



## CAINA RESTAURANT

Det finns inga hemligheter med det italienska köket. Det är rakt och okomplicerat men alltid mycket smakrikt. Riktigt bra råvaror är grunden till att lyckas med all matlagning, i det okamouflerade köket i Italien betyder det allt. Jag är ständigt på jakt efter den perfekta tomaten, Sardiniens bästa ricotta och den där rosmarinen med berusande doft.

Med Caina är jag tillbaka på mammas och pappas gata. På sjuttioalet öppnade våra föräldrar sitt Caina på Södermalm i Stockholm. Tre decennier senare slår vi upp dörrarna till vår restaurang med samma namn i City, en elegant trattoria där vi förenar trend och tradition.

Här presenterar jag mina favoriter från Italiens olika regioner; rustika rätter från foten av Alperna, fisk och skaldjur från södern och klassiker från Venedig, Rom och Milano.

Många av ingredienserna är välkända och vi har letat fram de allra bästa av dem. Parmesanen har fått mogna i 36 månader, parmaskinkan har utvecklat sin smak under två år och mozzarellan är gjord på den finaste buffelmjölken. Men jag vill få fler att även lära känna ett annat karaktärsfullt Italien med bottarga, lufttorkad griskkind och broccoli från Neapel.

Varmt välkommen till Caina och mitt Italien. Det är informellt, elegant och njutningsfyllt.

Stefano Catenacci,  
Gastronomic Director

## ANTIPASTI

### Zuppa di farro alla toscana

Traditionell toskansk soppa gjord på grönsaksbuljong med spältvete, vitlök, rosmarin och extrajungfruolja Villa Magra  
*Tuscan traditional soup, made of vegetable bouillon, spelt, garlic, rosemary and extra virgin olive oil Villa Magra*

109:-

### Petto di quaglia farcito al tartufo nero con insalatina mista di sedano rapa, carota e melograno

Svart tryffeljärserat vaktelbröst med liten vintersallad smaksatt med granatäppeldressing  
*Black truffle stuffed quail served with a small winter salad and pomegranate dressing*

183:-

### Prosciutto di Parma Sant’Ilario 36 mesi con funghi porcini

Sant’Ilario parmaskinka, lagrad 36 månader serveras med inlagd Karl-Johansvamp  
*Parma ham Sant’Ilario 36 months matured served with porcini*

169:-

### Animelle di vitello con puré di castagne, fichi, noci e salsa di spugnole

Stekt kalvbräss med kastanje creme, fikon, rostade valnötter och murkelsky  
*Fried sweetbreads with chestnut puree, figs, roasted walnuts and morel gravy*

185:-

### Carpaccio di manzo con sedano, parmigiano reggiano 36 mesi e insalatina di carciofi

Carpaccio på oxfile med 36 månaders lagrad parmesanost, stjälselleri, kronärtskockor och extra jungfruolja Villa Magra  
*Beef carpaccio with 36 months matured parmesan cheese, artichokes, celery and extra virgin olive oil Villa Magra*

179:-

### Antipasto misto della casa (Prosciutto di Parma Sant’Ilario, salame Chianti Classico, salsiccia di cinghiale, coppa, lardo di Colonnata, mozzarella di bufala e bruschetta)

Husets grand antipasto (Parmaskinka Sant’Ilario, Chiantisalami, vildsvinssalsiccia, lardo, coppa, buffelmozzarella och vitlöksbröd)  
*Antipasto of the house (Prosciutto ham Sant’Ilario, Chianti Salami, boar salsiccia, lardo, Coppa, Buffalo mozzarella and garlic bread)*

235:-

## PRIMI

### Penne lisce Rustichella d’ Abruzzo al pomodoro San Marzano, burrata e basilico

Rustichella d’ Abruzzo penne med San Marzanotomat, burrata och basilika  
*Rustichella d’Abruzzo Penne with San Marzano tomatoes, burrata and basil*

165:-

### Cappellacci di ricotta e zafferano al burro e salvia

Cappellaci fyllda med ricottaost och saffran i en len smörsås med salvia  
*Cappellaci stuffed with ricotta cheese and saffron, served with a butter and sage sauce*

175:-

### Spaghetti ai ricci di mare

Rustichella d’Abruzzo spaghetti med sjöborrerom, vitlök, chili, persilja och extrajungfruolja Villa Magra  
*Rustichella d’Abruzzo spaghetti with sea urchin roe, garlic, chili, parsley and extra virgin olive oil Villa Magra*

185:-

### Orecchiette Rustichella d’Abruzzo con créma di cime di rapa e fegato grasso, servite con Ovillis Ambrosia (pecorino di fossa Vittorio Beltrami)

Rustichella d’Abruzzo orecchiette med vild broccoli, bräckt anklever från frigående ankor och jordlagrad fårost från Vittorio Beltrami  
*Rustichella d’Abruzzo orecchiette with wild broccoli, fried duck liver from free-range ducks and soil stored cheese by Vittorio Beltrami*

199:-

### Gnocchi di patate al gorgonzola, noci e salsiccia

Potatisgnocchi med gorgonzolasås, stekt salsicciakorv och rostade valnötter  
*Potato gnocchi with gorgonzola, fried salsiccia and roasted walnuts*

175:-

### Rigatoni Rustichella d’ Abruzzo al ragú del Ristorante Caina

Rustichella d’Abruzzo rigatoni med husets köttfärssås, gjord på nöt och kalvfärs, rödvin, San Marzanotomat och vitlök. Serveras med 36 månaders lagrad parmesanost  
*Rigatoni with home-made sauce of minced meat, red wine, San Marzano tomato and garlic. Served with 36 months matured parmesan cheese*

179:-

## Piatto tradizionale

### Polpette della nonna con pappardelle al burro

Vitlöksdoftande köttbullar i tomatås samt smörslungad pappardelle  
*Meat balls “della Nonna” with butter tossed pappardelle*

When you order this course, we donate 5 SEK to UNICEF’s water project in collaboration with Operakällaren, please ask our staff for more information

199:-

## PESCI E CARNI

### Nasello al vapore con créma di cipolle, cime di rapa all’aglio, olio e pinoli

Ångkokt kummelfilé med lökcreme, vitlöksstekt vildbroccoli med rostade pinjenötter samt friterad lök  
*Steamed hake with onion creme, garlic fried wild broccoli, roasted pine nuts and fried onion rings*

269:-

### Orata al forno con risotto al tartufo nero di Norcia e schiuma di parmigiano

Ugnsstekt orata med svart tryffelrisotto från Norcia och parmesanskum  
*Oven roasted sea bream with black truffle risotto from Norcia and parmesan foam*

285:-

### Filetto di cervo con noci, ragu di lenticchie e salsa alle prugne

Rosastekt hjortytterfilé med linsragu, rostade hasselnötter, plommon och fikonsky  
*Medium rare deer file served with a ragout of lentils, roasted hazelnuts. Served with a plum and fig gravy*

295:-

### Filetto di manzo alla Rossini

Stekt oxfile med bräckt anklever från frigående ankor, smörslungad spenat, brödkrutong och svart tryffelsky  
*Fillet of beef “Rossini” with fried duck liver from free-range ducks, butter tossed spinach and black truffle gravy*

365:-

## IL MENU DELLO CHEF

### Antipasto misto della casa

\*

### Penne lisce Rustichella d’ Abruzzo al pomodoro San Marzano, burrata e basilico

\*

### Filetto di cervo con noci, ragu di lenticchie e salsa alle prugne

\*

### Sorbetto al limone con grappa

685:-

## DOLCI

### Tiramisú classico

Italiensk klassiker. Färskostkräm varvad med champagnekex indränkta i kaffe och Marsalavin  
*Italian speciality; fresh cheese crème, mixed with Champagne biscuits drowned in coffee and Marsala wine*

89:-

### Terrina di mele con sorbetto di mela

Äppelterriner med äppelsorbet  
*Apple terrine with apple sorbet*

85:-

### Sorbetto al limone con grappa

Citronsorbet med grappa  
*Lemonsorbet with grappa*

65:-

### Sformato caldo con tartufo nero di Norcia e sorbetto ai lamponi

Varm chokladfondant med svart Norcia tryffel och hallonsorbet  
*Hot chocolate fondant with black Norcia truffle and raspberry sorbet*

95:-

### Dessert di viola con torrone, sorbetto alla liquirizia e flan di zucchero

Violdessert med lakritssorbet, violskum, sockerflarn och torrone  
*Violet dessert with liquorice sorbet, crispy biscuit and torrone*

85:-

### Tartufo Dolce Bianco/Nero

Chokladtryfflar, mörk och ljus  
*Chocolate truffle dark and white*

19:-

## FORMAGGI

### Selezione di formaggi italiani

Utvalda italienska ostar. Serveras med fruktmostarda från Paola Calciolari och kastanjeonung  
*Assorted Italian cheeses. Served with fruit mostarda from Paola Calciolari and chestnut honey*

149:-