



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 riccotta 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

Antipasto alla casa (Prosciutto di Parma Sant'Ilario, salame Chianti Classico, salsiccia di cinghiale, lardo di Colonnata, mozzarella di bufala e bruschetta)

Carpaccio di capesante, finocchio croccante perlage di tartufo, bottarga e olio extravergine Villa Magra
Lättrimmade pilgrimmusslor med krispig fänkål, tryffel perlage, "bottarga" och extra jungfruolja Villa Magra
Lightly salted scallops with crispy fennel, truffle pearls, "muldebottarga", extra virgin olive oil Villa Magra

Filetto di tonno con capperi di Pantelleria, aceto balsamico tradizionale 25 anni e olio extravergine Castel di lego
Lättstekt gulfenad tonfisk med Pantelleria-kapris, 25-årig balsamvinäger extrajungfruolja Castel di lego
Lightly sautéed yellowfin tuna with Pantelleria capers, 25 years matured balsamico vinegar and extra virgin olive oil Castel di Lego

Prosciutto di Parma Sant'Ilario 36 mesi
Sant'Ilario parmaskinka, lagrad 36 månader
Parma ham Sant'Ilario 36 months matured

Carpaccio di branzino al peperoncino e sale marino
Carpaccio på havsabborre med torkad chili, extrajungfruolja och havssalt
Lightly salted seabass with dried chili flakes, extra virgin olive oil and sea salt

Antipasto misto della casa (Prosciutto di Parma Sant'Ilario, salame Chianti Classico, salsiccia di cinghiale, lardo di Colonnata, mozzarella di bufala e bruschetta)
Husets grand antipasto (Parmaskinka Sant'Ilario, Chiantisalami, vildsvinssalsiccia, lardo, buffelmozzarella och vitlöksbröd)
Antipasto of the house (Prosciutto ham Sant'Ilario, Chianti Salami, boar salsiccia, lardo, Buffalo mozzarella and garlic bread)

PRIMI

Primero alla casa (Linguine Rustichella d'Abruzzo ai frutti di mare con pomodorino del Piennolo)

Linguine Rustichella d'Abruzzo ai frutti di mare con pomodorino del Piennolo
Rustichella d'Abruzzo linguine med skaldjur i het sås gjord på ekologiska Piennolotomater
Rustichella d'Abruzzo linguine with seafood in a hot sauce of organic tomatoes from Piennolo

Rigatoni Rustichella d'Abruzzo al ragù del Ristorante Caina
Rustichella d'Abruzzo rigatoni med husets köttfärssås, gjord på nöt och kalvfärs, rödvin, San Marzanotomat och vitlök
Rigatoni with home-made sauce of minced meat and red wine, San Marzano tomato and garlic. Served with 36 months matured grated Parmesan cheese

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

Ravioli ripieni di ricotta e limone con burro fuso al rosmarino
Ricottaostfyllda ravioli med beurre monté, citron och rosmarin
Ricotta cheese stuffed ravioli with butter, lemon and rosemary

Orecchiette Rustichella d'Abruzzo con crème di zucchini, friarelli, fegato grasso saltato in padella, servite con Ovillis Ambrosia (pecorino di fossa Vittorio Beltrami)
Rustichella d'Abruzzo orecchiette med zucchinicreme, vild broccoli, bräckt anklever från frigående ankor och jordlagrad fårost från Vittorio Beltrami
Rustichella d'Abruzzo orecchiette with zucchini crème, wild broccoli, fried duck liver from free-range ducks and soil stored cheese by Vittorio Beltrami

Paccheri di Gagnano con pomodorini freschi e schiuma di mozzarella
Gagnano paccheri med Pachinotomatsås och mozzarellaskum
Gagnano paccheri pasta with a sauce made of Pachino tomatoes. Mozzarella foam.

PESCI E CARNI

Pesce alla casa (Branzino con salsa piccante al pomodoro)

Branzino con salsa piccante al pomodoro Pachino, capperi di Pantalleria, olive Taggiasche e spinaci al burro
Stekt havsabborre med Pachinotomater, Pantelleriakapris, Taggiascheoliver och vitlök. Serveras med ugnsstekt fänkål och smörslungad spenat
Fried seabass with Pachino tomatoes, Pantelleria capers, Taggiasche olives and garlic. Served with roasted fennel and spinach tossed in butter

Bollito misto di pesce con pesto al prezzemolo
Ångkokt fisk och skaldjursgryta med persiljepesto
Steamed fish and seafood stew with parley pesto

Tagliata di manzo al Barolo e midollo con funghi trifolati e patatine fritte
Hängmörad biff med Barolosås, oxmärg, vitlöksstekta champinjoner och friterad potatis
Beefsteak with garlic fried mushrooms and a Barolo wine sauce, served with fried potatoes

Polletto da grano ai peperoni piccanti, pappardelle al burro e parmigiano reggiano 36 mesi
Majskyckling i pikant tomat- och paprikasås med smörslungad pappardelle och 36 månaders lagrad parmesanost
Chicken in a spicy tomato-pepper sauce with butter tossed pappardelle and 36 months matured parmesan cheese

<p>IL MENU DELLO CHEF</p> <p>Antipasto misto della casa *</p> <p>Penne lisce Rustichella d'Abruzzo al pomodoro San Marzano, burrata e basilico *</p> <p>Tagliata di manzo al Barolo e midollo con funghi trifolati e patatine fritte *</p> <p>Sorbetto al limone con grappa *</p> <p>680:-</p>
--

DOLCI

Dolci alla casa (Tiramisù classico)

Tiramisù classico
Italiensk klassiker. Färskostkräm varvad med champagnekex indränkta i kaffe och Marsalavin

Millefoglie di meringa con crème al limone e gelato al cocco
Marängflarn varvade med citronkräm toppad med kokosglass

Terrina di pere con sorbetto alle pere
Terrine gjord på conferancepäron med päronsorbet

Sorbetto al limone con grappa
Citronsorbet med grappa

Sformato caldo con tartufo nero di Norcia e sorbetto ai lamponi
Varm chokladfondant med svart Norcia tryffel och hallonsorbet

Crostata di ciliege con sorbetto di ciliege
Körsbärspaj med körsbärssorbet

FORMAGGI

Selezione di formaggi italiani
Utvalda italienska ostar. Serveras med fruktmostarda från Paola Calciolari och kastanjehonung
Assorted Italian cheeses. Cheeses served with fruit mostarda from Paola Calciolari and chestnut honey