

MONTANARI

LUNCHMENY

VECKANS PASTA 150

Campanelle con zucchini e gamberetti – Hemgjord pasta med zucchini, räkor och focacciasmulor

VECKANS SECONDO 160

Spezzatino di manzo – Rödvinbräserad oxgryta med potatismos, gremolata och sallad

VITELLO TONNATO 195

Kallskuren kalvinnanlår med tonfiskcrème och kapris

INSALATA ISABELLA 195

Sallad med grillad majskeyckling, fänkål, tomat, grillad zucchini, krutonger, parmesankräm

INSALATA DI TONNO CON ASPARAGI 225

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

SPAGHETTI CON POLPETTE 215

Spaghetti med kalvfärsbullar och tomatås

SPAGHETTI CARBONARA 215

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

FIOCCHETTI DI PERE CON TALEGGIO 225

Päronfyllda pastaknyten med taleggio och grön sparris

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 LIMONE 255

Kalvinnanlår i citronsås 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, ALLA COSTIERA	Veneto	155/650
FRANCIACORTA BRUT NV, MOSNEL	Lombardia	170/880
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 33 cl, Iste 25 cl, Cedrata 18 cl	50
SAN PELLEGRINO	Limonata, Aranciata rossa, 20 cl	50
ALKOHOLFRI ÖL	Moretti Zero, 33 cl	60

VINO BIANCO

TRENTINO ALTO ADIGE:

MEDIAEVUM WEISSBURGUNDER, GUMP HOF	180/820
KERNER, MANNI NÖSING	840
PRAESULIS SAVIGNON BLANC, GUMP HOF	195/900

FRIULI-VENEZIA:

COLLIO, EDI KEBER	880
VERDUZZO 2020, BRESSAN	1 180
RIBOLLA 2014, GRAVNER	1 990

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

SICILIA:

EUREKA, MARABINO	175/790
ETNA BIANCO, PIETRADOLCE	195/900
ROSANERA, MARABINO (ROSÉ)	180/795

MARCHE/EMILIA ROMAGNA:

FRANGIPANE, TENUTA LA VIOLA	135/595
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	165/720
DERTHONA, VIGNETI MASSA	870
STERPI 2021, VIGNETI MASSA	1 390
MONTECITORIO 2020, VIGNETI MASSA	1 390

CAMPANIA:

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

VINO ROSSO

MARCHE/EMILIA ROMAGNA/UMBRIA:

ROSSO PICENO, LA RANA CHIAZZATA	135/595
DI GINO ROSSO, SAN LORENZO	650
PETRA HONORII, TENUTA LA VIOLA	880
BOCCATONE MONTEFALCO, TABARRINI	880
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 2019, 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
BRUNELLO DI MONTALCINO, PASSO DEL LU. 2019	2 290
ALCEO 2019, CASTELLO DEI RAMPOLLA	2 490
GRATTAMACCO 2020, BOLGHERI ROSSO SUPERIOR	2 800
TIGNANELLO 2021, MARCHESI ANTINORI	3 000

LOMBARDIA/TRENTINO ALTO ADIGE:

MEDIAEVUM VERNATSCH, GUMP HOF	175/795
LAGREIN RISERVA 2017, W. NUSSERHOF	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 2020, CASCINA ROCCALINI	275/1 250
BAROLO 2020, ELLENA	285/1 200
BAROLO BUSSIA 2019, GIACOMO FENOCCHIO	1 430
BOCA 2019, LE PIANE	1 350
NEBBIOLO D'ALBA 2013, FLAVIO RODDOLO	1 395
BAROLO 2020 MAGNUM, ELLENA	2 490
BAROLO 2020 MAGNUM, JEROBOAM	5 290

VENETO/FRIULI VENEZIA GIULIA:

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE, ANTOLINI	175/795
SCHIOPPETTINO 2017, BRESSAN	1 250
AMARONE CA' COATO 2019, ANTOLINI	1 400
PIGNOL 2010, BRESSAN	2 500
BREG 2008, GRAVNER	3 300

CAMPANIA/SICILIA:

LACRIMANERO, OLIVELLA	620
QUIRICO, PIETRACUPA	185/870
TAURASI 2011, PERILLO	1 300
ETNA ROSSO, VALCERASA	195/900
PARRINO 2018, MARABINO	860
ARCHIMEDE 2016, MARABINO	1 100
ROSSO DI CONTRADA MAGNUM, MARABINO	1 290