

Babi

SOMETHING PERSONAL



babicomito.it



CAFFETERIA

coffee and more...

Espresso <i>Espresso</i>	2,00€	Latte Macchiato <i>Latte</i>	3,50€
Decaffeinato <i>Coffe without caffeine</i>	2,00€	Bianchino <i>White chocolate coffee and milk cream</i>	4,00€
Marocchino <i>Marocchino</i>	3,00€	Latte Macchiato Vegetale <i>Latte with plant-based milk</i>	4,00€
Caffè Shekerato <i>Shaken iced coffee</i>	5,00€	Latte e Cannella <i>Cup o' milk with cinnamon</i>	3,00€
Ginseng Piccolo <i>Small ginseng coffee</i>	2,00€	Latte e Cicccolato <i>Cup o' milk with powdered chocolate</i>	3,50€
Ginseng Grande <i>Large ginseng coffee</i>	2,50€	Latte Pink ♥ no coffee <i>Pink Cup o' milk (straight milk)</i>	3,50€
Orzo Piccolo <i>Small barley coffee</i>	2,00€	Latte Pink Vegetale ♥ no coffee <i>Pink Latte with plant-based milk</i>	4,00€
Orzo Grande <i>Large barley coffee</i>	2,50€	Americano <i>Americano</i>	3,50€
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,50€	Cioccolata <i>Hot chocolate</i>	4,00€
Cappuccino Aromatizzato <i>Flavored cappuccino</i>	4€	Cioccolata con Panna <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	5,00€
Cappuccino Vegetale <i>Cappuccino with plant-based milk</i>	4,00€	Flat White <i>Flat white plant-based milk</i>	3,50€
Cappuccino Pink ♥ <i>Pink Cappuccino</i>	5€	Flat White Vegetale <i>Flat white plant-based milk</i>	4,00€
Latte Bianco <i>Cup o' milk (straight milk)</i>	2,00€	Spremuta <i>Juice</i>	5,00€
Latte Bianco Vegetale <i>Cup o' plant-based milk</i>	2,50€	Spremuta Pompelmo <i>Grapefruit Juice</i>	5,00€
Iced Coffee <i>Iced coffee</i>	5,00€		

Scegli il latte vegetale che preferisci:

Soya, mandorla, avena, cocco

Our plant-based milk options:

soy, almond, oat, coconut



Bibite *Soft Drink*

Acqua Naturale / Frizzante 0,5cl 1,50€
Still or Sparkly water 0,5cl

Acqua Naturale / Frizzante 0,75cl 3,50€
Still or Sparkly water 150cl

Coca Cola 4,00€
Coca Cola

Acqua Tonica 4,00€
Tonic water

The Freddo Limone / Pesca 4,00€
Iced Lemon/Peach Tea

Ginger Pink 5,00€
Ginger Pink

Lemonsoda 4,00€
Lemonsoda

Mandarinata 5,00€
Tangerine Juice

INFUSI *Freddi*

Cold Press Herbal Teas

Zenzero e Agrumi 4,50€
Ginger and Citrus herbal tea

Frutti di Bosco 4,50€
Mixed Berries Tea

Cannella e Liquirizia 4,50€
Cinnamon and Licorice Tea

Tè Bianco 4,50€
White Tea

Tè Rosso 4,50€
Red Tea

Tè Verde 4,50€
Green Tea

Tè Nero 4,50€
Black Tea

Fancy a hot cup of tea?

Infusi Caldi E thè

Zenzero e Agrumi 4,50€
Ginger and Citrus herbal tea

Frutti di Bosco 4,50€
Mixed Berries Tea

Cannella e Liquirizia 4,50€
Cinnamon and Licorice Tea

Tè Bianco 4,50€
White Tea

Tè Rosso 4,50€
Red Tea

Tè Verde 4,50€
Green Tea

Tè Nero 4,50€
Black Tea

Aggiungi
PIÙ GUSTO!

Aggiungi il tuo gusto alla bevanda:
*lampane e cioccolato, nocciaola,
frutti di bosco, liquirizia,
arancia e cioccolato*

Add a flavour of your choice to your
drink: *raspberries and chocolate,
hazelnut, mixed berries, licorice, orange
and chocolate*

il NOSTRO APERITIVO



Our Aperitiva

Alzatina

25,00€

- Crema di patata e cipolle rosse marinate con fiori eduli
- Spuma di mozzarella con pomodorini confit
- Salsa tonnata con uovo sodo e acciuga
- Crema di peperone rosso, semi di zucca tostati e cialda di parmigiano
- Crema chantilly con lampone
- Bombette con crema
- Mini sandwich con maionese e tacchino alle erbe

- Creamed potato and marinated red onions with edible flowers
- Mozzarella mousse with cherry tomatoes confit
- Tuna sauce with boiled egg and anchovy
- Cream of red bell pepper, pumpkin seeds toasted and parmesan wafer
- Chantilly cream with raspberry
- Bombettes with cream
- Mini sandwiches with mayonnaise and turkey with herbs



Babi Cocktails

Barman

Vermouth, Campari, estratto di Ribes e Triple Sec
Vermouth, Campari, currant extract and Triple Sec

Capitano

Vodka, Liquore alla liquirizia e Caffè shakerato
Vodka, licorice liqueur and shaken coffee

Instant

Passoa, Peachtree ed estratto di pompelmo
Passoa, peachtree and grapefruit extract

Simple

Gin con Polpa di Kiwi ed estratto di Mele
Gin with kiwi pulp and apple extract

Babi

Vodka, Lamponi e Lime
Vodka, raspberries and lime

Magda

Gin, Braulio, Frutti di Bosco ed estratto di More
Gin, braulio, berries and blackberry extract

Charlotte

Whisky, Miele, Ribes e Lampone
Whiskey, honey, currants and raspberry

The Boss

Campari, Vermouth, Angostura e Tabasco
Campari, vermouth, angostura and tabasco

Presidente

Campari, Vermouth, Mezcal, Angostura e Soda
Campari, vermouth, mecal, angostura and soda

Nettare degli Dei

Bourbon, Spremuta di Arancia, Miele
Bourbon, Orange Juice, Honey

FRULLATI



Smoothies

7,50€

Barbabietola, Mela, Lime, Zenzero
Beetroot, apple, lime, ginger

Sedano, Mela, Cetriolo, Lime
Celery, apple, kiwi, lime

Menta, Frutti di Bosco, Mela, Ananas
Mint, berries, apple and pineapple

Ananas, Passion Fruit, Pesca
Pineapple, passion fruit, peach

Melone, Fragole, Lime
Melon, Strawberries, Lime

Avocado, Banane, Latte di avena, Spinaci
Avocado, bananas, oatmeal, spinach

FRAPPÉ + panna

9€

(gusti: nocciola, cioccolato, frutti di bosco)





CLASSIC Cocktails



Spritz Aperol / Campari <i>Aperol or Campari</i>	10€	Daiquiri Rum Bianco con zucchero di canna con estratto di lime <i>White rum with cane sugar with lime extract</i>	10€
Bellini Prosecco, Pesca <i>Prosecco, peach</i>	10€	Mojito Passion Rum, Zucchero di canna, estratto di lime e menta e frutto della passione <i>Rhum, brown sugar, lime and mint extract and fruit of passion fruit</i>	10€
Rossini Prosecco, Fragola <i>Prosecco and strawberry</i>	10€	Bloody Mary Vodka, Estratto di Pomodoro, Spe- zie e Sedano <i>Vodka, Tomato Extract, Spices and Celery</i>	10€
Americano Campari, Vermouth, Soda <i>Campari, vermouth, soda</i>	10€	Caipirinha Cachaça, Lime, Zucchero <i>Cachaca, lime, Sugar</i>	10€
Negroni / Sbagliato Campari, Martini, Gin / Prosecco <i>Campari, Martini, Gin or Prosecco</i>	10€	Mojito Rhum, Zucchero di canna, Estratto di lime e menta <i>Rhum, brown sugar, lime and mint extract</i>	10€
Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, Succo di lime <i>Vodka, ginger Beer, lime juice</i>	10€	Paloma Tequila, Mezcal, Pompelmo <i>Tequila, mezcal, grapefruit</i>	12€
Pina Colada Rum Bianco con Ananas e Latte di Cocco <i>White Rhum with pineapple and coconut milk</i>	10€	Margarita Tequila, Triple Sec, Estratto di Lime <i>Tequila, Triple Sec, Lime extract</i>	10€
Irish Coffee Whisky, Caffè e Panna <i>Whiskey, Coffee and Cream</i>	10€	Margarita con Mezcal With Mezcal	15€
White Russian Vodka, Kahlua e Panna <i>Vodka, Kahlua and whipped cream</i>	10€	Gin Tonic <i>Scegli tu il gin!</i> Nostradamus / z44 / Duck Dive / Nazzarè / Akori / Bickens	12€

Mocktails with Love

Mocktails with love 14€

Pink Beach:

Crema di cocco, limonata, pink glitter
Coconut cream, lemonade, pink glitter

Easy litchi

Litchi, lime juice, granatina
Lychee, lime juice, grenadine

Pretty passion

Frutta della passione, limonata, aria viola
Passion fruit, lemonade, violet air

Elder flower e berry

Fiori di sambuco, limonata e mirtilli
Elderflower, lemonade and blueberry

Peach cream

Nettare di pesca, latte di cocco e lime
peach nectar, coconut milk and lime

Shake almond

Latte di madorla, orzata, caffè
Almond milk, horchata, coffee

Watermelon dream

Anguria, ginger ale, lamponi e spuma rosa
Watermelon, ginger ale, raspberries and pink mousse

Strawberry dream

Granatina, fragole e limonata
Grenadine, strawberries and lemonade

Violet vamp

Lemon bitter, estratto di violetta, spuma rosa
Lemon bitter, violet extract, pink mousse

Japan sensation

Yuzu, tè verde, limonata
Yuzu, green tea, lemonade

Banana colada

Latte di cocco, banana
Coconut milk, banana

Vanilla absolute

Vaniglia, ginger ale, spuma bianca
Vanilla, ginger ale, white mousse



Club SANDWICH 16€

Contorno: Patatine al forno

Side dish: oven fries

Uovo Sodo, Pomodoro, Lattuga, Mayo alle erbe, tacchino

Hard-boiled egg, tomato, lettuce, herb mayo, turkey

Roast beef, Lattuga, Patata affumicata, Marmellata di Cipolla, salsa tonnata

Roast beef, Lettuce, Smoked Potato, Onion Jam, tuna sauce

Salmone marinato, Mostarda di Fichi, Guacamole, Semi di zucca tostati, Finocchio agli agrumi

Marinated Salmon, Fig Mustard, Guacamole, Toasted Pumpkin Seeds, Fennel with Citrus Fruits

Mozzarella, Cetrioli, Spinacino, Pomodoro gratinato, Acciughe

Mozzarella, Cucumbers, Baby spinach, Tomato au gratin, Anchovies

Melanzana arrosto, Mela Verde, Mayo vegana, Peperoni, Misticanza

Roasted eggplant, Green Apple, vegan mayo, Peppers, mixed salad



Avocado Toast

Semplice 13€
Simple

Avocado toast poché 15€
Avocado and Egg Poche
Simple

Salmon e Poche 16€
Salmon and Egg Poche
Simple

Salmon 15€
Salmon

Bacon 15€
Bacon

Bacon e Poche 16€
Bacon and Egg poche

Verdure fresche di stagione 15€
Seasonal fresh vegetables

Salmone marinato, cipolla rossa, scaglie di cocco, lime 16€
Marinated salmon, red onion, coconut flakes, lime

Pomodorini Confit, crema di peperone, fragole Pomodorino Fresco Basilico e spuma di Mozzarella 16€

Confit cherry tomatoes, pepper cream, strawberries Fresh tomatoes Basil and Mozzarella mousse

Frutto della passione, Ciuffi di Mayo Vegana, cubetti di Cetriolo e Spinacino 16€
Passion Fruit, Vegan Mayo Clumps, Cucumber Cubes and Spinach

Melone, Gelato di Burrata, Cipolla Marinata, Mela verde, crema di Parmigiano e fiori eduli 16€
Melon, Burrata Ice Cream, Marinated Onion, Green Apple, Parmesan Cream and Edible Flowers

Uova BENEDICT

CON ROSTI di PATATE

Egg Benedict served on top of Potato Rosti

Benedict
Semplici
Egg Benedict Simple

Benedict
con Salmone Marinato
Egg benedict with marinated salmon

Benedict
con Bacon Croccante
Egg benedict with crispy bacon topping

Benedict
con Verdure
Egg benedict with vegetables

14€



La
Giaia!

Non sono consentite variazioni ai piatti

#TIRENDEFELICE

Croque Madame & MONSIEUR

16€

(Scegli la tua versione con tacchino)

Croque Madame:

Pan Brioche ripieno di Formaggio,
Prosciutto cotto, Besciamella e Uovo
Contorno Misticanza

Croque madame

*Pan Brioche filled with Cheese, Ham,
Béchamel and Egg With Misticanza*



Croque Monsieur:

Pan Brioche ripieno di Formaggio,
Prosciutto cotto, Besciamella
Contorno Misticanza

*Pan Brioche filled with Cheese, Ham,
Béchamel*

With Misticanza

servite con pane Homemade

TEGAMINO / STRAPAZZATE / Sode

*Sunny-Side Eggs, Scrambled Eggs or
Hard-boiled Eggs
3 pezzi / 3 pieces*

Semplici
Simple

Con Verdure spadellate di stagione
With sautéed seasonal vegetables

Con Avocado e Salmone
With Avocado and Salmon

Con Avocado
With Avocado

Con Salmone
With Salmon

Con Formaggio
With Cheese

Con Formaggio e prosciutto
With ham and Cheese

Con Bacon
With Bacon

10€

14€

16€

14€

14€

14€

14€

14€

Insalate



Gelato di Burrata, mix di Pomodorini, Mela Verde e basilico 16€

Burrata ice cream, cherry tomato mix, green apple and basil

Gazpacho di pomodoro, Fragole e brunoise di Peperone dolce 16€

Tomato Gazpacho, Strawberries and Sweet Pepper Brunoise

Blinis di Patata affumicata, cozze gratinate, crema di Pecorino romano Dop, mix di pomodorini e basilico 16€

Smoked Potato Blinis, Mussels au Gratin, Pecorino Romano DOP cream, cherry tomato and basil mix

Blinis di Patata affumicata, salmone marinato, frutti rossi, cipolla rossa, guacamole, finocchio e maionese all'arancia 16€

Smoked potato blinis, marinated salmon, red fruits, red onion, guacamole, fennel and orange mayonnaise



Waffle DOLCI

Con Sciroppo D'Acero 10€
With maple syrup

Con Nutella 12€
With Nutella

Con Nutella e Frutta 15€
With Nutella and fruits

Con Yogurt e Miele 12€
With Yogurt and Honey

Con Sciroppo D'Acero e Frutta Fresca 15€
With Maple Syrup and Fresh Fruit

Con Yogurt e Mirtilli 14€
With Yogurt and Blueberries

Con Sciroppo D'Acero e Bacon 15€
With Maple Syrup and Bacon

Con Burro di Arachidi e Banana 14€
With Maple Syrup and Bacon

Aggiunte:

Gelato (Fior di Latte, Cioccolato, Bosco) 2€
Ice cream (Fior di Latte, Chocolate, berries)

Panna 1€
Whipped Cream



pink Pancakes

Anche Gluten Free



Fatti in casa con latte di avena e soya
Homemade with oat milk and soy milk

Con Sciroppo D'Acero 10€
With maple syrup

Con Nutella 12€
With Nutella

Con Nutella e Frutta 15€
With Nutella and fruits

Con Yogurt e Miele 12€
With Yogurt and Honey

Con Sciroppo D'Acero e Frutta Fresca 15€
With Maple Syrup and Fresh Fruit

Con Yogurt e Mirtilli 14€
With Yogurt and Blueberries

Con Sciroppo D'Acero e Bacon 15€
With Maple Syrup and Bacon

Con Burro di Arachidi e Banana 14€
With Maple Syrup and Bacon

Aggiunte:

Gelato (Fior di Latte, Cioccolato, Bosco) 2€
Ice cream (Fior di Latte, Chocolate, berries)

Panna 1€
Whipped Cream



Who RUN
the world?
Girls! ✨



Le nostre torte

Cheesecake Liscia 7€
Classic Cheesecake

Cheesecake Nutella 7.5€
Nutella Cheesecake

Cheesecake Frutti di Bosco 7.5€
Mixed berries cheesecake

Lemon tart 8€
Lemon tart

Babi Cake 10€
Babi Cake

Torta di carote vegana 7.5€
Vegan carrot cake

Maritozzo 11€
Maritozzo

Pavlova 11€
Pavlova

Charlotte Cake 10€
Charlotte Cake

Tiramisù Classico 8€
classic tiramisu 

Tiramisù e frutti di bosco 8€
Tiramisu and berries

Tiramisù pistacchio 8€
Tiramisù pistachio

French toast

YUMMY

Pane Fatto da Noi con cannella e uovo nell'impasto e cotto nel burro...
Buonissimo!

*Our homemade bread is baked everyday cinnamon, egg and cooked with butter...
Delicious!*

Con Sciroppo D'Acero 10€
With maple syrup

Con Nutella 12€
With Nutella

Con Nutella e Frutta 15€
With Nutella and fruits

Con Yogurt e Miele 12€
With Yogurt and Honey

Con Sciroppo D'Acero e Frutta Fresca 15€
With Maple Syrup and Fresh Fruit

Con Yogurt e Mirtilli 14€
With Yogurt and Blueberries

Con Sciroppo D'Acero e Bacon 15€
With Maple Syrup and Bacon

Con Burro di Arachidi e Banana 14€
With Maple Syrup and Bacon

Aggiunte:

Gelato (Fior di Latte, Cioccolato, Bosco) 2€
Ice cream (Fior di Latte, Chocolate, berries)

Panna 1€
Whipped Cream

Non sono consentite variazioni ai piatti

Sit Back
& relax ✨
you're
home!



MACedONie!

Yogurt Magro, Muesly e Frutta Fresca 14€
Low Fat Yogurt, Muesly and Fresh Fruit

Frutta Fresca 12€
Fresh Fruit

Frutta Fresca con Gelato 14€
*(a scelta tra gelato Fior di Latte o Bosco)
Fresh Fruit and Ice Cream
(choice of ice cream Fior di Latte or berries)*

Non sono consentite variazioni ai piatti



#TIRENDEFELICE

MUFFIN!

 5€

Cioccolato / Frutti di Bosco / Nutella / Semplice
*Aggiunta panna extra 1,00€
Extra cream added 1,00€*
*Chocolate/mixed berries/
Nutella / Semplice*

Donut

 3€

Cioccolato con farcitura al Cioccolato
Chocolate with stuffed Chocolate

Cioccolato bianco e Oreo
White chocolate and Oreo

Pinky con Glassa alle Fragole
Pinky with strawberry glaze

Purple con Glassa al Mirtillo e scaglie di Cioccolato Bianco
Purple with blueberry glaze and white chocolate chips

♡ Coppe gelato

10€

Only Girl
Gelato fior di latte, gelato pistacchio, panna montata, crumble e granella di pistacchio
Milk cream, pistachio

Firework
Gelato fior di latte, gelato frutti di bosco, panna montata, crumble
Milk cream, red berries

Halo
Gelato fior di latte, espresso, gelato al caffè, panna montata
Milk cream, espresso, coffee

Roar
Gelato al cioccolato, crumble al cioccolato, panna montata
Chocolate

Oppure scegli tu la tua coppa gelato
Or you choose your ice cream cup

2 palline 7,50€
3 palline 8€



*Pistacchio - Pistachio
Nocciola - Hazelnut
Acero e mirtillo - Maple and Blueberry
Caramello salato - Salted caramel
Yogurt - Yoghurt
Mango - Mango
Vaniglia - Vanilla
Caffè - Coffee
Cioccolato fondente - Dark chocolate
Cioccolato bianco e lamponi - White chocolate and raspberries
Anguria - Watermelon
Fragola - Strawberries
Fiordilatte - Milk cream
Stracciatella - Stracciatella*



Menù BIMBI

15€

Toast prosciutto e formaggio

o

Uova semplici

+

Macedonia

+

Frullato o Bibita

*Ham and cheese toasted sandwich or eggs
(sunny-side up or scrambled) + fruit
salad + milkshake, water or any type of
soda or cold tea*



Non sono consentite variazioni ai piatti

#TIRENDEFELICE



Mangia, PREGA, Ama

30€

- 2 Croissant Lisci
- Pane in cassetta
- 1 Yogurt + Frutta
 - 1 Nutella
 - 1 Marmellata
 - 1 Burro
 - 1 Spremuta
- 1 Cappuccino o Caffè
 -
 - 2 Sweet croissant
 - Sliced bread
 - 1 Yoghurt with fruit
 - Nutella jar
 - Jam
 - Butter
 - Orange Juice
- 1 Cappuccino or Espresso

Sta Senza
pensieri
Brunch!

Crazy, STUPID Love

30€

- 1 Avocado toast salmone
- 1 Uova fritte + Pane fatto in casa
- 1 Pancake Frutta
 - 1 Spremuta
 - 1 Americano
 -
 - 1 Avocado toast salmon
 - 1 Fried eggs with homemade bread
 - 1 Sweet pancake topped with fruit
 - 1 Orange Juice
 - 1 Americano

Single ladies

30€

- French toast
- Uova strapazzate
- Avocado toast bacon
- Americano
- Spremuta
-
- French toast
- Scrambled eggs
- Avocado toast bacon
- Americano
- Orange juice



babicommo.it

