

MONTANARI

LUNCHMENY

VECKANS PASTA 125

Pappardelle al ragu di cinghiale - Bandpasta med vildsvinsragu

VECKANS SECONDO 140

Entrecôte di manzo con lenticchie - Helstekt entrecôte med grillad polenta och linser

VITELLO TONNATO 165

Kallskuren kalvinnanlår med tonfiskcrème och kapris

INSALATA CON BURRATA, POMODORI E PESTO 155

Sallad med burratamozzarella, semitorkade tomater, rostade pinjenötter och grön pesto

SPAGHETTI CON POLPETTE 155

Spaghetti med kalvfärsbullar och tomatsås

PASTA È FAGIOLI 145

Italiensk "fattigmansgryta" med mezze maniche, borlottibönor, vitt vin och 24-månaders lagrad parmesan.

SPAGHETTI CARBONARA 155

En klassiker gjord på traditionellt vis med pancetta, äggula och parmesan

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 210

Spaghetti med våra speciella små snäckor från vårt älskade Fano

FIOCCHETTI DI PERE CON TALEGGIO E ASPARAGI 185

Päronfyllda pastaknyten med taleggio och grön sparris

TAGLATELLE AL TARTUFO 235

Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème

SCALOPPINE AL MARSALA 195

Kalvinnanlår i marsalasås 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 SABBIAE 55

Ugnsrstad potatis med ströbröd, vitlök och rosmarin

FAGIOLINI CON AGLIO E ROSMARINO 55

Steka haricot verts med 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

PROSECCO EXTRA DRY N.V LE CONTESSE Veneto, Italien	105/395
PINOT BIANCO, PINOT NERO, CHARDONNAY IL MOSNEL Franciacorta, Italien	135/625
VERDICCHIO DOSAGE ZERO PERUZZI Marche, Italien	155/650

BIRRA E BIBITE

BIRRA MORETTI Italien, 33 cl	58
SAN GABRIEL AMBRA ROSSA Italien, 50 cl	90
AQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 25 cl, 40 cl	29/40
LÄSK Coca Cola/Zero, Sprite	29
SAN PELLEGRINO Limonata, Aranciata, 20 cl	35
ALKOHOLFRI ÖL Moretti Zero LÄTTÖL Spendrups 33cl	35

VINO ROSSO

MARCHE/EMILIA ROMAGNA:

ROSSO PICENO, LA RANA CHIAZZATA	115/390
MORELLONE ROSSO PICENO, LE CANIETTE	155/650
IL COLOMBARONE, TENUTA LA VIOLA	145/610

VENETO/LOMBARDIA:

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, TORRE DEL FALASCO	145/580
AMARONE 2014, SARTORI	160/800
AMARONE RISERVA 2011, MUSELLA	1195

PIEMONTE:

DOLCETTO, VIBERTI DOLBÀ	135/560
BARBERA D'ALBA, FRANCO MOLINO	145/630
BARBARESCO 2014, CANTINA DEL GLICINE CURRÀ	170/800
BAROLO 2011, AURELIO SETTIMO	990

TOSCANA:

CHIANTI CLASSICO, CAPANNELLE	145/580
LUCENTE 2015, LUCE DELLA VITE	790
BRUNELLO DI MONTALCINO 2012, BANFI	990

ÖVRIGA REGIONER:

CANNONAU DI SARDEGNA, ANTONELLA CORD Sardinien	125/480
NERO DI TROIA, GELSO NERO Puglia	135/560
CANDIDO 2013, DUCA D'ARAGONA Puglia	155/710
RAMPANIUCI 2011, FALERIO DEL MASSICO Campagna	790
TANCREDI 2012, DONNAFUGATA Sicilien	730
ETNA ROSSO 2016, GRACI Sicilien	890

VINO BIANCO

MARCHE:

VERDICCHIO, LA LUCCIOLA ARANCIONE	115/390
CAMPO DELLE OCHE VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 2013, FATTORIA SAN LORENZO	155/710

FRIULI/VENEZIA:

PINOT GRIGIO, TORRE ROSAZZA	125/480
SAUVIGNON BLANC, ATTEMS	135/580

LOMBARDIA:

LUGANA, MONTONALE	145/650
RIESLING, VIGNA MARTINA OLTREPO PAVESE	590

TOSCANA:

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA, PALAGETTO	145/630
VERMENTINO, BANFI LA PETTEGOLA	145/570

ÖVRIGA REGIONER:

ROERO ARNEIS, ANTICA CASCINA DEI CONTI DI ROERO Piemonte	145/570
FIANO DI AVELLINO 2013, CIRO PICARIELLO Campania	780
VIGNE DELLA BRÁ COLLI SCALIGERI 2017, FILIPPI Veneto	690