

# MONTANARI

EST. 2014

## Aperitivi

<b>BELLINI</b> Prosecco, persikopuré	120	<b>AMERICANO</b> Martini Rosso, Campari, sodavatten	120
<b>NEGRONI</b> Gin, Vermouth, Campari Bitter	120	<b>ITALIAN KIR</b> Spumante med Cassis	120
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> Prosecco, Vermouth, Campari	120	<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, sodavatten	120

## Antipasti

<b>VITELLO TONNATO</b>	135	<b>BURRATA CON POMODORI E PESTO</b>	145
Tunt skuren kalvstek med tonfiskcrème och kapris		Prisbelönt burratamozzarella från Putignano med ungsrostade tomater och grön pesto	
<b>CAPPESANTE GRATINATE</b>	145	<b>ANTIPASTO MONTANARI (1-2 PERS.)</b>	270
Gratinerade pilgrimsmusslor med vitlök och ströbröd		Noggrant utvalda charkuterier och ostar med hemmagjord rödlöksmarmelad, piadina och andra goda tillbehör	
<b>TARTARE DI FILETTO E UOVA DI QUAGLIA</b>	195		
Tartar på oxfilé som marinerat i 24 timmar. Serveras med kapris, saltorkade tomater, taggiascheoliver och vaktelägg			

## Primi - Pasta

<b>GARGANELLI CON POMODORO E STRACCIATELLA</b>	155
Garganelli med pendolinitomater och krämig mozzarellaost	
<b>PASSATELLI AL RAGÙ E FUNGHI MISTI</b>	175
Hemmagjord pasta på parmesan och bröd serveras med kalvfärsragù, shiitaki, portobello och skogsvamp	
<b>TAGLIATELLE AL TARTUFO</b>	235
Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	195
Spaghetti med speciella små musslor från vårt älskade Fano	
<b>FIOCCHETTI DI PERE</b>	185
Päronfyllda pastaknyten med taleggioost och grön sparris	

## Secondi - Kött/fisk

<b>SCALOPPINE AL MARSALA</b>	195
Kalvinnanlår i marsalasås med vitlöksstekt svamp	
<b>TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO</b>	220
Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré	
<b>SPIEDINI DI CALAMARI E SCAMPI</b>	245
Ströbröd- och vitlökspanerad bläckfisk och rödräkor på spett med pendolinitomater	
<b>INSALATA CON SCAMPI E ZUCCHINE</b>	195
Sallad med rödräkor, zucchini, advokado och grön sparris	
<b>TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA</b>	290
Entrecôte med rucola, hyvlad parmesan, pendolinitomater och citron	

## Contorni - Tillbehör

<b>INSALATA MISTA</b>	45	<b>VERDURE GRIGLIATE</b>	45
Blandsallad		Ungsgratinerad zucchini, aubergine och paprika	
<b>PATATE SABBIAIE</b>	45	<b>FAGIOLINI CON AGLIO E ROSMARINO</b>	45
Ungsrostad potatis med ströbröd, vitlök, rosmarin		Haricots verts stekta 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.