



FOOD & DRINKS

*Aperta nel 1893 la Sala da tè Babington sceglie, da allora,  
i migliori ingredienti per la preparazione dei suoi piatti.*

*In cucina si seguono ancora le antiche ricette,  
quelle tramandate dalle fondatrici Isabel Cargill e  
Anne Marie Babington, affiancate alle novità aggiunte negli anni:  
oggi come ieri le cuoche e le maestre della pasticceria  
preparano giornalmente pane, muffin e dolci.  
Per offrire sempre ai nostri ospiti la genuinità e  
l'esclusività che ci distinguono!*

---

*Since opening in 1893 we have made it our priority to use  
the finest ingredients in all our cooking  
and many of our recipes are prepared following the original English ones  
handed down by Miss Babington.*

*Today at Babingtons we still take special care in the daily baking  
of all our cakes and muffins, scones and breads.  
All of this to give our guests the most genuine,  
unique and overall delicious experience!*

**AL FINE DI GARANTIRE UN'ESPERIENZA DI QUALITÀ A TUTTI  
I NOSTRI OSPITI, VI INFORMIAMO CHE È RICHIESTA ALMENO  
UNA CONSUMAZIONE PER CIASCUNA PERSONA SEDUTA.  
GRAZIE PER LA COMPrensIONE**

**IN ORDER TO GUARANTEE THE BEST EXPERIENCE FOR OUR  
CLIENTS, WE ASK EACH GUEST TO ORDER AT LEAST ONE  
ITEM FROM THE MENU. THANKS YOU FOR UNDERSTANDING**

## BREAKFAST AND BRUNCH MENU

- Yogurt bio, granola fatta in casa e frutta fresca** ..... €. 12,50  
*Organic yogurt, home-made granola and fresh fruit*
- Brioche con burro e una selezione di marmellate** ..... €. 12,50  
*Sweet bun with butter and a selection of jams*
- Tagliata di frutta di stagione** ..... €. 13,50  
*Sliced fresh seasonal fruit*
- French Toast** ..... €. 15,50  
*Servito con frutta fresca e sciroppo d'acero canadese*  
*Served with fresh fruit and maple syrup*
- Liège Waffles** ..... €. 15,50  
*Serviti caldi con fragole o frutti di bosco freschi, e panna fresca montata*  
*Served hot with strawberries or forest fruits and freshly whipped cream*
- Smashed Avocado Toast** ..... €. 21,00  
*Con uova in camicia su pane ai cereali fatto in casa*  
*With poached eggs on home-made whole grain bread*
- Eggs Benedict su English Muffin** ..... €. 28,50  
*2 uova in camicia su muffin con, a scelta, prosciutto cotto, salmone affumicato o spinaci*  
*2 poached eggs on home-made English muffin with a choice of cooked ham, smoked salmon or spinach*
- Full English Breakfast** ..... €. 29,00  
*Uova and Bacon (in camicia, strapazzate o all'occhio di bue) serviti con pomodori, funghi alla griglia, pane tostato fatto in casa, spremuta fresca e tè o caffè a scelta*  
*Bacon and Eggs (poached, scrambled or fried) served with grilled tomatoes, mushrooms, home-made toasted bread, freshly squeezed juice, and a choice of tea or coffee*
- Bicchieri di Champagne / A glass of Champagne** ..... €. 23,00

## SNACKS

- Frittelle di verdure con salsa indiana al curry** ..... €. 13,50  
*Veggie cakes served with Indian curry sauce*
- Selezione di finger sandwiches (8)** ..... €. 15,50  
*Selection of fresh finger sandwiches (8)*
- Chicken Bites** ..... €. 13,50  
*Serviti con salsa remoulade fatta in casa*  
*Served with home-made remoulade sauce*
- Muffin fatto in casa al formaggio e prosciutto** ..... €. 15,50  
*Ham and cheese home-made muffin*
- Muffins Experience** ..... €. 16,00  
*Selezione di tre piccoli English muffins (alla cretese - uovo, tonno e menta - pesto, mozzarella di Bufala, pomodori confit e basilico)*  
*A selection of 3 English mini muffins (Crete way - egg, tuna and mint - pesto, buffalo mozzarella, tomatoes and basil)*

## TOASTS

- Babingtons special BLT - bacon irlandese, lattuga e pomodoro con pane fatto in casa e maionese** ..... €. 16,00  
*Irish bacon, lettuce and tomatoes with home-made bread and mayonnaise*
- Salmone affumicato scozzese bio, formaggio fresco al Lapsang Souchong and avocado con pane ai cereali fatto in casa** ..... €. 21,00  
*Organic Scottish smoked salmon, Lapsang Souchong cream cheese and avocado, with home-made whole grain bread*
- Smashed avocado toast ai cereali fatto in casa con uova in camicia** ..... €. 21,00  
*Smashed avocado with poached eggs on home-made whole grain bread*
- Spring Muffin con zucchine trifolate e mozzarella di bufala** ..... €. 21,00  
*Home-made muffin with courgettes and mozzarella di bufala*

CHIEDETE AL PERSONALE DI SERVIZIO LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE E PRODOTTI SENZA GLUTINE DISPONIBILI

ASK OUR STAFF FOR INFORMATION ON FOOD ALLERGENS AND GLUTEN FREE PRODUCTS

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE ABBATTUTI  
SOME PRODUCTS COULD BE BLAST CHILLED

## ALL DAY TEA MENUS

**Cream tea for two** ..... €. 48,00

**Scones caldi (4, con uvetta e semplici) serviti con burro, marmellata di fragole e panna fresca montata**

*Hot buttered Scottish scones (4, with raisins and plain) served with strawberry jam and freshly whipped cream*

**Scegliete un tè per uno tra le nostre miscele**

*Choose a tea each among our special blends*

**High Tea (for one)** ..... €. 35,00

**Piccoli sandwiches freschi (8), scones caldi (2, con uvetta e semplici) serviti con burro, marmellata di fragole e panna fresca montata**

*Fresh finger sandwiches (8), hot buttered Scottish scones (2, with raisins and plain) served with strawberry jam and freshly whipped cream*

**Scegliete un tè tra le nostre miscele**

*Choose a tea among our special blends*

**Bicchiere di Champagne / A glass of Champagne** ..... €. 23,00

## BURGERS

(180 gr crudo · raw)

**Con bun fatto in casa a lievitazione naturale**

*With home-made sourdough bun*

**Cheese and bacon Chianina burger**

**con patatine fritte** ..... €. 27,50

*Cheese and bacon Chianina beef burger with potato chips*

**Avocado Chianina burger con patatine fritte** ..... €. 27,50

*Avocado and Chianina beef burger with potato chips*

**Beef burger steak con verdure del giorno**

*Beef burger steak with vegetables of the day* ..... €. 26,50

**Gourmet Truffle Burger (200 gr raw)** ..... €. 40,00

**Burger di carne chianina con rucola, pomodori, scaglie di parmigiano, scaglie di tartufo fresco servite con patatine fritte al tartufo**

*Chianina beef burger with roquette, tomato, parmesan cheese, fresh grated truffle with truffled potato chips*

## GRAND CLASSICS

**Indian salad** ..... €. 25,00

**Riso basmati con pollo, mele, noci, uvetta, sedano e maionese al curry**

*Basmati rice with chicken, apples, walnuts, raisins, celery and curry mayonnaise*

**Ginger wild rice salad** ..... €. 26,00

**Riso venere servito con trancio di salmone affumicato scozzese, verdure fresche croccanti e zenzero, servito con salsa al rafano**

*Black wild rice with Scottish smoked salmon, fresh crisp vegetables and fresh ginger, served with horseradish sauce*

**Diana's shrimp rice salad** ..... €. 26,00

**Riso con gamberi, sedano, carote, olive, cetriolini e salsa rosa**

*Rice with shrimps, celery, carrots, olives, gherkins and cocktail sauce*

**Negrino** ..... €. 27,50

**Beefburger (180 gr crudo) di carne Chianina servito su riso pilaff con una leggera crema di formaggio**

*Chianina beefburger (180 gr raw) served on crunchy pilaff rice and a light cream cheese sauce*

**Tartare** ..... €. 27,00

**Carne chianina battuta al coltello leggermente condita con capperi, sottaceti, Worcestershire sauce, sale e pepe e servita con julienne di carote, coulis di lamponi e toastino ai cereali**

*Chianina steak tartare, delicately seasoned with pickles, capers, salt, pepper and Worcestershire sauce, accompanied with julienned carrots, a fresh raspberry coulis and toasted multi grain bread*

**Roast beef** ..... €. 27,50

**Carne chianina marinata alle erbe con patatine novelle all'olio di oliva, pomodorini e rughetta**

*Chianina Roast Beef marinated in fresh herbs and served with baby potatoes, baby tomatoes and roquette*

**Babingtons Curry** ..... €. 27,50

**Riso pilaf con pollo, uova o verdure servito con una salsa al curry, noci e chutney fatto in casa**

*Pilaf rice with chicken, poached eggs or seasonal vegetables served with curry sauce, walnuts and home-made chutney*

**Eggs Benedict** ..... €. 28,50

**2 uova in camicia su muffin con, a scelta, prosciutto cotto, salmone affumicato o spinaci**

*2 poached eggs on home-made English muffin with a choice of cooked ham, Scottish smoked salmon or spinach*

## CLUB SANDWICHES

*Serviti con patatine • Served with potato crisps*

- Salmone affumicato scozzese bio, uovo e rughetta con maionese e pane ai cereali fatto in casa** . . . . . €. 26,00  
*Organic Scottish smoked salmon, eggs, roquette, home-made mayonnaise and whole grain bread*
- Pollo & bacon, con pomodori, insalata e maionese** . . . . . €. 22,50  
*Chicken and Irish bacon, tomatoes, salad and mayonnaise*
- Vegetarian - con spinaci, pomodorini confit, pesto and parmigiano** . . . . . €. 19,50  
*With spinach, confit tomatoes, pesto and parmesan cheese*

## GRAND SALADS

*Servite con pane tostato fatto in casa  
Served with home-made toasted bread*

- Scottish Salmon and Grapefruit Salad** . . . . . €. 26,50  
*Salmone affumicato scozzese biologico e pompelmo con vinaigrette di rafano*  
*Organic Scottish smoked salmon and grapefruit salad, served with horseradish vinaigrette*
- Chicken Salad** . . . . . €. 24,00  
*Con prosciutto cotto, mele, sedano, noci e uvetta*  
*With ham, apples, celery, walnuts and raisins*
- Rainbow Salad** . . . . . €. 22,00  
*Con spinacino, fragole, blue cheese, avocado e mandorle*  
*With young spinach, strawberries, blue cheese, avocado and almonds*
- Italian Salad** . . . . . €. 22,00  
*rughetta con mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, olive taggiasche e origano servita con pane tostato*  
*Roquette, buffalo mozzarella, baby tomatoes, basil, taggiasca olives and origano served with toasted bread*
- Niçoise Salad** . . . . . €. 24,00  
*Mixed salad with Italian tuna fish, organic eggs, potatoes, carrots, tomatoes, celery, olives and walnuts, served with a roquette, orange and whisky vinaigrette*  
*Insalata mista con tonno italiano, uova biologiche sode, patate, carote, pomodori, sedano, olive taggiasche e noci, servita con una vinaigrette di rucola e arancia, profumata al whisky*

## DESSERT

*Torte, dolci e biscotti preparati freschi ogni mattina dalle nostre pasticciere, con ingredienti sani e genuini*  
*Cakes, pastries and biscuits baked freshly every morning by our pastry chefs using the finest ingredients*

- Torte del giorno • Cakes of the day** . . . . . €. 12,00
- Dolci del giorno • Pastries of the day** . . . . . €. 10,00
- Tiramisù** . . . . . €. 12,50  
*Cremoso Tiramisù, preparato con la nostra miscela esclusiva di caffè, servito in una tazza da tè!*  
*Creamy Tiramisù, prepared with our exclusive coffee blend and served in a tea cup!*
- Selezione di biscotti (6) • Biscuits (a plate of 6)** . . . . . €. 10,00
- Gelato artigianale vegano** . . . . . €. 13,50  
*Vegan home-made ice cream (gluten free)*
- Scones caldi (2, con uvetta e semplici) serviti con burro, marmellata di fragole e panna fresca montata** . . . . . €. 15,50  
*Hot buttered Scottish scones (2, with raisins and plain) served with strawberry jam and freshly whipped cream*

## DRINKS

- Cioccolata fredda • Iced chocolate** . . . . . €. 13,50
- Centrifugato di frutta e verdura fresche** . . . . . €. 14,00  
*Fresh fruit and veggie coulis*
- Spremuta • Freshly squeezed juice** . . . . . €. 13,00
- Acqua minerale Lauretana (750ml)** . . . . . €. 5,50  
*Lauretana mineral water*
- Soft drinks (coca-cola, ginger beer, ginger ale, Indian tonic)** . . . . . €. 9,50
- Birra (italiana o estera) • Beer (italian or foreign)** . . . . . €. 12,00

## COFFEES

- Espresso Babingtons Special Blend** . . . . . €. 5,50
- Americano Babingtons Special Blend** . . . . . €. 9,00
- Cappuccino** . . . . . €. 9,00
- Caffè freddo • Iced coffee** . . . . . €. 9,00
- Cappuccino freddo • Iced Cappuccino** . . . . . €. 9,00
- Affogato al caffè** . . . . . €. 15,00



## TÈ FREDDI • ICED TEA

*Caraffa servita con zucchero a parte  
Iced tea in caraffe, served with sugar on the side*

- Special Blend** ..... €. 13,50  
*Tè nero servito con limone a parte  
Black tea blend served with lemon on the side*
- Cherry Rose** ..... €. 13,50  
*Tè verde con rosa e ciliegia • Green tea with rose petals and cherry*
- Moroccan Secret** ..... €. 13,50  
*Tè verde e foglie di menta • Green tea and mint leaves*
- Red Rhubarb** ..... €. 13,50  
*Tè nero al rabarbaro • Black tea with rhubarb*
- Sunny Peach** ..... €. 13,50  
*Tè nero con pesca e rosa canina • Black tea with peach and rosehip*
- Summer Fruits** ..... €. 13,50  
*Tisana ai frutti • Fruity tisane (caffeine free)*

## TÈ CALDI

- Miss Babingtons** ..... €. 14,50  
*Intenso e profumato tè nero ricco di rose, vaniglia e sambuco  
Intense black tea scented with rose, vanilla and elderflower*
- Breakfast Special** ..... €. 13,50  
*Il nostro storico English breakfast, delicato e bilanciato  
Our historical English breakfast tea, delicate and balanced*
- Earl Grey Imperial** ..... €. 13,50  
*Agrumato e inebriante tè nero al bergamotto,  
con scorzette di limone e petali di fiori  
Citrusy, intense black tea with bergamot, lemon zest and flower petals*
- Karha Chai** ..... €. 13,50  
*Speziato e avvolgente tè nero, ricco di spezie indiane.  
Un dono dell'India!  
Warm, spicy black tea, with traditional Indian spices. A gift from India!*
- In The Mood for Love** ..... €. 14,00  
*Una miscela rinfrescante di tè oolong arricchita con  
agrumi e ananas  
A refreshing oolong tea scented with citrus and pineapple*
- Madame Blue Lady** ..... €. 13,50  
*Squisito e fruttato tè verde sencha con note di fiori di  
ciliegio e un retrogusto di frutti tropicali  
Fruity and floral green tea with notes of cherry blossom and tropical fruits*
- Royal White Passion** ..... €. 15,50  
*Rinfrescante e fruttato tè bianco dall'esplosivo  
sapore tropicale di passion fruit  
Fruity, refreshing white tea with a tangy burst of tropical passion fruit*

## BABINGTONS' TEA COCKTAILS

*Serviti con patatine al tè Lapsang Souchong e olive condite  
Served with warm crisps lightly flavoured with  
Lapsang Souchong tea and green olives*

- Babingtons' Daiquiri** ..... €. 20,00  
*Rhum con tè Special Blend, lime, sciroppo di zucchero  
Rhum and Special blend tea, lime, sugar syrup*
- Cherry Rose Gin Fizz** ..... €. 20,00  
*Gin e tè verde Cherry Rose, limone, sciroppo di zucchero, soda  
Gin and Cherry Rose green tea, lemon, sugar syrup, soda*
- White Passion Vodka Sour** ..... €. 20,00  
*Vodka e tè bianco White Passion, limone, sciroppo  
di zucchero, albume  
Vodka and White Passion tea, lemon, sugar syrup, egg white*
- Karha Chai Margarita** ..... €. 20,00  
*Tè nero Karha Chai infuso nella Tequila,  
succo di lime e Cointreau  
Black Karha Chai tea infused in Tequila, lime juice and Cointreau*

## TRADITIONAL COCKTAILS

*Serviti con patatine al tè Lapsang Souchong,  
anacardi speziati e olive condite*

*Served with crisps lightly flavoured with  
Lapsang Souchong tea, spicy cashew nuts and olives*

<b>Gin &amp; Tonic</b> ( <i>Franklin &amp; Sons Indian Tonic, Elderflower and Cucumber, Rhubarb and Hibiscus</i> ) . . . . .	€. 20,00
Hendricks, Bulldog, Fifty Pounds, Beefeater 24, Tanqueray 10, Bombay	
<b>Negroni</b> . . . . .	€. 20,00
<b>Moscow Mule</b> . . . . .	€. 20,00
<b>Bloody Mary</b> . . . . .	€. 20,00
<b>Aperol Spritz</b> . . . . .	€. 20,00
<b>Hugo</b> . . . . .	€. 20,00
<b>Virgin Mojito</b> . . . . .	€. 20,00

## DISTILLATI • SPIRITS

<b>Ardbeg Whisky 10 y</b> . . . . .	€. 19,00	<b>Vendemmia Tardiva</b>	
<b>Martell V.S.</b> . . . . .	€. 19,00	<b>Torre d'Oro Torre bio</b> . . . . .	€. 15,00
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b> . . . . .	€. 19,00	<b>Rum Zacapa 23y</b>	
<b>Grappa Bianca</b> . . . . .	€. 13,00	<b>Solera Gran Riserva</b> . . . . .	€. 23,00
<b>Grappa Barrique</b> . . . . .	€. 15,00	<b>Graigellachie Speyside</b>	
		<b>single malt 17 y</b> . . . . .	€. 23,00

## VINO BIANCO • WHITE WINE

	calice glass	bottiglia 75 cl bottle 75 cl
<b>Frascati Superiore Bio</b>		
<b>De Sanctis Abelos DOCG</b> . . . . .	€. 13,00	€. 35,00
<b>Biancolella Frassitelli</b>		
<b>Casa D'ambra (Ischia)</b> . . . . .	€. 14,00	€. 37,00
<b>Pinot Grigio Franz Haas</b> . . . . .	€. 14,00	€. 37,00
<b>Grechetto Castello di Corbara</b> . . . . .	€. 13,00	€. 35,00
<b>Gewurztraminer S. Michele Appiano</b> . . . . .	€. 14,00	€. 37,00
<b>Sauvignon Blanc Murva Corvatis</b> . . . . .	€. 18,00	€. 47,00
<b>Rosé Bardolino Chiaretto Cavalchina</b> . . . . .	€. 13,00	€. 35,00

## VINO ROSSO • RED WINE

	calice glass	bottiglia bottle
<b>Cabernet Sauvignon</b>		
<b>Lago di Corbara DOC (75 cl)</b> . . . . .	€. 14,00	€. 39,00
<b>Gemme Sangiovese della Romagna</b>		
<b>Torre DOC bio</b> . . . . .	€. 14,00	€. 39,00
<b>Amarone Masi Costasera (75 cl)</b> . . . . .	€. 17,00	€. 68,00
<b>Amarone Masi Costasera (37,5 cl)</b> . . . . .		€. 47,00

## CHAMPAGNE, FRANCIACORTA AND PROSECCO

	calice glass	bottiglia bottle
<b>Champagne</b> . . . . .	€. 23,00	
<b>Prosecco Brut DOC</b>		
<b>Barone Ritter de Zahony</b> . . . . .	€. 13,00	
<b>Franciacorta Bellavista Alma Brut (75 cl)</b> . . . . .		€. 87,00
<b>Franciacorta Bellavista Alma Brut (375 ml)</b> . . . . .		€. 43,00
<b>Champagne Chardonnet&amp;Fils</b>		
<b>Grand Cru à Avize Blanc de Blancs Brut (75 cl)</b> . . . . .		€. 93,00
<b>Champagne Delamotte Blanc de Blancs (375 ml)</b> . . . . .		€. 79,00
<b>Prosecco Brut DOC</b>		
<b>Barone Ritter de Zahony (75 cl)</b> . . . . .		€. 33,00



**Babingtons Tea Rooms**

Piazza di Spagna 23-25 | 00187 Roma | Tel. 06.678.6027

[www.babingtons.com](http://www.babingtons.com)



**INCREDIBLE COMESTIBLES**