

# Babette

Caffè - Ristorante

## ANTIPASTI - HORS D'OEUVRE

### **POLPETTINE DI BROCCOLETTI CON CUORE DI BRIE**

*Balls of sprouting broccoli with a brie heart*

### **MILLEFOGLIE CON GAMBERI ROSSI, AVOCADO, SPINACINI, STRACCIATELLA DI BUFALA E POMODORINI**

*Millefeuille with red shrimp, avocado, baby spinach, buffalo "stracciatella" and cherry tomatoes*

### **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*

### **PETTO DI POLLO BIO SFILACCIATO IN EMULSIONE DI OLIO, LIMONE E MENTA CON PEPERONI ED UOVO DI QUAGLIA**

*Pulled organic chicken breast with bell peppers and quail egg dressed with a lemon, mint and olive oil sauce*

### **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*

### **CREMA DI PORCINI, CASTAGNE E PATATE**

*Boletus, chestnut and potato velouté*

### **CREMA DI ZUCCA PICCANTE**

*Spiced pumpkin potage*

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

*Lentil soup, thyme flavored*

### **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 COURSES**

**PACCHERI CON CREMA DI GORGONZOLA, SPINACINI E GRANELLA DI PISTACCHI**  
*Paccheri with "gorgonzola" cheese and baby spinach sauce with grated pistachios*

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

**RISOTTO AL SALTO CON CARCIOFI**  
*Risotto sauté with artichokes*

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

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

**RAVIOLINI RIPIENI DI STRACCIATELLA DI BUFALA E CREMA AL TARTUFO BIANCO**  
*Raviolini stuffed with buffalo "stracciatella" and white truffle cream*

**RAVIOLINI RIPIENI DI BACCALÀ MANTECATO CON POMODORINI COTTI AL FORNO  
ED OLIVE TAGGIASCHE**  
*Ravioli stuffed with creamy salt cod, baked cherry tomatoes and Ligurian black olives*

# Babette

Caffè - Ristorante

## SECONDI - MAIN COURSES

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

---

#### PETTO D'ANATRA CON RIDUZIONE DI FRUTTO DELLA PASSIONE, RÖSTI E PISTACCHI

*Duck breast, passion fruit 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 BIOLOGICO MARINATO IN PANURE AROMATICA

*Marinated organic 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*

#### OSSOBUCCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON PURÈ DI PATATE

*Veal marrow-bone Milanese style with mashed potatoes*

#### FILETTO DI MAIALE CON SALSA AL MADEIRA, BROCCOLI SICILIANI, PURE DI PATATE E MELE CONFIT

*Pork fillet in madeira sauce with sprouting broccoli, 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 rib-eye-steak*

### TAGLIATA DI CONTROFILETTO

*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*

# Babette

Caffè - Ristorante

## **DOLCI - DESSERTS**

### **TORTA “BABETTE”**

*Babette Cake*

### **TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE DAL CUORE MORBIDO (15 MIN.)**

*Warm dark chocolate cake with a soft heart*

### **TORTINO DI CIOCCOLATO BIANCO DAL CUORE MORBIDO (15 MIN.)**

*Warm white chocolate cake with a soft heart*

### **TARTE TATIN**

### **MARQUISE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON CREMA INGLESE**

*Marquise of dark chocolate with vanilla sauce*

### **TORTA CON CREMA DI PISTACCHIO**

*Pistachio-cream tart*

### **“CENTOFETTE” DI MELE**

*Apple “Hundred Slices” cake*

### **TIRAMISÙ AROMATIZZATO**

*Flavored “Tiramisù”*

# Babette

Caffè - Ristorante

**FRUTTA - GELATI**  
*FRUITS - ICE CREAM*

**FRUTTO DI STAGIONE**  
*Seasonal Fruit*

**MISTO FRUTTA**  
*Mixed Fruit Plate*

**GELATO ARTIGIANALE**  
**(CREMA, CIOCCOLATO, FRAGOLA,  
LIMONE, PISTACCHIO, NOCCIOLA)**  
*Home-made Ice Cream*  
*(Vanille, Chocolate, Strawberry, lemon, Pistachio, Hazelnut)*