

# Babette

Caffè - Ristorante

## ANTIPASTI - HORS D'OEUVRE



### SALMONE IN "SAÔR" E RISO BASMATI PILAW

*Salmon in "saôr" dressing and basmati pilaw rice*

### CULATELLO

*"Culatello" ham*

### 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*

### INSALATA DI JULIENNE DI POLLO CON PEPERONI, UOVA DI QUAGLIA E VINAIGRETTE ALLA MENTA

*Julienne of chicken breast with Peppers, quail eggs and mint vinaigrette*

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

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

### ALICI IMPANATE E FRITTE

*Fried breaded anchovies*

### PANE FATTO IN CASA

*Home-made bread*



..... *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

### PACCHERI CON CREMA DI GORGONZOLA E SPINACINI

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

### FETTUCCINE CON RAGÙ DI MANZO TAGLIATO AL COLTELLO

*Fettuccine with homemade ragout of sliced beef*

### RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA, POMODORINI SECCHI ED ERBE AROMATICHE

*Ravioli stuffed with cottage cheese, dried tomatoes and aromatic herbs*

### RISOTTO AL SALTO CON CARCIOFI

*Risotto sauté with artichokes*

### PASTA FRESCA AL POMODORO

*Home made pasta with tomato sauce*

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

*"Polenta" with pork chops pralines and sauce*



# Babette

Caffè - Ristorante

## SECONDI - MAIN COURSE



### PETTO DI POLLO MARINATO E GRIGLIATO IN PANURE AROMATICA

*Marinated and grilled chicken with aromatic "panure"*

### COTOLETTE DI FILETTO DI VITELLO CON DADOLATA DI POMODORO FRESCO

*Veal fillet cutlets with diced tomatoes*

### ROAST BEEF ALLE ERBE AROMATICHE

*Roast beef with aromatic herbs*

### FILETTO DI MANZO CON SALSA AL BASILICO, COMPOSTA DI CIPOLLE DI TROPEA E GRATIN DAUPHINOIS

*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*

### FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA CON PATATE NOCCIOLA

*Grilled sea bass fillet with "noisette" potatoes*



# Babette

Caffè - Ristorante

## INSALATE - SALADS



### “INSALATA “BABETTE”

(INSALATA MISTA, AVOCADO, PATÊ DI FOIE GRAS, PANE TOSTATO)

*“Babette”*: mixed salad, avocado, paté de foie gras and toasted bread

### INSALATA “RUE DE RIVOLI”

(INSALATA MISTA, SALMONE AFFUMICATO, PANE TOSTATO)

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

### INSALATA VERDE CON STRACCHINO E SESAMO TOSTATO

*Green salad with stracchino cheese and toasted sesame seeds*

### INSALATA MISTA

*Mixed salad*

