

ANTIPASTI

Aptitretare eller Förrätt

Olivbricka 59:-
Oliver marinerade i olivolja, chili, vitlök och persilja.

Pene Della 98:-
Nybakat lantbröd med vitlökssmör och tryffeldip. [GL]

Carpaccio di Manzo 145:-
Tunna skivor oxfilé med pinjenötter, hyvlad parmesan, ruccolasallad & grovmalen svartpeppar. [NÄ]

Gamberoni 149:-
Chilifrästa scampi med citron, vitlök och olivolja.

Antipasti 149:-
Premium chark och ost, oliver och utvalda tillbehör. [G]

Capresse con Burrata 129:-
Buffelmozzarella, cocktailltomater, basilika, krutonger, olivolja, balsamico & svartpeppar. [L]

SECONDI

Från grillen

Högrevsburgare 215:-
serveras med ost, bacon, syltad rödlök, tomat, krispig sallad, tryffeldressing, aioli & pommes. [L]

Alla griglia Salmone 269:-
Örtbakad laxfilé med pesto rostade pinjenötter och rostad potatis. [G]

Moules Frites 259:-
våra goda musslor med smak av vitlök och chili som serveras med pommes frites och aioli. [GL]

INSALATE

Alltid med färska varor

Insalata del mare 215:-
Marinerad scampi, handskalade räkor, kräftor, färsk mango, avokado, aioli. [Ä]

Insalata chèvère chaud 219:-
Grattinerad chèvre, nötter, pumpa, kronärtskocka, romansallad, rucola, tomat, krutonger, aioli. [GLN]

Ceasarsallad 198:-
Kyckling, bacon, lök, vårlök, körsbärstomater, krutonger, riven parmesanost och ceasardressing. [GL]

Bakfickan

AVHÄMTNINGSMENY

TELEFON

026-61 40 45

ÖPPETTIDER

Måndag - Torsdag 11:30 - 22:00

Fredag - Lördag 12:00 - 24:00

Söndag 12:00 - 22:00



bakfickan.eu



bakfickan



@bakfickan_gavle

PIZZA ROSSO

Originalpizza med tomatsås.
toppade med roccola och Grana Padano.

Margherita 109:-
Mozzarella, parmesan, färsk basilika och olivolja.

Provola (Vegetarisk) 159:-
Portabello i kombination med rökt mozzarella och ruccola är ultimat. Lägg till handgjord burrata. + 45:-

Agljo (Vegetarisk) 159:-
Enkelt är bäst. Vitlök och olivolja toppar denna pizza. Lägg till handgjord burrata. + 45:-

Lacasia (Vegetarisk) 199:-
Chèvre, rosmarinhonung, rostade valnötter & färska fikon passar utmärkt ihop.

Diavolo 160:-
Salciccia, rökt mozzarella och svartpeppar toppad med färsk basilika.

Mezza Luna (Halvinbakad) 165:-
En pizza med god lufttorkad skinka samt kokt skinka, havssalt och olivolja som ger en extra lyxig känsla.

Crudo 169:-
Lufttorkad skinka tillsammans med rostade valnötter och kalamataoliver skapar en unik pizza.

Nuovo Miele 179:-
Salami picante möter söt honung och chevré och tillsammans med rostade valnötter blir denna pizza magisk.

Salame 165:-
Salami picante, semitorkade tomater och rostad paprika ger en härlig sommarkänsla.

Inferno 179:-
Här hettar det till med rökt mozzarella, salciccia, lufttorkad skinka och chili.

Pollo 169:-
vad passar bättre än en pizza med svensk kyckling, fetaost och kalamataoliver.

Estotici 159:-
Den unika pizzan med grillad ananas och den bästa lufttorkade skinkan.

Mare e monti (Halvinbakad) 228:-
En pizza med färska handskalade räkor, kräftor, oxfilé och aioli.

Frutti Di Mare 199:-
En pizza med en touch från havet som innehåller räkor, kräftor, blåmusslor, chili och aioli.

Scampi 195:-
Med en fantastisk scampi, färsk spenat, vitlök, chili och citron kan vi skapa den perfekta kombon.

Manzo 228:-
Med färsk oxfilé, paprika och lök utformar vi en utsökt pizza som vi serveras med en skål bearnaise.

PIZZA BIANCA

Originalpizzor utan tomatsås

Bianco 228:-
Oxfilé, rostade valnötter, svartpeppar, tryffelolja och citron. Toppad med ruccola, paprika, lök och Grana Padano.

Swede 269:-
För dig som gillar löjrom, gräddfil, vitlöksojla, rödlök och dill gör vi en pizza utöver det vanliga.

Några måsten till!

Pizzasallad 20:- Aioli 20:-
Bearnasesås 20:-

PASTA FRESCA

Vi är stolta över att all vår färska pasta görs från
grunden grunden av våra kockar

Rigatoni Ala Bakfickan 259:-
Oxfilé, karljohansvamp, purjolök, krämig tryffelsås, grädde, hyvlat parmesan. [GLÄ]

Pollo con salsa di parmigiano 198:-
Kyckling, persilja, krämig sås, parmesan, grädde, smör, svartpeppar. [GL]

Pappardelle Carbonara 215:-
Stekt guanciale, krämig sås på parmesan, äggula, pecorino, olivolja, svartpeppar. [GLÄ]

Frutti di Mare 229:-
Husets tomatsås, färska blåmusslor, scampi, vongolemusslor, havskräftor, vitt vin. [G]

Con molluschi 215:-
handskalade räkor, kräftor & blåmusslor kokta i en krämig sås med vitlök, schalottenlök, persilja & citron som avslutas med parmesanost & grovmalen svartpeppar. [GLÄ]

RISOTTO

Vi använder carnaroliris från regionen Lombardia i norra Italien, riset klassas som super selezionato-noga utvalt

Risotto di Funghi (veg) 219:-
Smörstekt karljohansvamp, örter, salladslök, mild tryffelolja, parmesan. [L]

Risotto di Mare 249:-
Stekt scampi, blåmusslor, vongelemusslor, havskräfta, tomat, parmesan. [GL]

Risotto di Salmone 239:-
Lax, zucchini, paprika, saffran, parmesan. [GL]

