

TRATTORIA
Montina

dal 1995

il nostro
menù

Vi danno il Benvenuto

WELCOME

Il nostro Ristorante propone solo carne di prima qualità e pesce fresco, per cui, considerato che il pesce fresco è soggetto alla pesca giornaliera, il menù è indicativo. Potete quindi scegliere direttamente dal nostro carrello ciò che non è espressamente scritto in menù.

Il nostro Ristorante attua: IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO H.A.C.C.P.
COME DISPOSTO DALL'ART.3 D.lgs.155/97 e 852/04 CE

Tutti i nostri prodotti sono provvisti di certificato che indica la zona di produzione, stabulazione, e centro spedizione con indicazione della data di confezionamento;

Detto certificato è disponibile per la eventuale visione.

Il pesce crudo, dove la legge lo prevede, viene trattato con abbattitore di temperatura per 24 ore a -18° con la certezza dell'eliminazione di qualunque parassita. L'olio utilizzato in sala dal ristorante "Trattoria Montina dal 1995" è un Olio Extra vergine di oliva D.O.P. ottenuto direttamente e solo dalle olive coltivate e raccolte in Sicilia, più precisamente a San Cataldo (Caltanissetta).

In Riferimento al Reg. UE 1169/2011 Art.44, paragrafo 2, le informazioni circa la presenza di sostanze e/o di prodotti che provocano allergie e/o intolleranze saranno disponibili rivolgendosi al personale in sala. Eventuali prodotti mancanti, saranno sostituiti da altri prodotti freschi o congelati e saranno segnalati nel Menù e/o dal personale in sala.

Per motivi fiscali viene emesso il pre-conto. Al momento in cui si effettua il pagamento verrà emessa la ricevuta fiscale, o a richiesta dei nostri cari clienti, verrà emessa la fattura.

Buon appetito e tante grazie per il tempo dedicatoci!
Enjoy your meal and thank You very much for choosing us!



Antipasti Terra

· STARTERS ·

Terra

Puntarelle alla Romana con Alici del Cantabrico e Stracciatella

Puntarelle alla Romana with Cantabrian anchovies and Stracciatella

Crostino Caldo con Crudo DOP al Coltello e Brie

Hot Croutons with Knife DOP Raw Ham and Brie

Tartar di Filetto di Scottona

Scottona Fillet Tartar

Vitello in Salsa Tonnata

Veal in Tuna Sauce

Fritto di Verdure in Tempura con Scamorzine Affumicate

Mondeghili

Mare

Sardine Mediterranee con Cipolla Rossa di Tropea in Agrodolce

Mediterranean Sardines served with sweet and Red Tropea sour onion

Insalata di Polipo pescato con Patate Siciliane e Sedano

Octopus salad with Sicilian fish and celery potatoes

Gamberi Rossi alla catalana

Red Shrimp Catalan

Fritto di Paranza Mediterranea

Fried Mediterranean Paranza



I primi

· MAIN COURSES ·

I NOSTRI RISOTTI “IL CHICCO DEL MULINO”

Risotto Milano con Zafferano BIO Italiano

Milano Rice with Italian Organic Saffron



Riso Milano con Ossobuco

Risotto con Fiori di Zucca Mantecato
al Brie in Crosta di Spada Affumi

PRIMI GOURMET CON PASTA DI NOSTRA PRODUZIONE - *Main Courses*

Terra

Quadroni ripieni di Chianina e Cardoncelli
con Asparago e Ciliegino BIO

Chianina and Cardoncelli squares with organic asparagus and cherry tomatoes

Plin delle Langhe con Luganega
Pomodorino Basilico e Salsa di Filetto

Langhe plin with Luganega and fillet sauce

Panciotti di Melanzane e Burrata di Bufala alle due Salse

Waistcoats with aubergine and burrata with two sauces

Mare

Tagliolini con Granchio Pomodorino ciliegino e Finocchietto selvatico

Tagliolini with Crabs Cherry Tomato and wild fennel

Ravioli di Pesce Spada del Mediterraneo e Lime con Datterino e Basilico

Ravioli of Mediterranean swordfish and lime
with datterino tomatoes and basil

Gnocchetto con Gambero Rosso di Mazara Broccoletto Pomodorino di Pachino e Mollica Tostata

Gnocco with Gambero Rosso di Mazara
Broccoli and Pachino Tomato and Toasted Breadcrumbs

Spaghetto alla Chitarra con Astice Gambero Rosso e Bisque

Spaghetti with Blu Lobster Tomato Ciliegino and crustacean bisque



I secondi

· SECOND COURSES ·

Terra

Filetto di Black Angus Alla Griglia

Grilled Black Angus fillet

Costata di Scottona ITA frollatura 40gg

Costata di Scottona

Fiorentina di Fassona Piemontese frollatura 60gg

Fiorentina di Fassona

Costoletta alla Milanese / Orecchia d'Elefante Vestita

Milanese cotoletta with French fries

Tagliata di Filetto di Black Angus

Seared Beef Fillet Sliced

Mare

Filetto di Orata (Pescata) in Crosta di Mandorle e Pistacchio di Bronte

Sea Bass fillet in almond and pistachio "di Bronte" crust

Trancio di Salmone (DOC) in Crosta di mandorle siciliane

Slice of Salmon (DOC) in the crust Sicilian almonds

Filetto di Branzino (Pescato) con pomodorino olive capperi e pinoli

Fillet of Sea Bream with tomatoes olives and pine nuts

Fritto di Paranza Mediterranea

Fried Mediterranean Paranza

Grigliata di Gamberone Rosso di Mazara e Scamponi Mediterra

Grilled Mazara red prawn and Mediterra scampi





Contorni

· SIDE DISHES ·

Patatine Fritte

French fries

Insalata Mista

Mixed salad

Patate al Forno o Patate Prezzemolate

Baked potatoes

Verdure Grigliate

Mixed grilled vegetables

Catolagna Aglio Olio e Peperoncino

I dolci artigianali dello Chef

· DESSERTS ·

Cannolo siciliano artigianale con ricotta, Pistacchio di Bronte Frutti Canditi e polvere di zucchero

Sicilian Cannolo with ricotta cheese cream, powdered sugar and pistachio

Dolce dello Chef

Dessert from our Chef

Dolci al Carrello

Sweets in the cart

Sorbetti/Corretto

Sorbets

CENA PANE COPERTO e AMUSE-BOUCHE € 3,00
PRANZO PANE COPERTO e AMUSE-BOUCHE € 2,00

Seguiteci



Recensiteci



TRATTORIA
Montina
dal 1995

WWW.TRATTORIAMONTINA.EU