



CAINA RESTAURANT

Vi arbetar med högkvalitativa viner och
råvaror samt enkla smaker

Italien när det smakar som bäst

Välkommen till bords/Benvenuto al
tavolo!

Stefano Catenacci med personal

Benvenuti nella nostra italia

En liten innan maten

1/2 Dry Martini	75:- Glass/Bottle
Terra Organica Prosecco NV, Veneto, Italien	85:-/440:-
Taittinger Brut NV, Champagne, Frankrike	155:-/860:-
Cuveé Operakällaren, Dellamotte, Champagne, Frankrike	165:-/879:-

3 rätters Affärslunch

Förrätt/Primi

Antipasto misto della casa

Varmrätt/Pasta/Pesci e Carni

Penne alla puttanesca

Penne rustichella d'Abruzzo med San Marzano tomat, kapris, svarta oliver, basilika och riven pecorino romano
Penne with San Marzano tomatoe, capers, black olives, basil and pecorino cheese

alt

Baccala alla Livornese

Torskrygg på Livornesisk vis med pachinotomater, taggiasche oliver och persjlia
Cod "Livornese-style" with pachino tomatoes, taggiasche olives and parsley

alt

Pollo alla Diavola

Grillad hel kyckling med rosmarin och vitlök. Serveras med rostad potatis och rucolasallad
Grilled chicken with rosemary and garlic. Served with roasted potatoes and rocket salad

Piccola pasticceria/ Liten sötsak/Dessert

Tiramisu

395:-

Välkommen till vårt italien

Förrätter/Primi

Prosciutto Sant'Ilario e melone

Sant'Ilario skinka med cantaloupe melon
Sant Ilario ham with melon

149:-

Mozzarella caprese

Buffel mozzarella från kampanien med cuore di bue tomat och basilika
Buffalo mozzarella with cuore di bue tomatoe and basil

159:-

Pasta/Riso

Penne alla puttanesca

Penne rustichella d'Abruzzo med San Marzano tomat, kapris, svarta oliver, basilika och riven pecorino romano
Penne with San Marzano tomatoe, capers, black olives, basil and pecorino cheese

189:-

Fisk/Pesci

Baccala alla Livornese

Torskrygg på Livornesisk vis med pachinotomater, taggiasche oliver och persjlia
Cod "Livornese-style" with pachino tomatoes, taggiasche olives and parsley

215:-

Kött/Carni

Pollo alla Diavola

Grillad hel kyckling med rosmarin och vitlök. Serveras med rostad potatis och rucolasallad
Grilled chicken with rosemary and garlic. Served with roasted potatoes and rocket salad

215:-

Dessert

Tartufo del Caina

Tiramisu

19:-

78:-

Vitt/Rött/Sött/Alkoholfritt

1/2 glas /glas

Soave Monte Cerani 2009, Tenuta Sant'Antonio, Veneto	60:-/120:-
Capraia Chianti Classico 2008, Tenuta Di Capraia, Chianti	79:-/155:-
Rosso di Montalcino 2009, Castello Romitorio, Montalcino	68:-/135:-
Rocca Sveva Valpolicella Superiore Ripasso, Veneto	60:-/120:-
Amarone della Vallpolicella 2007, Le Tobele	95:-/185:-
Moscato d'Asti 2010, La Ghersa, Piemonte	40:-/80:-
Recioto Soave La Perlara 2008, Ca'Rugate, Veneto	60:-/120:-

Carlsberg Export	64:-
Carlsberg Non Alcoholic	38:-
Stenkulla 33cl/75 cl	35:-/68:-

Antipasto misto buffé

225:-

Ett exklusivt urval av Italienska delikatesser och charkuterier
Antipasto of the house

LUNCHÖPPET 11.30-14.00- VÄLKOMNA!