

## MONTANARI

## Aperitivi

BELLINI Prosecco med persikopuré

120

PROSECCO Extra Dry

90

## Antipasti

## BURRATA CON PESTO VERDE E POMODORI

Prisbelönad burratamozzarella från Putignano med grön pesto och pachinotomater

145

## TARTARE DI TONNO

Tonfisktartar med oliver och kapris

140

## CAPESANTE GRATINATE

Gratinerade kammusslor

145

## ANTIPASTO MONTANARI

Noggrant utvalda charkuterier och ostar  
med speciella tillbehör

195

## Primi

## SPAGHETTI CON POLPETTE

Spaghetti med kalvfärsbullar och tomatås

155

## GNOCCHI ALL'ANATRA

Hemmagjord gnocchi med ankragú

180

## PASSATELLI CON SALSICCIA E FUNGHI PORCINI

Hemmagjord pasta på parmesan, ströbröd, ägg och muskot  
serveras med salsiccia och karljohansvamp

175

## VECKANS PASTA

Spaghettone Puttanesca - spaghettone med tomat, svarta oliver, kapris, sardeller och chili

125

## VECKANS SALLAD

Sallad med pancetta, äpple och valnötter

135

## Contorni

## INSALATA MISTA

Blandsallad

45

## PATATE SABBIAIE

Ugnstrostad potatis med ströbröd, vitlök och rosmarin

45

## SPINACI

Sauterad spenat med smör och parmesan

45

## FAGIOLINI CON ROSMARINO E AGLIO

Haricots verts med rosmarin och vitlök

45

## Pranzo Piano

1.

## BURRATA CON PENDOLINI

Burratamozzarella med  
ugnsrostade körsbärstomater

## SCALLOPINE AL MARSALA

Kalvinnanlår i marsalasås med  
vitlöksstekt svamp

## BAVARESE AL PISTACCHIO

Pistageparfait

390 kr

2.

## CAPESANTE GRATINATE

Gratinerade kammusslor

TONNO IN CROSTA DI  
PISTACCHIOHalstrad tonfisk i pistagetäcke  
med fänkålspuré

## TIRAMISÙ

Klassisk tiramisù

435 kr

## Secondi

## SCALLOPINE AL MARSALA

Kalvinnanlår i marsalasås med vitlöksstekt svamp

175

## OSSO BUCO

Bräserat kalvlägg med ärtor, selleri, morot och tomat

210

## TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO

Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré

220

## VECKANS SECONDO

Ugnstrostad kycklinglår med potatis, rosmarin, vitlök och  
blandsallad

140

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!