



ANTIPASTI

Aptitretare eller Förrätt

- Olivbricka** 59:-
- Carpaccio** 149:-
På oxfilé med rostade pinjenötter, hyvlad parmesan, balsamicomajonnäs, ruccolasallad & grovmalen svartpeppar. [N Ä]
- Bruschetta** 149:-
På italienskt lantbröd med tomat, vitlök, hyvlad parmesan & basilika. [G]
- Komplitera gärna med prosciutto.** +20:-
- Antipasti 1-2 personer** 239:-
En härlig charkuteritallrik med prosciutto, salami, pecorinoost & fuccacia. [G]
- Insalata Capresse** 149:-
Buffelmozzarella, cocktailtomater, basilika, olivolja, balsamico & svartpeppar. [L]

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** 315:-
hängmörad ryggbiff, timjanstekt 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 färsk pasta. [G L N]

GRILLAT & RISOTTO

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

- Grillad majskyckling** 259:-
med gremolata och sparrisrisotto.
Vi avslutar med parmesanost och ruccola. [L]
- Högrevsburgare** 215:-
serveras med ost, bacon, syltad rödlök, tomat, krispig sallad, tryffeldressing, aioli & pommes. [L]
- Grillad fjällröding** 298:-
med dillslungad färskpotatis serverad med varm sherrysås. [L]
- Moules Frites** 249:-
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** 209:-
med italiensk sallad, handskalade räkor, körsbärstomater, lök, rädisor, granatäpple och citrondressing. Avslutas med crema di balsamico. [G Ä]
- Insalata chèvèvre chaud** 215:-
en härlig sallad med grillade rödbetor, chèvèvre, fikon, 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 215:-
Oxfileé, pinjenötter, svartpeppar, tryffelolja och citron.
Toppad med rucola och Grana Padano.

Swede 379:-
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) 198:-
Portabello i kombination med rökt mozzarella och rucola är ultimat. Lägg till handgjord burrata. + 40:-

Aglio (Vegetarisk) 195:-
Enkelt är bäst. Vitlök och olivolja toppar denna pizza.
Lägg till handgjord burrata. + 40:-

Lacasia (Vegetarisk) 198:-
Chèvre, rosmarinhonung, pinjenötter & färska fikon
passar utmärkt ihop.

Diavolo 195:-
Salciccia, rökt mozzarella och svartpeppar
toppad med färsk basilika.

Mezza Luna (Halvinbakad) 189:-
En pizza med god lufttorkad skinka samt kokt skinka, havs-
salt och olivolja som ger en extra lyxig känsla.

Crudo 199:-
Lufttorkad skinka tillsammans med pinjenötter
och kalamataoliver skapar en unik pizza.



Nuovo Miele 198:-
Salami picante möter söt honung och chevré och
tillsammans med pinjenötter blir denna pizza magisk.

Salame 197:-
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 195:-
vad passar bättre än en pizza med svensk kyckling,
fetaost och kalamataoliver.

Estotici 195:-
Den unika pizzan med grillad ananas och den bästa
lufttorkade skinkan.

Mare e monti (Halvinbakad) 219:-
En pizza med färska handskalade räkor, kräftor,
oxfileé och aioli.

Frutti Di Mare 209:-
En pizza med en touch från havet som innehåller
räkor, blåmusslor, kräftstjärtar, chili och aioli.

Scampi 209:-
Med en fantastisk scampi, färsk spenat, vitlök,
chili och citron kan vi skapa den perfekta kombon.

Manzo 215:-
Med färsk oxfileé utformar vi en utsökt pizza som
vi serveras med en skål bearnaise.