

MONTANARI

APERITIVI

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

HELGLUNCH

ANTIPASTO MONTANARI (1-2 pers.) 345

Noggrant utvalda charkuterier och ostar med hemmagjord rödlöksmarmelad, piadina och andra goda tillbehör

VITELLO TONNATO 175/195

Kallskuren kalvinnanlår med tonfiskcrème och kapris

INSALATA CON BURRATA, POMODORI E PESTO 185

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

INSALATA DI TONNO CON ASPARAGI 225

Sallad med halstrad tonfisk, grön sparris confiterade tomater, pinjenötter, kapris och kokt ägg

SPAGHETTI CON POLPETTE 195

Spaghetti med kalvfärsbullar och tomatsås

SPAGHETTI CARBONARA 195

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

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 255

Spaghetti med speciella små musslor från vårt älskade Fano

TAGLIATELLE AL TARTUFO 255

Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 255

Auberginegratäng med parmesanost, San Marzano-tomater och mozzarella

SCALLOPINE AL MARSALA 255

Kalvinnanlår i marsalavinsås med vitlöksstekt svamp

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO 265

Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré

INSALATA MISTA 55

Blandsallad

SPINACI CON PARMIGIANO 80

Stekt spenat med parmesanost

PATATE SABBIAIE 60

Ugnsrostad potatis med ströbröd, vitlök och rosmarin

INSALATA DI POMODORO 70

Tomatsallad med färsk basilika och parmesan

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 Veneto	145/590
FRANCIACORTA BRUT NV, MOSNEL Lombardia	170/850
FRANCIACORTA ROSATO, MOSNEL Lombardia	170/850
FRANCIACORTA RIZZINI RISERVA 2014 Lombardia	1 350

BIRRA E BIBITE

BIRRA MORETTI 33 cl	85
SAN GABRIEL AMBRA ROSSA 50 cl	105
AQUA FRIZZANTE 50 cl	65
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	135/510
PETRA HONORII, TENUTA LA VIOLA	850
SOLLEONE 2015, FATTORIA SAN LORENZO	180/810
IL SAN LORENZO 2009, FATTORIA SAN LORENZO	1 600

TOSCANA:

CHIANTI CLASSICO, BUCCIARELLI	180/790
SYRAH, LE ANFORE	175/765
PETRUCCINO 2020, PODERE FORTE	1 200
BRUNELLO DI MONTALCINO 2019, ALBATRETTI	310/1 300
IL GUERCIO 2020, TENUTA DI CARLEONE	1 200
BRUNELLO DI MONTALCINO 2019, LE RAGNAIE	1 500
PALEO 2019, LE MACCHIOLE	1 700
POGGIO DI SOTTO 2016	2 800

SICILIA:

FRAPPATO TERRE SICILIANE IGT, PIANOGRILLO	165/710
ETNA ROSSO, VALCERASA	190/890
ARCHIMEDE 2016, MARABINO	1 100

VENETO:

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, TINAZZI	175/770
AMARONE 2011, LE GUAITE DI NOEMI	1 400

PIEMONTE:

BARBERA, ROSSORE	170/730
BOCA, DAVIDE CARLEONE	870
BARBARESCO, ROCHE MASSALUPO	195/890
BARBARESCO MONTEFICO 2020, LA CA NÖVA	1 200
BARBARESCO ROCCALINI 2020, CASCINA ROCCAL.	1 150
BAROLO 2019, RAINERI	275/1 150
BAROLO 2019 (MAGNUM), ELENA	2 200
BAROLO 2013, FLAVIO RODDOLO	2 150

ANDRA REGIONER:

CANNONAU DI SARDEGNA, OLIANAS Sardegna	165/710
BERAGNA, KA MANCINÉ Liguria	710
NERO DI TROIA, GELSO NERO Puglia	145/630
PRIMITIVO, MASSERIA CUTURI Puglia	155/690
AGLIANICO D.VULTURE, MUSTO CARMELITO Basilicata	175/790
LAGREIN RISERVA 2017, NUSERHOF Alto Adige	890
SCHIOPPETTINO 2015, BRESSAN Friuli-Venezia	1 200
TAURASI 2011, PERILLO Campania	1 300
COLLE ALLE MACCHIE 2016, MONTEFAL. S. Campania	1 400

VINO BIANCO

MARCHE:

VERDICCHIO, DI GINO	145/640
BUCCI CLASSICO, VILLA BUCCI	190/850
CAMPO DELLE OCHE 2019, SAN LORENZO	860
SAN LORENZO 2009	1 600

PIEMONTE:

ROERO ARNEIS, ANTICA CASCINA CONTI DI ROERO	155/630
DERTHONA 2020, VIGNETTI MASSA	830
DERTHONA STERPI 2018, VIGNETTI MASSA	1 350
LANGHE ROSATO (ROSÉ), MARCO PORELLO	165/710

CAMPANIA:

CATALANESCA DEL MONTE SOMMA, OLIVELLA	650
FIANO, PIETRACUPA	850
CUPO 2020, PIETRACUPA	1 200

VENETO & FRIULI-VENEZIA:

PINOT GRIGIO, NEC-OTIUM	135/490
LUGANA LE CREETE, OTTELLA	165/680
COLLIO, EDI KEBER	810
RIBOLLA 2013, GRAVNER	1 850

ANDRA REGIONER:

TREBBIANO, LE ANFORE Toscana	770
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, PALAGETTO Toscana	155/650
GRUNER VELTLINER, MANNI NÖSSING Alto Adige	190/840
VERMENTINO DI SARDEGNA, OLIANAS Sardegna	155/650
EUREKA, MARABINO Sicilia	810
VOGLAR SAUVIGNON 2020, PETER DIPOLI Alto Adige	210/930
TREBBIANO D'ABRUZZO 2017, A.VALENTINI Abruzzo	3 100