

# MONTANARI

## 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>BRUSCHETTA POMODORO</b>	145	<b>BURRATA CON POMODORI E PESTO</b>	145
Bruschetta med konfiterade datterinitomater, vitlök och 24 månaders lagrad parmesanost		Prisbelönt burratamozzarella från Putignano med ungsrostade tomater och grön pesto	
<b>VITELLO TONNATO</b>	135	<b>ANTIPASTO MONTANARI (1-2 pers.)</b>	270
Kallskuren kalvinnanlår med tonfiskcrème och kapris		Noggrant utvalda charkuterier och ostar med hemmagjord rödlöksmarmelad, piadina och andra goda tillbehör	
<b>CULATELLO CON STRACCIATELLA E TARTUFO</b>	185		
Högklassig parmaskinka med krämig mozzarella och svart tryffel			

## PRIMI - PASTA

<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	175
En klassiker gjord på traditionellt vis med pancetta, äggula och parmesan	
<b>MEZZEMANICHE ALL'ASTICE</b>	280
Mezzemaniche med färsk hummer, pachinotomater och vitt vin	
<b>TAGLIATELLE AL TARTUFO</b>	235
Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	225
Spaghetti med speciella små musslor från vårt älskade Fano	
<b>RISOTTO AI FUNGHI E PARMIGIANO 24 MESI</b>	245
Risotto med skogssvamp och 24 månaders lagrad parmesanost	

## SECONDI - KÖTT/FISK

<b>SCALOPPINE AL MANDARINO DI SICILIA</b>	210
Smörstekt kalvinnanlår med cognac och mandrin serveras med olivfrästa färska kronärtskockor	
<b>TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO</b>	255
Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré	
<b>COSTOLETTE D'AGNELLO AL MIELE</b>	255
Honungsglaserade lammracks med haricot verts, rödlöksmarmelad och rostad potatis	
<b>TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA</b>	295
Entrecôte med rucola, hyvlad parmesan, pendolinitomater och citron	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	235
Auberginegratäng med parmesanost, marzananotomater och mozzarella	

Pssst! Vi har glutenfri pasta och erbjuder fler vegetariska alternativ.  
Eller har du allergier och frågor om våra ingredienser? Prata med vår personal!

## CONTORNI - TILLBEHÖR

<b>INSALATA MISTA</b>	55	<b>SPINACI CON PARMIGIANO</b>	55
Blandsallad		Stekt spenat med parmesanost	
<b>PATATE SABBiate</b>	55	<b>FAGIOLINI CON AGLIO E ROSMARINO</b>	55
Ungsrostad potatis med ströbröd, vitlök, rosmarin		Stekta haricot verts med vitlök och rosmarin	

Det är sedan lämnade Paolo Montanari Italien för Stockholm där han öppnade ett flertal restauranger. Med Trattoria Montanari förklarar han det genuina kök som vår pappa växte upp med i hemstaden Fano – en plats där maten, vinet och att njuta är en helhet. Här i Stockholm får vi inspiration till vår matlagning som präglas av att alltid låta naturliga råvaror av bästa kvalitet göra skillnaden.

## SPUMANTE E PROSECCO

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

## BIRRA E BIBITE

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

## VINO ROSSO

### MARCHE:

<b>ROSSO PICENO, LA RANA CHIAZZATA</b>	115/390
--	---------

### VENETO/LOMBARDIA:

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

### TOSCANA:

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

### PIEMONTE:

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

### ÖVRIGA REGIONER:

<b>CANNONAU DI SARDEGNA</b> Sardinien	125/480
<b>NERO DI TROIA, GELSO NERO</b> Puglia	135/560
<b>IL COLOMBARONE, TENUTA LA VIOLA</b> Emilia-Romagna	145/610
<b>CANDIDO 2013, DUCA D'ARAGONA</b> Puglia	155/710
<b>TANCREDI 2012, DONNAFUGATA</b> Sicilien	730

## VINO BIANCO

### MARCHE:

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

### FRIULI/VENEZIA:

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

### LOMBARDIA:

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

### TOSCANA:

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

### ÖVRIGA REGIONER:

<b>ROERO ARNEIS, ANTICA CASCINA DEI CONTI DI ROERO</b> Piemonte	145/570
<b>FIANO DI AVELLINO, CIRO PICARIELLO 2013</b> Campania	780