

# MONTANARI

## APERITIVI

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

## ANTIPASTI

<b>BRUSCHETTA POMODORO</b>	180	<b>BURRATA CON FICHI E BALSAMICO 24 ANNI</b>	180
Bruschetta med konfiterade datterinitomater, vitlök och 24 månaders lagrad parmigiano reggiano		Högklassig burrata med pistage och fikon marinerade i 24-årig balsamvinäger	
<b>VITELLO TONNATO</b>	180	<b>ANTIPASTO MONTANARI (1-2 pers.)</b>	355
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>	195		
Högklassig parmaskinka med krämig mozzarella och svart tryffel			

## PRIMI - PASTA

<b>SPAGHETTI CARBONARA</b>	265
En klassiker gjord på traditionellt vis med guanciale, äggula, pecorino romano och parmesan	
<b>TAGLIATELLE AL TARTUFO</b>	280
Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	270
Spaghetti med speciella små musslor från vårt älskade Fano	
<b>TAGLIATELLE AL RAGU</b>	265
Hemmagjord tagliatelle med långkokt ragù och 24 månaders Parmigiano Reggiano	
<b>RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E SALSICCIA</b>	295
Risotto med karljohansvamp, salsiccia och hyvlad 30 månaders lagrad parmesan	

## SECONDI - KÖTT/FISK

<b>SCALOPPINE AL MARSALA</b>	280
Kalvinnanlår i marsalavinsås med vitlöksstekt svamp	
<b>TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO</b>	285
Halstrad tonfisk i pistagetäcke med fänkålspuré	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	275
Auberginegratäng med parmigiano reggiano, San Marzano-tomater och mozzarella	
<b>COTOLETTA BOLOGNESE</b>	295
Panerad fläskkotlett toppad med parmaskinka, parmigiano reggiano och vitlöksfräst mangold	
<b>TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA</b>	360
Hängmörad entrecôte med rucola, datterinitomater och 24 månaders lagrad parmesan	

Pssst! Vi har glutenfri pasta och vegetariska alternativ.  
Allergier/frågor om våra ingredienser? Prata med personalen!

## CONTORNI - TILLBEHÖR

<b>INSALATA MISTA</b>	60	<b>SPINACI CON PARMIGIANO</b>	80
Blandsallad		Stekt spenat med parmesanost	
<b>PATATE SABBIAE</b>	65	<b>INSALATA DI POMODORO</b>	70
Ugnstrostad potatis med ströbröd, vitlök, rosmarin		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!

## 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 CREETE, 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