

MONTANARI

Aperitivi

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| BELLINI Prosecco med persikopuré | 120 | AMERICANO Martini Rosso, Campari, sodavatten | 120 |
| NEGRONI Gin, Vermouth, Campari Bitter | 120 | APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, sodavatten | 120 |

Antipasti

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| VITELLO TONNATO | 135 | BURRATA CON POMODORI E PESTO | 145 |
| Tunt skuren kalvstek med tonfiskcrème och kapris | | Prisbelönad burratamozzarella från Putignano med tomatconcéssé och grön pesto | |
| TARTARE DI TONNO | 145 | ANTIPASTO MONTANARI (1-2 PERS.) | 245 |
| Tonfisktartar med kapris, citron och taggiasche oliver | | Noggrant utvalda charkuterier och ostar med hemmagjord rödlöksmarmelad, honung och piadina | |
| CARPACCIO DI MANZO | 175 | | |
| Klassisk carpaccio med ruccola, parmesan, fikon och citron | | | |

Primi - Pasta

| | |
|--|-----|
| SPAGHETTI CON POLPETTE | 155 |
| Spaghetti med kalvfärsbullar och tomatås | |
| GNOCCHI ALLA SORRENTINA | 175 |
| Hemmagjorda gnocchi med buffelmozzarella, piccadillytomater och basilika | |
| RISOTTO PARMIGIANO 24 MESI E FUNGHI | 175 |
| Risotto med 24 månaders lagrad parmesanost och skogssvamp (min. 2 pers) | |
| TAGLIOLINI ALLE VONGOLE E PENDOLINI | 195 |
| Tagliolini med tomater och speciella små musslor från vårt älskade Fano | |
| FIOCCHETTI DI PERE IN SALSА DI TALEGGIO | 185 |
| Päronfyllda pastaknyten med taleggio och sparris | |

Contorni - Tillbehör

| | |
|--|----|
| INSALATA MISTA | 45 |
| Blandsallad | |
| PATATE SABBIA TE | 45 |
| Ugnstrostad potatis med ströbröd, vitlök, rosmarin | |
| SPINACI | 45 |
| Sauterad spenat med smör och parmesan | |

Secondi - Kött/fisk

| | |
|---|-----|
| SCALLOPINE AL MARSALA | 175 |
| Kalvinnanlår i marsalasås med vitlöksstekt svamp | |
| TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO | 220 |
| Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré | |
| CODA DI ROSPO ALLA PUTTANESCA | 245 |
| Stekt marulk med tomat, svarta oliver, ansjovis och kapris | |
| TAGLIATA CLASSICA | 320 |
| Hängmörad entrecôte med ruccola, parmesan, tomater och citron | |

Menu

| | |
|--|--|
| 1. | 2. |
| VITELLO TONNATO | BURRATA CON POMODORI E PESTO |
| Tunt skuren kalvstek med tonfiskcrème och kapris | Prisbelönad burratamozzarella med tomater och grön pesto |
| TAGLIATA CLASSICA | TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO |
| Hängmörad entrecôte med ruccola och parmesan | Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré |
| SEMIFREDDO DI COCO E LIME | TIRAMISÙ |
| Parfait med kokos och lime | Klassisk tiramisù |
| 520 kr | 420 kr |

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.