

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 MELANZANE ALLA MENTA SU FONDO DI POMODORO FRESCO

Eggplant timbale with fresh tomato sauce

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

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 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

RAVIOLINI RIPIENI DI STRACCIATELLA DI BUFALA E CREMA AL TARTUFO BIANCO

Raviolini stuffed with buffalo "stracciatella" and white truffle cream

RISOTTO AL SALTO CON CARCIOFI

Risotto sauté with artichokes



Babette

Caffè - Ristorante

SECONDI - MAIN COURSE

PETTO DI POLLO BIOLOGICO MARINATO E GRIGLIATO IN PANURE AROMATICA

Marinated and grilled bio 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 rib-eye-steak

TAGLIATA DI CONTROFILETTO

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



Babette

Caffè - Ristorante

DOLCI *Dessert*

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)

