

# Babette

Caffè - Ristorante

## ANTIPASTI - HORS D'OEUVRE

### FLAN DI RICOTTA AROMATIZZATA AL MANDARINO CON CUORE DI CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE

*Mandarin flavoured cottage cheese flan with a caramelized red onions heart*

### POLPETTINE DI BROCCOLETTI CON CUORE DI BRIE

*Balls of sprouting broccoli with a brie heart*

### BRIE IN Crosta DI PAN BRIOCHE FARCITO CON PROSCIUTTO ARROSTO OPPURE CON CREMA AL TARTUFO BIANCO

*Brie cheese en croute of brioche bread with filling of roasted ham or white truffle cream*

### UOVO BIOLOGICO ALLA BÉNÉDECTINE CON SPINACI E SALSA OLANDESE AROMATIZZATA ALL'ANETO

*Bio egg 'a la benedictine' with spinach and hollandaise sauce with dill*

### ALICI FRITTE RIPIENE DI PROVOLA CALABRESE, POMODORI SECCHI E OLIVE TAGGIASCHE CON PESTO DI RUCOLA PICCANTE

*Fried anchovies filled with "provola" cheese, dried tomatoes and brown olives with a spicy rocket pesto*

### SELEZIONE DI SALUMI: CULATELLO, MORTADELLA CON PISTACCHI, BRESAOLA, FINOCCHIONA, LONZINO, SALAMINI PICCANTI E AL TARTUFO

*A choice of sliced salami ad ham: culatello, mortadella with pistachio, bresaola, finocchiona,  
"lonzino", spicy and truffle salamini*

### 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*

# Babette

Caffè - Ristorante

## ZUPPE E CREME *SOUP and POTAGES*

### **VELLUTATA DI BROCCOLI SICILIANI AI PROFUMI ORIENTALI**

*Broccoli velouté with oriental aroma*

### **ZUPPA DI LENTICCHIE AL TIMO**

*Lentil soup seasoned with thyme*

### **CREMA DI ZUCCA PICCANTE**

*Spiced pumpkin potage*

### **ZUPPA DI FAGIOLI, CAVOLO NERO E PATATE**

*Beans, black cabbage and potatoes soup*

### **ZUPPA DI VERDURE CON PESTO LEGGERO AL BASILICO**

*Fresh vegetable soup seasoned with a light basil pesto*

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

*Spiced sea food soup with red shrimps and coconut milk*

# Babette

Caffè - Ristorante

## PRIMI - FIRST COURSE

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

---

**PACCHERI CON CREMA DI GORGONZOLA E SPINACINI**

*Paccheri with "gorgonzola" cheese and baby spinach sauce*

**POLENTA CON PRALINE DI SPUNTATURE DI MAIALE NELLA LORO SALSA**

*"Polenta" with pork chops pralines and 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*

**RISOTTO AL SALTO CON CARCIOFI**

*Risotto sauté with artichokes*

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

---

**TORTIGLIONI CON ZUCCHINE, ZAFFERANO, PESTO AI PISTACCHI**

**ED ERBE AROMATICHE \***

*"Maccheroni" pasta with zucchini, saffron, pistachio pesto and aromatic herbs*

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

\* I piatti escono con il parmigiano

\* *Pasta dishes are served with grated parmesan cheese.*

# Babette

Caffè - Ristorante

## SECONDI - MAIN COURSE

### ...DI CARNE - ...MEAT

---

**PETTO D'ANATRA LACCATO, RIDUZIONE DI CLEMENTINI, RÖSTI E PISTACCHI**  
*Lacquered duck breast, clementine reduction, rösti and pistachios*

**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 IN PANURE AROMATICA**  
*Marinated chicken with aromatic "panure"*

**COSTOLETTA DI AGNELLO PRÈ-SALÈ AL CALVADOS E TIMO**  
*Prè-salè lamb cutlet stewed with calvados and thyme*

**COTOLETTINE DI FILETTO DI VITELLO CON VALERIANA E SALSA REMOULADE**  
*Small veal fillet cutlet with salad and remoulade sauce*

**OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON PURÈ DI PATATE**  
*Veal marrow-bone Milanese style with mashed potatoes*

**FILETTO DI MAIALE CON SALSA AL MADEIRA, CAVOLINI DI BRUXELLES,  
PURE DI PATATE E MELE CONFIT**  
*Pork fillet in madeira sauce with Brussels sprouts, mashed potatoes and confit apples*

# 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 ARGENTINO**  
*Argentine sliced sirloin*

### ...DI PESCE - ...FISH

---

**PESCATO DEL GIORNO**  
*Catch of the day*

\*\*\*\*\*

# Babette

Caffè - Ristorante

## INSALATE - SALADS

### FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE

*Seasonal vegetables composition*

#### “INSALATA “BABETTE”

(INSALATA MISTA, AVOCADO, PATÈ 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*

#### PANE FATTO IN CASA

*Basket of home-made bread*