

# MONTANARI

## APERITIVI

<b>BELLINI</b> Prosecco, persikopuré	155	<b>ITALIAN KIR</b> Franciacorta, Crema di cassis	155
<b>NEGRONI</b> Gin, Select, Antico rosso	155	<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Spumante, sodavatten	155
<b>MONTE TONIC</b> Amaro Montenegro, tonic	155	<b>VENETIAN SPRITZ</b> Select, Spumante, sodavatten	155

## ANTIPASTI

<b>BRUSCHETTA POMODORO</b> Bruschetta med konfiterade datterinitomater, vitlök och 24 månaders lagrad parmesanost	175	<b>BURRATA CON FICHI E BALSAMICO 24 ANNI</b> Högklassig burratamozzarella med pistage och fikon marinerade i 24 årig balsamvinäger	175
<b>VITELLO TONNATO</b> Kallskuren kalvinnanlår med tonfiskcrème och kapris	175	<b>ANTIPASTO MONTANARI (1-2 pers.)</b> Noggrant utvalda charkuterier och ostar med hemmagjord rödlöksmarmelad, piadina och andra goda tillbehör	325
<b>CULATELLO CON STRACCIATELLA E TARTUFO</b> Högklassig parmaskinka med krämig mozzarella och svart tryffel	190		

## PRIMI - PASTA

<b>FIOCCHETTI DI PERE CON TALEGGIO E ASPARAGI</b> Päronfyllda pastaknyten i taleggiosås och grön sparris	245
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> En klassisker gjord på traditionellt vis med guanciale, äggula, pecorino romano och parmesan	255
<b>TAGLIATELLE AL TARTUFO</b> Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème	275
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b> Spaghetti med speciella små musslor från vårt älskade Fano	265
<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E PARMIGIANO</b> Risotto på Acquarello-ris med färsk karljohansvamp och 24 månaders lagrad parmesan	285

## SECONDI - KÖTT/FISK

<b>SCALLOPINE AL LIMONE</b> Kalvinnanlår i citronsås med vitlöksstekt svamp	275
<b>TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO</b> Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré	285
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b> Auberginegratäng med parmesanost, San Marzano-tomater och mozzarella	270
<b>TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA</b> Hängmörad entrecôte med rucola, datterinitomater och 24 månaders lagrad parmesan	355

Pssst! Vi har glutenfri pasta och vegetariska alternativ.  
Allergier/frågor om våra ingredienser? Prata med personalen!

## CONTORNI - TILLBEHÖR

<b>INSALATA MISTA</b> Blandsallad	55	<b>SPINACI CON PARMIGIANO</b> Stekt spenat med parmesanost	80
<b>PATATE SABBIAE</b> Ugnstrostad potatis med ströbröd, vitlök, rosmarin	60	<b>INSALATA DI POMODORO</b> Tomatsallad med färsk basilika och parmesan	70

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!

## SPUMANTE E PROSECCO

PROSECCO Veneto	145/590
FRANCIACORTA BRUT NV, MOSNEL Lombardia	160/750
FRANCIACORTA ROSATO, MOSNEL Lombardia	160/750
FRANCIACORTA SATÉN 2016, MOSNEL Lombardia	990
FRANCIACORTA RIZZINI RISERVA 2009 Lombardia	1 350

## BIRRA E BIBITE

BIRRA MORETTI 33 cl	85
SAN GABRIEL AMBRA ROSSA 50 cl	105
AQUA FRIZZANTE 40 cl	45
LÄSK Coca Cola/Zero, Sprite 33 cl	45
SAN PELLEGRINO Limonata, Aranciata, 20 cl	45
ALKOHOLFRI ÖL Moretti Zero, 33 cl	55

## VINO ROSSO

### MARCHE/EMILIA ROMAGNA:

ROSSO PICENO, LA RANA CHIAZZATA	135/490
P.HONORII, TENUTA LA VIOLA	180/785
SOLLEONE 2015, FATTORIA SAN LORENZO	850
IL SAN LORENZO 2008, FATTORIA SAN LORENZO	1 550

### TOSCANA:

CHIANTI CLASSICO, BUCCIARELLI	165/710
LA MERLA DELLA MINIERA, TERNEZUOLA	155/650
SYRAH, LE ANFORE	170/730
PETRUCCINO 2019, PODERE FORTE	1 300
BRUNELLO DI MONTALCINO 2018, ALBRATETTI	300/1 200
IL GUERCIO 2020, TENUTA DI CARLEONE	1 250
BRUNELLO DI MONTALCINO 2017, LE RAGNAIE	1 400
BOLGHERI SUPERIORE 2018, GRATTAMACCO	1 550
CABERLOT MAGNUM 2016, CARNASCIALE	3 400
POGGIO DI SOTTO 2016	3 100

### SICILIA:

FRAPPATO TERRE SICILIANE IGT, PIANOGRILLO	165/710
ETNA ROSSO, VALCERASA	185/810
ARCHIMEDE 2016, MARABINO	830

### VENETO:

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, TINAZZI	170/730
AMARONE 2011, LE GUAITE DI NOEMI	1 200

### PIEMONTE:

BARBERA, ROSSORE	170/730
BARBARESCO 2017, ROCCHES MASSALUPO	195/850
BARBARESCO MONTEFICO 2019, LA CA NÖVA	1 100
BAROLO 2019, RAINERI	235/990
BAROLO RISERVA 2013, ELENA	1 250
BAROLO CANNUBI RISERVA 2015, F. RINALDI	2 150
BARABBA MAGNUM 2004, FABRIZIO IULI	1 900

### ANDRA REGIONER:

CANNONAU DI SARDEGNA, OLIANAS Sardegna	710
BERAGNA, KA MANCINÉ Liguria	165/710
NERO DI TROIA, GELSO NERO Puglia	155/670
ENFER D'ARVIER, THOMAIN REGION Valle d'Aosta	165/710
CAMERLENGO, AGLIANICO DI VULTURE Basilicata	890
LAGREIN RISERVA 2015, NUSERHOF Alto Adige	880
SCHIOPPETTINO 2015, BRESSAN Friuli-Venezia	1 100
TAURASI 2011, PERILLO Campania	1 100
COLLE ALLE MACCHIE 2016, MONTEFAL. S. Campania	1 200

## VINO BIANCO

### MARCHE:

VERDICCHIO, DI GINO	145/620
BUCCI CLASSICO, VILLA BUCCI	165/710
CAMPO DELLE OCHE 2019, SAN LORENZO	810
SAN LORENZO 2008	1 400

### PIEMONTE:

ROERO ARNEIS, ANTICA CASCINA CONTI DI ROERO	155/630
DERTHONA 2020, VIGNETTI MASSA	990
DERTHONA STERPI 2018, VIGNETTI MASSA	1 350
LANGE ROSATO (ROSÉ), MARCO PORELLO	165/710

### CAMPANIA:

CATALANESCA DEL MONTE SOMMA, OLIVELLA	155/680
FIANO 2018, PIETRACUPA	990
CODA DI VOLPE 2018, PERILLO	860

### VENETO & FRIULI-VENEZIA:

PINOT GRIGIO, NEC-OTIUM	135/490
LUGANA LE CREETE, OTTELLA	155/650
COLLIO 2019, EDI KEBER	810
RIBOLLA 2013, GRAVNER	1 600

### ANDRA REGIONER:

TREBBIANO, LE ANFORE Toscana	170/760
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, PALAGETTO Toscana	155/630
GRUNER VELTLINER, MANNI NÖSSING Alto Adige	770
VERMENTINO DI SARDEGNA, OLIANAS Sardegna	155/690
VOGLAR SAUVIGNON 2020, PETER DIPOLI Alto Adige	195/830
TREBBIANO D'ABRUZZO 2017, A.VALENTINI Abruzzo	3 100