

Il Mare di Babù

Il pescato del giorno e i profumi del Mediterraneo: crudi, paste mantecate e secondi di mare, preparati secondo la freschezza e la disponibilità dello chef.

❖ PER COMINCIARE

Antipasto Misto Babù ^{1,2,3,4,7,12,14}	€ 22,00
La selezione di mare dello chef, composta secondo la disponibilità del giorno.	
Insalata di Mare ^{2,4,9,12,14}	€ 16,00
Mix di mare tiepido condito con olio extravergine, limone e prezzemolo fresco.	
Polpo e Patate ^{9,14}	€ 16,00
Polpo tenero e patate, con olio extravergine, prezzemolo e un tocco di limone.	
Polpo Rosticciato su Crema di Ceci ^{9,14}	€ 16,00
Tentacolo di polpo scottato su vellutata di ceci, leggermente speziato.	
Bruschettone Pomodorini, Guacamole e Gambero ^{1,2}	€ 13,00
Pane croccante con guacamole, pomodorini e gambero: fresco e sfizioso.	

❖ LE NOSTRE PASTE

Tagliolino con Ricciola, Pistacchio e Lime ^{1,3,4,8}	€ 20,00
Tagliolino con ricciola, granella di pistacchio e profumo di lime.	
Spaghettoni con Lupini ^{1,14}	€ 18,00
Spaghettoni mantecati con lupini, aglio, olio e prezzemolo.	
Paccheri al Ragù di Polpo ^{1,9,14}	€ 18,00
Paccheri con ragù di polpo a lunga cottura, ricco e avvolgente.	
Tagliolino Calamaretti e Pachino ^{1,3,14}	€ 18,00
Tagliolino con calamaretti e pachino, leggero e profumato di mare.	

❖ LE PORTATE PRINCIPALI

Frittura Calamari e Gamberi e/o Alici ^{1,2,4,14}	€ 18,00
Frittura dorata e croccante di calamari, gamberi e alici, servita ben calda.	
Filetto di Orata Babù ⁴	€ 18,00
Filetto di orata con pomodorini, olive di Gaeta e capperi.	
Trancio di Ricciola su Vellutata di Ceci ^{4,9}	€ 20,00
Trancio di ricciola scottato su delicata vellutata di ceci.	
Grigliata di Crostacei e/o mista ^{2,4,14}	€ 22,00
Crostacei e pesce alla griglia, secondo il pescato del giorno.	

Coperto 2€

ALLERGENI — REG. UE N. 1169/2011

1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce
5 Arachidi	6 Soia	7 Latte/Lattosio	8 Frutta a guscio
9 Sedano	10 Senape	11 Sesamo	12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini	14 Molluschi		

* Prodotto surgelato all'origine oppure congelato in loco con abbattitore di temperatura, nel rispetto del Reg. (CE) 853/2004. In caso di allergie o intolleranze, informare il personale di sala prima di ordinare.



APERITIF / RESTAURANT / DRINK / MUSIC

La Terra di Babù

Sapori di terra, materie prime scelte e ricette della tradizione rivisitate con cura: dal tagliere alle paste fresche, fino alle nostre portate principali.

❖ PER COMINCIARE

Tagliere Misto Babù ^{1,7,8,12}	€ 12,00
Salumi e formaggi selezionati, accompagnati da composte, miele e pane casereccio.	
Tagliere di Formaggi ^{7,8}	€ 12,00
Assortimento di formaggi italiani, dai freschi agli stagionati, con confetture e frutta secca.	
Prosciutto e Melone	€ 10,00
Dolce melone profumato e prosciutto crudo stagionato, il grande classico dell'estate.	
Bruschette Miste ^{1,7}	€ 6,00
Pane tostato con pomodoro fresco, basilico e olio extravergine, nelle nostre varianti di casa.	
Insalata di Farro con Pesto e Verdure Saltate ^{1,7,8}	€ 8,00
Farro perlato con pesto fresco e verdure saltate: fresco, profumato e nutriente.	

❖ LE NOSTRE PASTE

Tonnarello ai Funghi Porcini ^{1,3}	€ 16,00
Tonnarello fresco mantecato con porcini, prezzemolo e un tocco di pepe nero.	
Tagliolino ai tre Pomodori ^{1,3}	€ 14,00
Tagliolino all'uovo con datterino, ciliegino e pomodoro confit, profumato al basilico.	
Paccheri Guanciale, Zucchine e Lime ^{1,7}	€ 14,00
Paccheri con guanciale croccante, zucchine e una grattata di lime.	
Tagliolino con Asparagi e Pachino ^{1,3}	€ 14,00
Tagliolino con punte di asparago e pachino, mantecato con delicatezza.	

❖ LE PORTATE PRINCIPALI

Tagliata di Manzo	€ 25,00
Controfiletto di manzo scottato e affettato, su letto di rucola e scaglie di grana.	
Hamburger di Angus ^{1,3,7,10,11}	€ 15,00
Burger di Angus in pane artigianale, accompagnato dalle salse di casa.	

Coperto 2€

ALLERGENI — REG. UE N. 1169/2011

1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce
5 Arachidi	6 Soia	7 Latte/Lattosio	8 Frutta a guscio
9 Sedano	10 Senape	11 Sesamo	12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini	14 Molluschi		

* Prodotto surgelato all'origine oppure congelato in loco con abbattitore di temperatura, nel rispetto del Reg. (CE) 853/2004. In caso di allergie o intolleranze, informare il personale di sala prima di ordinare.



APERITIF / RESTAURANT / DRINK / MUSIC

I Contorni di Babù

Semplici, genuini e di stagione: i nostri contorni nascono per accompagnare ogni piatto con il sapore autentico della cucina di casa.

❖ CONTORNI

Patate al Forno	€ 6,00
<i>Spicchi di patata dorati al forno, profumati al rosmarino, croccanti fuori e morbidi dentro.</i>	
Patate Fritte	€ 5,00
<i>Bastoncini di patata fritti al momento, dorati e leggeri, serviti caldi e fragranti.</i>	
Verdure Grigliate	€ 6,00
<i>Selezione di verdure di stagione grigliate e condite con un filo d'olio extravergine.</i>	
Verdura di Stagione	€ 6,00
<i>Verdura fresca del giorno, ripassata in padella o lessata, secondo il mercato.</i>	

I nostri contorni cambiano con le stagioni: chiedi al personale di sala le proposte del giorno.

Coperto 2€

ALLERGENI — REG. UE N. 1169/2011

1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce
5 Arachidi	6 Soia	7 Latte/Lattosio	8 Frutta a guscio
9 Sedano	10 Senape	11 Sesamo	12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini	14 Molluschi		

* Prodotto surgelato all'origine oppure congelato in loco con abbattitore di temperatura, nel rispetto del Reg. (CE) 853/2004. In caso di allergie o intolleranze, informare il personale di sala prima di ordinare.



APERITIF / RESTAURANT / DRINK / MUSIC

I Dolci di Babù

Il finale giusto per ogni cena: dolci preparati in casa, golosi e bilanciati, pensati per chiudere il pasto con dolcezza.

LE DOLCEZZE

Tiramisù ^{1,3,7}	€ 6,00
Il classico tiramisù di casa: savoiardi, caffè e morbida crema al mascarpone.	
Millefoglioline alla Crema Chantilly ^{1,3,7}	€ 6,00
Sfoglia croccante con crema chantilly e una spolverata di zucchero a velo.	
Semifreddo al Torroncino ^{3,7,8}	€ 6,00
Semifreddo morbido al torroncino con croccante granella di nocciola.	
Cheesecake ^{1,3,7}	€ 6,00
Cheesecake cremosa su base biscottata, con coulis di frutta di stagione.	
Sorbetto al Limone	€ 4,00
Sorbetto al limone fresco e dissetante, per chiudere in leggerezza.	

Tutti i nostri dolci sono preparati artigianalmente nella cucina di Babù.

Coperto 2€

ALLERGENI — REG. UE N. 1169/2011

1 Glutine	2 Crostacei	3 Uova	4 Pesce
5 Arachidi	6 Soia	7 Latte/Lattosio	8 Frutta a guscio
9 Sedano	10 Senape	11 Sesamo	12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini	14 Molluschi		

* Prodotto surgelato all'origine oppure congelato in loco con abbattitore di temperatura, nel rispetto del Reg. (CE) 853/2004. In caso di allergie o intolleranze, informare il personale di sala prima di ordinare.

Drink List Babù

Grandi classici internazionali, signature della casa e proposte analcoliche.

❖ CLASSIC & INTERNAZIONALI -

Aperol Spritz € 8
Aperol, prosecco, soda

Campari Spritz € 8
Bitter, prosecco, soda

Hugo Spritz € 8
St. Germain, prosecco, soda, foglie di menta

Bombay Tonic € 10
Gin, tonica, lemon

Vodka Tonic € 10
Vodka, tonica, lemon, redbull

Negroni € 10
Bitter, vermouth, gin

Negroni Sbagliato € 10
Bitter, vermouth, prosecco

Boulevardier € 10
Bitter, vermouth, whisky

Americano € 10
Bitter, vermouth, soda

Milano Torino € 10
Bitter, vermouth

Negrosky € 10
Bitter, vermouth, vodka

Moscow Mule € 10
Vodka, lime, ginger beer

London Mule € 10
Gin, lime, ginger beer

Margarita € 10
Tequila, triple sec, lime

Tommy's Margarita € 10
Mezcal, lime, sciroppo d'agave

Daiquiri € 10
Rum, lime, zucchero

Old Fashioned € 10
Whisky, angostura, zucchero, soda

Whisky Sour € 10
Whisky, limone, zucchero

White Lady € 10
Gin, triple sec, limone

❖ SIGNATURE

Babù € 12
Rum, fiori di sambuco, mango, lime, tabasco

Rosa Negra € 12
Gin, Italicus, rosa, lime

Breeze € 12
Vodka, batida di cocco, violetta, lime

Afrotiki € 12
Rum bianco e scuro, triple sec, lime, hibiscus, orzata, mango, angostura, tabasco, ginger beer

Maasai € 12
Bitter all'alloro, Martini Fiero, soda, pompelmo rosa

Siyu € 12
Sakè, liquore all'amarena, lime, orzata, angostura

Bajuni € 12
Whisky, mela, cannella, bitter all'arancia

Kalenjin € 12
Vodka, mandorla, chocolate bitter, espresso

❖ ANALCOLICI

Zulema € 8
Blue curaçao, mango, cocco, lime, soda al pompelmo rosa

Yoruba € 8
Mango, lime, soda al cocomero

Carta dei Vini

Una selezione di etichette italiane, tra rossi e bianchi del territorio e non solo.

❖ ROSSI

Barone Aglianico.....	€ 24
Caprai Chianti Due Palme.....	€ 26
Primitivo Ettamiano Due Palme.....	€ 25
Negramaro Selvapiana.....	€ 25
Del Tetto Barbera d'Alba Bramé.....	€ 27
Del Tetto Nebbiolo d'Alba.....	€ 28
Divina Provvidenza Merlot.....	€ 20
Ebrio Montepulciano d'Abruzzo.....	€ 22
G. Fendi Idillio Maremmano Sangiovese	
Imperiale.....	€ 25
Imperfetto Bolgheri Rosso IGP.....	€ 45
Monte del Frà Ripasso Valpolicella.....	€ 28
Monte del Frà Amarone della Valpolicella....	€ 47
Selva Piana Cesanese del Piglio.....	€ 25
Poggio Maestrino Morellino di Scansano.....	€ 25
Villa Cipressi Brunello di Montalcino	
DOCG.....	€ 45
Zemmer Pinot Nero.....	€ 27

❖ BIANCHI

Mezzadro Chardonnay.....	€ 16
Gewrztraminer fondazione Edmundo Mach..	€ 27
Riesling fondazione Edmundo Mach.....	€ 32
Ribolla gialla Casali Roncali.....	€ 27
Biancolella d'Ischia Antonio Manzella.....	€ 30
Biancolella Ponza Antiche Cantine Frontone..	€ 80
Vermentino di Sardegna Vecchia Costa	
Montespada.....	€ 22
Sauvignon Blanc Mamari Fina.....	€ 28
Traminer aromatico/Sauvignon blanc kikè	
fina.....	€ 28
Malvasia puntinata tenuta Le Quinte.....	€ 25
Falangina Torre Varano.....	€ 22
Pecorino Torre d'Aligi.....	€ 26
Pinot grigio fondazione Edmundo Mach.....	€ 26
Passito vendemmia tardiva grillo El Aziz	
fina.....	€ 42
Passito vendemmia tardiva grillo El Aziz	
fina al calice.....	€ 7
Calice vino bianco Chardonnay mezzadro.....	€ 5

Carta dei Vini

Bollicine, Champagne e una selezione di bottiglie e distillati.

❖ BOLLICINE

Cullier champagne brut.....	€ 70
Cullier champagne rosè.....	€ 90
Culliet champagne thanetien.....	€ 95
Franciacorta brut Monzio Compagnoni.....	€ 40
Franciacorta saten Monzio Compagnoni.....	€ 50
Franciacorta rosè Monzio Compagnoni.....	€ 45
Franciacorta Cá del bosco.....	€ 100
Trento doc Pedrotti.....	€ 35
Moet Ice Imperial.....	€ 130

❖ BOTTIGLIE & DISTILLATI

Gin Bombay Sapphire	€ 110
Gin Mare 0,7 lt	€ 160
Gin Hendrick's 0,7 lt	€ 150
Vodka 42 Below 0,70	€ 110
Vodka Grey Goose 0,7 lt	€ 160
Vodka Grey Goose 1,5 lt	€ 400
Tequila Cazadores Reposado 0,7 lt	€ 110
Prosecco Extra Dry	€ 30