekt svamp

### TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO 245

Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré

### INSALATA MISTA 55

Blandsallad

### SPINACI CON PARMIGIANO 55

Stekt spenat med parmesanost

### PATATE SABBIAITE 55

Ugnsrostad potatis med ströbröd, vitlök och rosmarin

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.

## SPUMANTE E PROSECCO

<b>PROSECCO</b> Veneto	125/500
<b>FRANCIACORTA BRUT NV, MOSNEL</b> Lombardia	155/710
<b>FRANCIACORTA ROSATO, MOSNEL</b> Lombardia	160/750
<b>FRANCIACORTA SATÉN 2016, MOSNEL</b> Lombardia	990

## BIRRA E BIBITE

<b>MENABREA</b> 33 cl	75
<b>SAN GABRIEL AMBRA ROSSA</b> 50 cl	105
<b>AQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO</b> 40 cl	45
<b>LÄSK</b> Coca Cola/Zero, Sprite 33 cl	40
<b>SAN PELLEGRINO</b> Limonata, Aranciata, 20 cl	40
<b>ALKOHOLFRI ÖL</b> Moretti Zero, 33 cl	55
<b>LÄTTÖL</b> Spendrups 33 cl	40

## VINO ROSSO

### MARCHE/EMILIA ROMAGNA:

<b>ROSSO PICENO, LA RANA CHIAZZATA</b>	135/490
<b>MORELLONE ROSSO PICENO, LE CANIETTE</b>	680
<b>BUCCI 2016, PONGELLI</b>	710

### VENETO:

<b>VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, TINAZZI</b>	155/650
<b>AMARONE 2010, LE GUAITE DI NOEMI</b>	1100

### PIEMONTE:

<b>BARBERA D'ASTI, BOSCO BRACCO LE SERRE</b>	710
<b>BARBERA D'ALBA, FRANCO MOLINO</b>	155/630
<b>BARBARESCO RUCCE MASSALUPO, LANO GIANLUIGI</b>	180/800
<b>BARBARESCO MONTEFICO 2017, LA CA NÖVA</b>	1100
<b>BAROLO 2013, ELENA ASCHERI</b>	990

### SICILIA:

<b>BELL'ASSAI, DONNAFUGATA</b>	155/680
<b>ETNA ROSSO, PIETRADOLCE</b>	170/710

### TOSCANA:

<b>CHIANTI CLASSICO, BUCCIARELLI</b>	155/680
<b>LUCENTE, LUCE DELLA VITE</b>	780
<b>VERMENTINO NERO, TERNEZUOLA</b>	160/710
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO 2015, BELLARINA</b>	1100
<b>X 2017, CARNASCIALE</b>	1290

### ANDRA REGIONER:

<b>CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA 2016, OLIANAS</b> Sardegna	710
<b>CERASUOLO D'ABRUZZO, BALDOVINO</b> Abruzzo	145/610
<b>NERO DI TROIA, GELSO NERO</b> Puglia	160/710
<b>RAMPANIUCI 2013, VITICOLTORI MIGLIOZZI</b> Campania	710
<b>SCACCIADI AVOLI 2011 (MAGNUM 1,5 L), MONTEFALCO SAGRANTINO</b> Umbria	1250

## VINO BIANCO

### MARCHE:

<b>VERDICCHIO DI MATELICA, CAMBRUGIANO</b>	145/620
<b>BUCCI CLASSICO 2018, VILLA BUCCI</b>	680

### VENETO & FRIULI-VENEZIA:

<b>PINOT GRIGIO, NEC-OTIUM</b>	135/490
<b>LUGANA LE CREETE, OTTELLA</b>	155/650
<b>COLLIO 2018, EDI KEBER</b>	810

### PIEMONTE:

<b>ROERO ARNEIS, ANTICA CASCINA DEI CONTI DI ROERO</b>	155/630
<b>DERTHONA 2017, VIGNETTI MASSA</b>	990

### CAMPANIA:

<b>CATALANESCA DEL MONTE SOMMA, OLIVELLA</b>	155/680
<b>CIRO 906, 2018, CIRO PICARIELLO</b>	850

### ANDRA REGIONER:

<b>MAMERTINO BIANCO, VASARI</b> Sicilia	155/630
<b>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA, PALAGETTO</b> Toscana	155/630
<b>1000 CM3, TENUTA DORNACH</b> Alto Adige	790
<b>GINEVRA ROSATO (ROSÉ), PANDOLFA</b> Emilia Romagna	145/610
<b>ETNA ROSATO (ROSÉ), PIETRADOLCE</b> Sicilia	710