

MONTANARI

APERITIVI

BELLINI Prosecco, persikopuré	165	DRY MARTINI Gin, torr vermouth	165
NEGRONI Gin, Select, Antico rosso	165	ITALIAN KIR Franciacorta, Crema di cassis	165
GIN TONIC Gin, tonic	165	APEROL SPRITZ Aperol, Spumante, sodavatten	165
MONTE TONIC Amaro Montenegro, tonic	165	VENETIAN SPRITZ Select, Spumante, sodavatten	165

HELGLUNCH

ANTIPASTO MONTANARI (1-2 pers.) 355

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

VITELLO TONNATO 180/195

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

SCALOPPINE AL MARSALA 255

Kalvinnanlår i marsalavinsås med vitlöksstekt svamp

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO 265

Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré

INSALATA MISTA 60

Blandsallad

SPINACI CON PARMIGIANO 80

Stekt spenat med parmesanost

PATATE SABBIAIE 65

Ugnsrostad potatis med ströbröd, 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.

SPUMANTE E PROSECCO

PROSECCO, CASA GELLER Veneto	155/650
FRANCIACORTA BRUT NV, MOSNEL Lombardia	170/880
FRANCIACORTA RIZZINI RISERVA 2014 Lombardia	1 350
NON ALCOHOLIC BLANC DE BLANCS R. Juhlin, 20 cl	95

BIRRA E BIBITE

THERESEIANER, LAGER 33 cl	95
THERESEIANER, IPA 33 cl	110
ACQUA FRIZZANTE 50 cl	65
LÄSK Coca Cola/Zero, Sprite 33 cl	50
SAN PELLEGRINO Limonata, Aranciata, 20 cl	50
ALKOHOLFRI ÖL Moretti Zero, 33 cl	60

VINO BIANCO

MARCHE/EMILIA ROMAGNA:

FRANGIPANE, TENUTA LA VIOLA	135/590
BUCCI CLASSICO, VILLA BUCCI	200/900
CAMPO DELLE OCHE 2020, SAN LORENZO	870
VILLA BUCCI 2018	1 600

PIEMONTE:

DERTHONA 2022, VIGNETI MASSA	870
DERTHONA STERPI 2021, VIGNETI MASSA	1 350

VENETO & FRIULI-VENEZIA:

BIANCO, MITJA SIRK	620
LUGANA LE CREEE, OTTELLA	165/720
COLLIO, EDI KEBER	850
RIBOLLA 2014, GRAVNER	1 990

SICILIA:

EUREKA, MARABINO Sicilia	175/790
ETNA BIANCO, GAMBINO Sicilia	195/900
ROSATO, GAMBINO Sicilia	195/900

ANDRA REGIONER:

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, PALAGETTO Toscana	155/650
TREBBIANO, LE ANFORE Toscana	750
KERNER, MANNI NÖSING Alto Adige	840
FIANO, PIETRACUPA Campania	850
VOGLAR SAUVIGNON 2019, PETER DIPOLI Alto Adige	210/930
CUPO 2020, PIETRACUPA Campania	1 200
TREBBIANO D'ABRUZZO 2019, A.VALENTINI Abruzzo	3 100

VINO ROSSO

MARCHE/EMILIA ROMAGNA:

ROSSO PICENO, LA RANA CHIAZZATA	135/590
LACRIMA DI MORRO D'ALBA, LUIGI GIUSTI	690
PETRA HONORII, TENUTA LA VIOLA	890
IL SAN LORENZO 2009, FATTORIA SAN LORENZO	1 750

TOSCANA:

CHIANTI CLASSICO, BUCCIARELLI	185/875
BOLGHERI ROSSO, LE MACCHIOLE	195/900
BRUNELLO DI MONTALCINO 2019, ALBATRETI	295/1 300
PALEO 2019, LE MACCHIOLE	1 800
POGGIO DI SOTTO 2016	3 200

PIEMONTE:

BARBERA, ELLENA	175/770
BARBARESCO ROCCALINI 2020, CASCINA ROCCA.	285/1 200
BAROLO 2018, ELLENA	285/1 200
NEBBIOLO 2013, FLAVIO RODDOLO	1 550
BIGOLLA 2020, VIGNETI MASSA	1 700

SICILIA:

ROSSO DI CONTRADA, MARABINO	710
ETNA ROSSO, GAMBINO	195/900
ARCHIMEDE 2016, MARABINO	1 100

VENETO:

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, ANTOLINI	175/790
AMARONE 2011, LE GUAITE DI NOEMI	1 400

ANDRA REGIONER:

NERO DI TROIA, GELSO NERO Puglia	630
LAGREIN RISERVA 2017, W. NUSSERHOF Alto Adige	890
SCHIOPPETTINO 2017, BRESSAN Friuli-Venezia	1 200
TAURASI 2011, PERILLO Campania	1 300
SFORZATO VALTELLINA 2018, LA GRAZIA Lombardia	1 300
COLLE ALLE MACCHIE 2016, MONTEFAL. S. Campania	1 400
PIGNOL 2010, BRESSAN Friuli-Venezia	2 500
BREG 2008, GRAVNER Friuli-Venezia	3 300