

Babette

Caffè - Ristorante

ANTIPASTI - HORS D'OEUVRE

QUICHE DI ZUCCHINE ROMANESCHE CON FORMAGGIO PICCANTE

Zucchini and spice cheese quiche

INSALATA TIEPIDA DI FRUTTI DI MARE SU PURÈ DI PATATE AL LIME

Lukewarm seafood salad on lime flavoured mashed potatoes

POLPETTINE DI BRANZINO CON MAIONESE AL BASILICO

Sea bass fishcake with basil mayonnaise

BRIE IN CROSTA DI PAN BRIOCHE

Brie cheese en croute of brioche bread

SELEZIONE DI SALUMI: CULATELLO, SALAME FELINO, BRESAOLA, FINOCCHIONA, LONZINO

*A choice of sliced salami ad ham: culatello, salame "felino",
bresaola, finocchiona, "lonzino"*

OVOLINA DI BUFALA RIPIENA DI STRACCIATELLA SU FONDO DI ACQUA DI POMODORO

Buffalo mozzarella stuffed with "stracciatella" on a fresh tomato sauce

SALMONE IN "SAÔR" E RISO BASMATI PILAW

Salmon in "saôr" dressing and basmati pilaw rice

BRIOSCINA CON BACCALÀ MANTECATO ALLA VENEZIANA

Baby brioche filled with creamy salt cod

PANE FATTO IN CASA

Basket of home-made bread

Babette

Caffè - Ristorante

ZUPPE E CREME *SOUP and POTAGES*

GAZPATCHO CON LATTE DI COCCO

Gazpatcho with coconut milk

VELLUTATA DI BROCCOLI SICILIANI AI PROFUMI ORIENTALI

Broccoli velouté with oriental aroma

CREMA DI PATATE "NÉMIROVSKY"

(PATATE, MANDORLE, CANNELLA)

Némirovsky Potage - Potatoes, almond and cinnamon

ZUPPA PICCANTE AI FRUTTI DI MARE CON GAMBERI ROSSI E LATTE DI COCCO

Spiced sea food soup with red shrimps and coconut milk

CREMA DI ZUCCA PICCANTE

Spiced pumpkin potage

*** LA PASTA FRESCA CI VIENE FORNITA DAL PASTIFICIO SECONDI**
***Our fresh pasta is supplied by Pastificio Secondi**

Babette

Caffè - Ristorante

PRIMI - FIRST COURSE

..... DI PASTE FRESCHE - ... *FRESH HOME MADE PASTA*

“CALAMARATA” CON POMODORINI COTTI AL FORNO E OLIVE TAGGIASCHE
“Calamarata” with baked cherry tomatoes and Ligurian black olives

PACCHERI CON CREMA DI GORGONZOLA E SPINACINI
Paccheri with “gorgonzola” cheese and baby spinach sauce

**RAVIOLI RIPIENI DI BACCALA’ CON SALSALIA ALLE VONGOLE VERACI
E PROFUMO DI CURRY**
Salt cod ravioli with real clams and curry flavoured sauce.

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA, POMODORINI SECCHI ED ERBE AROMATICHE *
Ravioli stuffed with “ricotta” cheese, dried tomatoes and aromatic herbs

FETTUCCHINE CON RAGÙ DI MANZO TAGLIATO AL COLTELLO *
Fettuccine with homemade ragout of minced beef

**GNOCCHI DI PATATE CON SALSALIA AI PEPERONI E CREMA DI
STRACCIATELLA DI ANDRIA**
Potato dumplings in peppers cream and Andria’s “stracciatella”

TAGLIOLINI AL BASILICO E DOPPIO POMODORO CRUDO
Small noodles with basil and raw tomatoes sauce

..... DI PASTE SECHE - ... *PASTA*

**TORTIGLIONI CON ZUCCHINE, ZAFFERANO, PESTO AI PISTACCHI
ED ERBE AROMATICHE ***
Corkscrew pasta with zucchinis, saffron, pistachio pesto and aromatic herbs

***I PIATTI ESCONO CON IL PARMIGIANO**
***Pasta dishes are served with grated parmesan cheese.**

Babette

Caffè - Ristorante

SECONDI - MAIN COURSE

...DI CARNE - ...MEAT

**PETTO DI ANATRA CON LA SUA SALSA, PROFUMO DI FOIE GRAS E
RIDUZIONE ALL'ARANCIA**

Duck breast with its sauce, hint of foie gras and orange reduction

FILETTO DI VITELLO "WELLINGTON"

(CON FARCIA AL TARTUFO BIANCO)

"Wellington" veal fillet filling of white truffles cream

ROAST BEEF ALLE ERBE AROMATICHE

Roast beef with aromatic herbs

PETTO DI POLLO MARINATO E GRIGLIATO IN PANURE AROMATICA

Marinated and grilled chicken with aromatic "panure"

**COSTOLETTA DI AGNELLO PRÈ-SALÈ AL CALVADOS E TIMO
PRÈ-SALÈ LAMB CUTLET STEWED WITH CALVADOS AND THIME**

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

Milanese cutlet

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON PURÈ DI PATATE

Veal marrow-bone Milanese style with mashed potatoes

TRANCETTO DI BACCALÀ CON SALSA DI POMODORO ALLA TOSCANA

Salt cod slice with Tuscan tomato sauce

Babette

Caffè - Ristorante

SECONDI - MAIN COURSE

...ALLA GRIGLIA - ...GRILL

**FILETTO DI MANZO CON SALSA AL BASILICO,
COMPOSTA DI CIPOLLE DI TROPEA E GRATIN DAUPHINOIS**
Beef fillet with basil sauce, compote of Tropea onion and potatoes au gratin

ENTRECÔTE PLATINUM PRIME
Platinum Prime rib-eye-steak

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DANESE
Danish sliced sirloin

...DI PESCE - ...FISH

PESCATO DEL GIORNO
Catch of the day

Babette

Caffè - Ristorante

INSALATE - SALADS

FANTASIA DI VERDURE ESTIVE

Summer vegetables composition

“INSALATA “BABETTE”

(INSALATA MISTA, AVOCADO, PATÊ DI FOIE GRAS)

“Babette”: mixed green salad, avocado, paté de foie gras

INSALATA “RUE DE RIVOLI”

(INSALATA MISTA, SALMONE AFFUMICATO, PANE TOSTATO)

“Rue de Rivoli”: mixed green salad, smoked salmon and toasted bread

INSALATA MISTA

Mixed salad

INSALATA VERDE CON STRACCHINO E SESAMO TOSTATO

Green salad with stracchino cheese and toasted sesame seeds

Babette

Caffè - Ristorante

