

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala caprese 135:-
Buffelmozzarella med tomat, basilika och extra jungfruolivolja
Buffalo mozzarella with tomatoes, basil and extra virgin olive oil

Carpaccio di salmone olio, limone e peperoncino fresco 135:-
Carpaccio på lax med, färsk chili, citron och extra jungfruolivolja
Salmon carpaccio with chili, lemon and extra virgin olive oil

Vitello tonnato 125:-
Rosastekt kalvstek med tonfiskdressing och friterad kapis
Veal with tuna sauce and fried capers

Salumi misti della casa 265:-
Charkbricka
Charcuteries

PASTA

Pasta ai scampi, olio, pomodoro e peperoncino 165:-
Färsk pasta med scampi, vitlök, tomat och chili
Fresh pasta with scampi, garlic, tomato and chilli

Pasta al pesto Trapanese 165:-
Färsk pasta med pesto Trapanese på mandel, basilika och torkade tomater
Fresh pasta with pesto Trapanese made of almonds, basil and dried tomatoes

Ragú di manzo 155:-
Färsk pasta med ragu gjord på högre, rött vin, lagerblad och tomater
Fresh pasta with ragu made of beef and red wine bay leaf and tomatoes

INSALATE

Insalata con fregola sarda, pomodori pachino, melanzane marinate, capperi, cipolla e olive taggiasche
Sallad med fregolasardapasta, marinerad aubergin, kapis, torkade Pachinotomater och Taggiascheoliver
Salad with fregolasarda pasta, marinated eggplant, capers, dried Pachino tomatoes and Taggiasche olives

Con verdure marinate 165:-
Med marinerade grönsaker
With marinated vegetables

Con pollo e pesto 175:-
Med kycklingbröst och pesto
With chicken breast and pesto

Con pancia di manzo e olio al rosmarino 175:-
Med stekt flankstek och rosmarinolja
With top leg and rosemary oil

Con salmone e yoghurt delle alpi e miele 185:-
Med stekt lax och alpyoghurt med honung
With fried salmon and alpine yoghurt with honey

PANINI

Frittata, pomodoro pachino, mozzarella di bufala, zucchini e spinaci 125:-
Omelett, Pachinotomater, buffelmozzarella, zucchini och spenat
Omellette, tomatoes from Pachino, buffalo mozzarella, zucchini and spinach

Vitello, frittata, pesto e pomodoro pachino 135:-
Kalvstek, omelett, pesto och Pachinotomater
Veal steak, omellette, pesto and tomatoes from Pachino

Salame chianti classico, frittata, provolone e rucola 135:-
Chiantisalami, omelett, Provoloneost och rucola
Chianti salami, omelette, Provolone cheese and rocket salad

SECONDI

Salmone alla piastra con vino bianco, pomodorini pachino, capperi, olive taggiasche e spinaci 185:-
Halstrad laxfilé med tomatsås, kapis, Taggiascheoliver, vitt vin och slungad spenat
Fried salmon with tomato sauce, capers, Taggiasche olives, white wine and spinach

Pancia di manzo con rucola, parmigiano reggiano 36 mesi e balsamico 165:-
Stekt flankstek med rucola, 36 månaders lagrad parmesan och balsamico
Fried top leg with rocket salad, 36 months aged parmesan and balsamic vinegar

CONTORNI

Patate al rosmarino e aglio 45:-
Potatis med rosmarin och vitlök
Potatoes with rosemary and garlic

Insalata mista 35:-
Liten mixsallad
Small mixed salad

DOLCI

Gelato alla vaniglia 45:-
Vaniljglass
Vanilla ice cream

Sorbetto ai frutti di bosco 75:-
Skogsbärssorbet
Wild berries sorbet

Tiramisú 95:-
Tiramisú
Tiramisú

Macedonia di frutta di stagione con sorbetto al limone 95:-
Säsongens fruktsallad med citronsorbet
Fruit salad of the season with lemon sorbet

Formaggi 105:-
Osttallrik
Cheese plate

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:-
Brut Rosé, Aldo Rainoldi, Valtelina	150:-	845:-
Francicorta Brut, Ca' del Bosco, Lombardia		745:-
2008 Perlé Brut, Cantine Ferrari, Trento		795:-

VINI BIANCHI

	<i>BICCHIERE</i>	<i>BOTTIGLIA</i>
2015 Da Luca Pinot Grigio, Accolade, Sicilia	105:-	475:-
2015 C Chardonnay, Alpha Zeta, Veneto	120:-	545:-
2015 Terlaner Classico, Cantina Terlan, Alto Adige	130:-	595:-
2015 Sauvignon Winkl, Cantina Terlan, Alto Adige	135:-	625:-
2013 Studio, Ca'Rugate, Veneto	165:-	760:-

VINI ROSSI

	<i>BICCHIERE</i>	<i>BOTTIGLIA</i>
2015 Da Luca Primitivo, Accolade, Puglia	105:-	475:-
2015 Merlot Della Venezie, Bottega Spa, Veneto	115:-	525:-
2015 R Ripasso, Alpha Zeta, Veneto	130:-	595:-
2015 Pinot Noir, Cantina Terlan, Alto Adige	135:-	610:-
2015 Langhe Nebbiolo, Borgogno, Piemonte	165:-	745:-
2015 Etna Rosso, Pietradolce, Sicilia	175:-	795:-
2011 Brunello, Castiglione Del Bosco, Toscana	180:-	810:-
2013 Chianti Classico, Querciabella, Toscana	190:-	875:-
2013 Amarone Classico, Farina, Veneto	195:-	895:-
2012 Barrua, Agricola Punica, Sardinia	195:-	895:-
2012 Tenuta Belguardo, Marchesi Mazzei, Toscana	205:-	925:-
2012 Barolo Marcanasco, Renato Ratti, Piemonte	295:-	1350:-
2013 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	140:-	645:-
2014 Amuri di Fimmana, Al-Cantàra, Sicilia		695:-

BIRRE

Carlsberg Hof - Bottaglia	66:-
Carlsberg Export - Alla Spina	68:-
Poretti Birrifico Angelo - Alla Spina	68:-

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	48:-
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!

*Sara Palm - Restaurant Manager
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!*