

## ANTIPASTI

<b>Mozzarella di bufala caprese</b> Buffelmozzarella med tomat, basilika och extrajungfru olivolja <i>Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and extra virgin olive oil</i>	135:-
<b>Carpaccio di tonno con crema all erba cipollina</b> Carpaccio på tonfisk med gräslökscreme, citron och extra jungfruolivolja <i>Tuna carpaccio with chives cream, lemon and extra virgin olive oil</i>	135:-
<b>Salumi misti della casa</b> Charkbricka <i>Charcuteries</i>	265:-

## PASTA

<b>Pasta alla norma</b> Färsk pasta med stekt aubergine, tomat, ricotta, basilika, parmesan och vitlök <i>Fresh pasta with aubergine, tomato, ricotta, basil, parmesan and garlic</i>	155:-
<b>Pasta salmone con capperi e limone</b> Färsk pasta med lax, citron och kapris <i>Fresh pasta with salmon, lemon and capers</i>	165:-
<b>Ragú di manzo</b> Färsk pasta med ragu gjord på högre, rött vin, lagerblad och tomater <i>Fresh pasta with ragu made of beef and red wine</i>	160:-

## INSALATE

<b>Insalata con fregola sarda, pomodoro, melanzane marinate, capperi, cipolla e olive taggiasche</b> Sallad med fregolasardapasta, kapris, torkade tomater, och taggiascheoliver <i>Salad with fregolasarda pasta, capers, dried tomatoes, bread croutons and taggiasche olives</i>	
<b>Petto di pollo con maionese al tartufo nero</b> Stekt kycklingbröst tryffelmayonnäs <i>Fried chicken breast with truffle mayonnaise</i>	195:-
<b>Polipo e patate</b> Stekt bläckfisk med potatis <i>Fried squid with potato</i>	185:-
<b>Pecorino fresco e tartufo nero</b> Svart tryffel med pecorino <i>Black truffle with pecorino,</i>	205:-

## SECONDI

<b>Petto di pollo con patate gratinate, taleggio e salsa di vitello</b> Stekt kycklingbröst med potatisgratäng med taleggio och kalvsky <i>Fried chicken breast with potato grating with taleggio and veal jus</i>	195:-
<b>Salmone alla piastra con vino bianco, pomodorini, capperi, olive taggiasche e spinaci</b> Halstrad laxfilé med tomatsås, kapris, taggiascheoliver, vitt vin och slungad spenat <i>Fried salmon with tomato sauce, capers, taggiasche olives, white wine and spinach</i>	185:-
<b>Guancia di manzo con salsa tartufata e patate al forno</b> Rödvinbäserad oxkind med rostad potatis tryffelsky <i>Red wine-brewed beef cheek with roasted potatoes and truffle jus</i>	185:-
<b>Zuppa di pesce</b> Fisksoppa <i>Fish soup</i>	150:-

## CONTORNI

<b>Patate al rosmarino e aglio</b> Potatis med rosmarin och vitlök <i>Potatoes with rosemary and garlic</i>	55:-
<b>Verdure grigliate</b> Grillade grönsaker <i>Grilled vegetables</i>	60:-
<b>Insalata mista</b> Liten mixesallad <i>Small mixed salad</i>	35:-

## PANINI

<b>Frittata, pomodoro, mozzarella di bufala, zucchini e spinaci</b> Omelett, tomat, buffelmozzarella, zucchini och spenat <i>Omelette, tomatoes, buffalo mozzarella, zucchini and spinach</i>	105:-
<b>Porchetta, frittata, formaggio e spinaci</b> Porchetta med omelett, ost och spenat <i>Porchetta with omelette, cheese and spinach</i>	115:-

## DOLCI

<b>Gelato alla vaniglia</b> Vaniljglass <i>Vanilla ice cream</i>	45:-
<b>Tiramisú</b>	95:-
<b>Tartufini</b> Chocklad tryffel <i>Chocolate truffle</i>	38:-
<b>Crema Catalana</b>	85:-
<b>Formaggi</b> Osttallrik <i>Cheese plate</i>	165:-

## APERITIVI

Aperol Spritz		125:-
Bellini		125:-

## VINI FRIZZANTI

	<i>BICCHIERE</i>	<i>BOTTIGLIA</i>
Romio Prosecco, Veneto	105:-	545:-
Brut Trento, Endrizzi, Alto Adige	125:-	695:-
Francicorta, Alma Cuvè Brut, Bellavista, Lombardia	135:-	745:-
Brut Rosé, Aldo Rainoldi, Valtelina	145:-	795:-
Francicorta Brut, Ca' del Bosco, Lombardia		775:-
2008 Perlé Brut, Cantine Ferrari, Trento		795:-

## VINI BIANCHI

	<i>BICCHIERE</i>	<i>BOTTIGLIA</i>
2016 Da Luca Pinot Grigio, Accolade, Sicilia	105:-	475:-
2016 C Chardonnay, Alpha Zeta, Veneto	120:-	545:-
2016 Soave, Allegrini, Veneto	130:-	595
2016 Terlaner Classico, Cantina Terlan, Alto Adige	140:-	645:-
2016 Sauvignon Winkl, Cantina Terlan, Alto Adige	140:-	645:-
2013 Studio, Ca'Rugate, Veneto	165:-	760:-

## VINI ROSSI

	<i>BICCHIERE</i>	<i>BOTTIGLIA</i>
2016 Da Luca Primitivo, Accolade, Puglia	105:-	475:-
2015 Merlot Della Venezie, Bottega Spa, Veneto	115:-	525:-
2015 R Ripasso, Alpha Zeta, Veneto	130:-	595:-
2013 Pinot Nero Pian di Castello, Endrizzi, Trentino	145:-	655:-
2015 Langhe Nebbiolo, Borgogno, Piemonte	165:-	745:-
2015 Etna Rosso, Pietradolce, Sicilia	175:-	795:-
2012 Brunello di Montalcino, Val di Suga, Toscana	185:-	850:-
2013 Chianti Classico, Querciabella, Toscana	195:-	895:-
2013 Amarone Classico, Farina, Veneto	195:-	895:-
2012 Barrua, Agricola Punica, Sardinia	195:-	895:-
2012 Tenuta Belguardo, Marchesi Mazzei, Toscana	205:-	925:-
2013 Barolo Marcanasco, Renato Ratti, Piemonte	295:-	1350:-
2014 Le Serre Nuove dell' Ornellaia, Toscana	315:-	1590:-

## VINI ROSATI

2016 Tini Rosé, Caviro, Monteforte, Emilia-Romagna	105:-	475:-
2016 Cassiope Rosé, Poggio al Tesoro, Toscana		615:-
2014 Amuri di Fimmana, Al-Cantàra, Sicilia		695:-

## BIRRE

Carlsberg Hof, Denmak - Bottaglia	70:-
Carlsberg Export, Denmark - Alla Spina	72:-
Poretti Birrificio Angelo, Italy - Alla Spina	72:-
Dugges All The Way Session IPA, Sweden - Bottaglia	85:-
Nya Carnegie Bryggeriet Fridens Ale, Sweden - Bottaglia	85:-

## NON ALCOLICI

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, Fanta, Sprite	42:-
Juice - Aranca, Mela	42:-
Stenkulla 33cl/75cl	42:-/72:-

## DIGESTIVI

	<i>1 CL</i>
Limoncino, Roberto Dellavalle	30:-
Grappa Nardini Bianco Bortolo, Nardini	25:-
Grappa Nardini Riserva, Nardini	28:-
Grappa di Nebbiolo, Roberto Dellavalle	34:-
Grappa di Barolo, Sibona	33:-
Grappa Riserva, Eligo dell Ornellaia	42:-

## CAFFÈ

Espresso/Espresso Doppio	38:-/42:-
Cappuccino/ Caffè Latte	48:-
Americano	42:-

# CAINAS BAKFICKA

Familjärt och enkelt har varit ledorden då vi skapat Cainas Bakficka. Med inspiration från det traditionella italienska lantköket har vi skapat en plats där alla kan känna sig som hemma.

En plats där vi vill ta med dig på en matresa genom hela Italien. Vår resa startar vid bergen i Piemonte, vidare genom dalarna till Toscana och avslutas vid Siciliens södra kust.

Cainas Bakficka är vårt Italien där vi serverar genuin husmanskost gjord på Italiens bästa råvaror. Till detta erbjuds väl utvalda viner från Italiens alla hörn.

Varmt välkommen till Cainas Bakficka – enkelt, vällagat och familjärt!

\*\*\*

*Familiarly and simple has been the motto when we created Caina's Bakficka. Inspired by the traditional Italian rustic cuisine, we have created a place where everyone can feel like home.*

*A place where we want to bring you on a culinary journey through Italy. Our journey starts at the mountains of Piedmont, further into the valley of Tuscany and ends at the southern coast of Sicily.*

*Caina's Bakficka is our Italy where we serve genuine home cooking made from the best Italian ingredients. To this we offer well-selected wines from every corner of Italy.*

*Welcome to Caina's Bakficka - simple, familiarly and delicious!*

*Jacopo Braga - Head Chef*

Monday - Friday: 11.30 - 23.30  
Saturday - Sunday: 12.00 - 23.30

Om ni har några allergier var vänlig och informera serveringspersonalen så hjälper vi Er!

*If you have any allergies, please inform your waiter/waitress and we will help you!*