



ANTIPASTI

Aptitretare eller Förrätt

Olivbricka 59:-

Carpaccio 119:-
På oxfile med rostade pinjenötter, hyvlad parmesan, balsamicomajonnäs, ruccolasallad & grovmalen svartpeppar. [Ä N]

Bruschetta 99:-
På italienskt lantbröd med tomat, vitlök, hyvlad parmesan & basilika. [G N]
Komplitera gärna med prosciutto. 109:-

Antipasti
En härlig charkuteritallrik med prosciutto, salami, pecorinoost & fuccacia. [G]
1 - 2 personer. 159:-
3 - 4 personer. 249:-

Insalata Capresse 119:-
Buffelmozzarella, cocktailtomater, basilika, olivolja, balsamico & svartpeppar. [L N]

PASTA FRESCA

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

Con molluschi 249:-
handskalade räkor, kräftor & blåmusslor kokta i en krämig sås med vitlök, schalottenlök, persilja & citron som avslutas med parmesanost & grovmalen svartpeppar. [G L Ä]

Pasta porcini 298:-
hängmörad ryggbiff, timjanstekta karl-johan & skogssvampsås. Även här avslutar vi med parmesanost & grovmalen svartpeppar. [G L Ä]

Pollo con salsa di parmigiano 249:-
den enkla men otroligt goda pastan som innehåller kyckling, mozzarella, spenat, vitlök, vårlök, pinjenötter, grädde och parmesan över färska pasta. [G L N]

GRILLAT & RISOTTO

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

Grillad majskyckling 219:-
med gremolata och sparrisrisotto.
Vi avslutar med parmesanost och rucola. [G L Ä]

Högrevsburgare 210:-
serveras med ost, bacon, syltad rödlök, tomat, krispig sallad, tryffeldressing, aioli & pommes. [G L Ä]

Grillad fjällröding 239:-
med dillslungad färskpotatis serverad med varm sherrysås, handskalade räkor, kräftor & musslor. [L]

Moules Frites 219:-
våra goda musslor med smak av vitlök och chili som serveras med pommes frites och aioli. [G L]

INSALATE

Alltid med färska varor

Insalata del mare 198:-
med italiensk sallad, handskalade räkor, körsbärstomater, lök, rädisor, granatäpple och citrondressing. Avslutas med crema di balsamico. [G L]

Insalata chèvèvre chaud 198:-
en härlig sallad med grillade rödbetor, chèvèvre, syrad lök och körsbärstomater som toppas med rosmarin-honung och pinjenötter. [G L N]





PIZZA

Vi på Bakfickan Erbjuder två olika sorters pizzor:
Bianca med endast mozzarella samt Rosso med mozzarella och tomatsås.

PIZZA BIANCA

Originalpizzor utan tomatsås

Bianco 199:-
Oxfileé, pinjenötter, svartpeppar, tryffelolja och citron.
Toppad med rucola och Grana Padano.

Swede 289:-
För dig som gillar löjrom, gräddfil, vitlöksojla, rödlök och dill gör vi en pizza utöver det vanliga.

PIZZA ROSSO

Originalpizza med tomatsås.
toppade med roccola och Grana Padano.

Provola (Vegetarisk) 189:-
Portabello i kombination med rökt mozzarella och rucola är ultimat. Lägg till handgjord burrata. + 35:-

Aglio (Vegetarisk) 179:-
Enkelt är bäst. Vitlök och olivolja toppar denna pizza.
Lägg till handgjord burrata. + 35:-

Lacasia (Vegetarisk) 189:-
Chèvre, rosmarinhonung, pinjenötter & färska fikon
passar utmärkt ihop.

Diavolo 179:-
Salciccia, rökt mozzarella och svartpeppar
toppad med färsk basilika.

Mezza Luna (Halvinbakad) 179:-
En pizza med god lufttorkad skinka samt kokt skinka, havs-
salt och olivolja som ger en extra lyxig känsla.

Crudo 189:-
Lufttorkad skinka tillsammans med pinjenötter
och kalamataoliver skapar en unik pizza.



Nuovo Miele 189:-
Salami picante möter söt honung och chevré och
tillsammans med pinjenötter blir denna pizza magisk.

Salame 189:-
Salami picante, semitorkade tomater och
rostad paprika ger en härlig sommarkänsla.

Inferno 199:-
Här hettar det till med rökt mozzarella, salciccia,
lufttorkad skinka och chili.

Pollo 189:-
vad passar bättre än en pizza med svensk kyckling,
fetaost och kalamataoliver.

Estotici 189:-
Den unika pissan med grillad ananas och den bästa
lufttorkade skinkan.

Mare e monti (Halvinbakad) 199:-
En pizza med färska handskalade räkor, kräftor,
oxfileé och aioli.

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

Scampi 199:-
Med en fantastisk scampi, färsk spenat, vitlök,
chili och citron kan vi skapa den perfekta kombon.

Manzo 199:-
Med färsk oxfileé utformar vi en utsökt pizza som
vi serveras med en skål bearnaise.