

MONTANARI

LUNCHMENY

PRANZO PRONTO 320

EN SNABB OCH LAGOM STOR LUNCHMENY

BRUSCHETTA • VECKANS PASTA/SECONDO • SALAME AL CIOCCOLATO • VALFRI KAFFE

VECKANS PASTA 150

Rigatoni alla bolognese – Hemgjord pasta med ragu bolognese toppad med stracciatella

VECKANS SECONDO 160

Cosciotto di anatra all'arancio – Bräserat anklår med apelsinsås, rostad potatis och fänkålssallad

VITELLO TONNATO 215

Kallskuret kalvinnanlår med tonfiskcrème och kapris

INSALATA CON BURRATA, POMODORI E PESTO 215

Sallad med burrata, semitorkade tomater, grillade grönsaker, rostade pinjenötter och pistagepesto

INSALATA DI TONNO CON ASPARAGI 235

Sallad med halstrad tonfisk, grön sparris, konfiterade tomater, pinjenötter, kapris och kokt ägg

SPAGHETTI CON POLPETTE 225

Spaghetti med kalvfärsbullar och tomatås

SPAGHETTI CARBONARA 225

En klassiker gjord på traditionellt vis med guanciale, äggula, pecorino romano och parmesan

TORTELLONI BURRO E SALVIA 245

Pastaknyten fyllda med spenat och ricottaost, serveras med smör och salvia

TAGLIATELLE AL TARTUFO 265

Tagliatelle med svart tryffel och tryffelcrème

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 255

Auberginegratäng med parmesanost, San Marzano-tomater och mozzarella

SCALOPPINE AL MARSALA 265

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 SABBIE 65

Ugnsrostad potatis med ströbröd, vitlök och rosmarin

FAGIOLINI ALL'AGLIO 70

Vitlöksfrästa brytbönor

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

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, ALLA COSTIERA	Veneto	155/670
FRANCIACORTA, UBERTI	Lombardia	170/880
NINI, ALESSANDRA DIVELLA	Lombardia	1 150
CHAMPAGNE, ULLENS BRUT	Domaine de Marzilly	1 350
NON ALCOHOLIC BLANC DE BLANCS	R. Juhlin, 20 cl	95

BIRRA E BIBITE

THERESEIANER, LAGER/IPA	33 cl	95/110
ACQUA FRIZZANTE	50 cl	65
LÄSK	Coca Cola/Zero, Äppelmust 33 cl	55
SAN PELLEGRINO	Limonata, Aranciata rossa, 20 cl	50
ALKOHOLFRI ÖL	Moretti Zero, 33 cl	60

VINO BIANCO

VALLE D'AOSTA/TRENTINO ALTO ADIGE:

MEDIAEVUM WEISSBURGUNDER, GUMP HOF	185/850
KERNER, MANNI NÖSING	840
PETITE ARVINE, OTTIN	840
PRAESULIS SAVIGNON BLANC, GUMP HOF	900

FRIULI-VENEZIA GIULIA:

COLLIO, EDI KEBER	190/870
VERDUZZO 2020, BRESSAN	1 180
CARAT 2020, BRESSAN	1 180
GRIGIO IN GRIGIO, BRESSAN	1 380
RIBOLLA 2014, GRAVNER	1 990

SICILIA:

EUREKA, MARABINO	780
ETNA BIANCO, TERRE NORMANNE	195/900
ETNA ROSATO, TERRE NORMANNE (ROSÉ)	185/850

CAMPANIA:

FALAGHINA, PIETRACUPA	175/795
GRECO DI TUFO, PIETRACUPA	870
CUPO 2020, PIETRACUPA	1 250

TOSCANA/UMBRIA/ABRUZZO:

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO, PALAGETTO	650
COSTA TOSCANA BIANCO, FABBRICA DI SAN MART.	870
ADARMANDO, TABARRINI	890
TREBBIANO D'ABRUZZO 2019, A.VALENTINI	3 100

MARCHE/EMILIA ROMAGNA:

FRANGIPANE, TENUTA LA VIOLA	145/650
BUCCI CLASSICO, VILLA BUCCI	195/900
VILLA BUCCI 2018	1 600
IL SAN LORENZO 2009	1 600
CAMPO DELLE OCHE INTEGRALE 2016 MAGNUM	1 900
VILLA BUCCI 2018 MAGNUM	3 250

PIEMONTE/LOMBARDIA:

LUGANA LE CREETE, OTTELLA	750
DERTHONA, VIGNETI MASSA	190/870
STERPI 2021, VIGNETI MASSA	1 390
MONTECITORIO 2020, VIGNETI MASSA	1 390

VINO ROSSO

MARCHE/EMILIA ROMAGNA/UMBRIA:

DI GINO ROSSO, SAN LORENZO	650
PETRA HONORII, TENUTA LA VIOLA	880
BOCCATONE MONTEFALCO, TABARRINI	880
IL SOLLEONE, FATTORIA SAN LORENZO	195/900
COLLE ALLE MACCHIE 2016, MONTEFALCO SAGR.	1 390
IL SAN LORENZO 2009, FATTORIA SAN LORENZO	1 750
VILLA BUCCI ROSSO	1 130

TOSCANA:

CHIANTI CLASSICO, BUCCIARELLI	185/875
BOLGHERI ROSSO, LE MACCHIOLE	195/900
BRUNELLO DI MONTALCINO, ALBATRETI	295/1 300
LIU 2020, CASTELLO DEI RAMPOLLA	1 250
IL GUERCIO, TENUTA DI CARLEONE	1 350
SAMMARCO 2019, CASTELLO DEI RAMPOLLA	1 650
PALEO 2019, LE MACCHIOLE	1 950
ALCEO 2019, CASTELLO DEI RAMPOLLA	2 490
GRATTAMACCO 2020, BOLGHERI ROSSO SUPERIOR	2 800
TIGNANELLO 2021, MARCHESI ANTINORI	3 000

VENETO/FRIULI VENEZIA GIULIA:

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, ANTOLINI	175/795
SCHIOPPETTINO, BRESSAN	1 250
AMARONE CA`COATO 2019, ANTOLINI	1 400
RIPASSO 2019, MONTE DEI RAGNI	2 100
PIGNOL 2010, BRESSAN	2 500
BREG 2008, GRAVNER	3 300

LOMBARDIA/TRENTINO ALTO ADIGE:

LAGREIN RISERVA 2017, W. NUSSEHOF	920
PRAESULIS PINOT NOIR 2022, GUMP HOF	995
SFORZATO VALTELLINA 2018, LA GRAZIA	1 300

PIEMONTE:

DOLCETTO D'ALBA, EMILIO VADA	170/770
BARBERA, ELLENA	820
L'AVVELENATA, VIGNETI MASSA	870
MONLEALE BARBERA, VIGNETI MASSA	990
BARBARESCO, CASCINA ROCCALINI	275/1 220
BAROLO, ELLENA	285/1 250
BOCA 2019, LE PIANE	1 350
NEBBIOLO D'ALBA 2013, FLAVIO RODDOLO	1 395
BAROLO VILLERO 2020, GIACOMO FENOCCHIO	1 750
BAROLO 2020 MAGNUM/JEROBOAM, ELLENA	2 490/5 290
BAROLO 2015, FLAVIO RODDOLO	2 600
BAROLO FRANCIA 2017, GIACOMO CONTERNO	4 900
BAROLO 2018, BARTOLO MASCARELLO	5 200

CAMPANIA/CALABRIA/SICILIA:

ROSSO DI CONTRADA, MARABINO	145/650
ARIS CIRÒ RISERVA, SERGIO ARCURI	870
TAURASI 2011, PERILLO	1 300
ETNA ROSSO, VALCERASA	195/900
ARCHIMEDE 2016, MARABINO	1 100
ROSSO DI CONTRADA MAGNUM, MARABINO	1 290