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. Tutti i tè, le miscele e le tisane sono naturali al 100% e si ispirano alla nostra eredità vittoriana, a cui abbiamo aggiunto un pizzico di contemporaneità! Per deliziare i palati e per aggiungere quel tocco personale che garantisce ai nostri ospiti non solo i migliori tè, ma anche un'esperienza unica, che racconta la nostra storia.

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 Isabel Cargill and Anne Marie Babington. Today at Babingtons we still take special care in the daily baking of all our cakes and muffins, scones and breads. All our teas, blends and tisanes are 100% natural and are inspired by our Victorian legacy blended/met with contemporary wit. By adding our personal touch we want to ensure clients love not only the finest teas, but also a unique experience – so becoming part of our living story.

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

[5,7,8] **Yogurt bio, granola fatta in casa e frutta fresca** ..... **€. 15,00**
Organic yogurt, homemade granola and fresh fruit

[1,3,7] **Brioche con burro e una selezione di marmellate (fragole e arancia)** ..... **€. 13,50**
Sweet bun with butter and a selection of jams (strawberry jam and marmalade)

Coppa di fragole o frutti di bosco ..... **€. 14,50**
Strawberry or forest fruits bowl

[1,3,7] **French Toast** ..... **€. 16,50**
Servito con frutta fresca e sciroppo d'acero canadese
Served with fresh fruit and maple syrup

[1,3,7] **Liège Waffles** ..... **€. 16,50**
Serviti caldi con fragole o frutti di bosco freschi, e panna fresca montata
Served hot with strawberries or forest fruits and freshly whipped cream

[1,3,7] **Smashed Avocado Toast** ..... **€. 22,00**
Con uova in camicia su pane ai cereali fatto in casa
With poached eggs on homemade whole grain bread

[1,3,4,7] **Eggs Benedict su English Muffin** ..... **€. 29,00**
2 uova in camicia su muffin con, a scelta, prosciutto cotto, salmone affumicato o spinaci
2 poached eggs on homemade English muffin with a choice of cooked ham, smoked salmon or spinach

[1,3,7] **Full English Breakfast** ..... **€. 33,00**
Uova e 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, homemade toasted bread,freshly squeezed juice, and a choice of tea or coffee

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

SNACKS

[3] **Frittelle di zucchine, basilico e menta con salsa indiana al curry** ..... **€. 14,50**
Veggie cakes served with Indian curry sauce

[3,4,7,9,10] **Selezione di finger sandwiches (8)**
con salmone affumicato, insalatina di pollo, uova e semi di papavero e cetriolo ..... **€. 16,00**
Selection of fresh finger sandwiches (8) with smoked salmon, chicken salad, eggs, poppy seeds and cucumber

[1,3] **Chicken Bites** ..... **€. 14,50**
Serviti con salsa remoulade fatta in casa
Served with homemade remoulade sauce

[1,7] **Muffin fatto in casa al formaggio e prosciutto** ..... **€. 15,50**
Ham and cheese homemade muffin

TOASTS

[1,7] **Babingtons special BLT - bacon irlandese, lattuga e pomodoro con pane fatto in casa e maionese** ..... **€. 17,00**
Irish bacon, lettuce and tomatoes with homemade bread and mayonnaise

[1,4,7] **Salmone affumicato, formaggio fresco al Lapsang Souchong e avocado con pane ai cereali fatto in casa** ..... **€. 22,00**
Smoked salmon, Lapsang Souchong cream cheese and avocado, with homemade whole grain bread

[1,3,7] **Smashed avocado toast ai cereali fatto in casa con uova in camicia** ..... **€. 21,50**
Smashed avocado with poached eggs on homemade whole grain bread

[7] **Spring Muffin con zucchine trifolate e mozzarella di bufala** ..... **€. 21,50**
Homemade muffin with courgettes and mozzarella di bufala

ALL DAY TEA MENUS

[1,7] Cream Tea for Two . . . . . **€. 52,00**
Scones caldi (1 con uvetta e 1 semplice) serviti con burro, marmellata di fragole e panna fresca montata
Hot buttered Scottish scones (1 with raisins and 1 plain) served with strawberry jam and freshly whipped cream
Scegliete un tè a testa tra le nostre miscele
Choose a tea each among our special blends

[1,3,4,7,9,10] High Tea (for one) . . . . . **€. 41,00**
Piccoli sandwiches freschi (8) con salmone affumicato, insalatina di pollo, uova e semi di papavero e cetriolo, scones caldi (1 con uvetta e 1 semplice) serviti con burro, marmellata di fragole e panna fresca montata
Fresh finger sandwiches (8) with smoked salmon, chicken salad, eggs and poppy seeds and cucumber, hot buttered Scottish scones (1 with raisins and 1 plain) served with strawberry jam and freshly whipped cream
Scegliete un tè tra le nostre miscele
Choose a tea among our special blends

[1,3,4,7,9,10] High Tea for Two . . . . . **€. 74,00**
12 piccoli sandwiches freschi con salmone affumicato, uova e semi di papavero, insalatina di pollo e cetriolo, 4 scones caldi (2 con uvetta e 2 semplici) serviti con burro, marmellata di fragole e panna fresca montata
12 fresh finger sandwiches with smoked salmon, eggs and poppy seeds, chicken salad and cucumber, 4 hot buttered Scottish scones (2 with raisins and 2 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 homemade sourdough bun

[1,11] Cheese e bacon Chianina burger con patatine fritte . . . . . **€. 29,00**
Cheese and bacon Chianina beef burger with french fries

[1,11] Avocado Chianina burger con patatine fritte . . . . . **€. 29,00**
Avocado and Chianina beef burger with french fries

Beef burger steak al piatto con verdure del giorno
Beef burger steak (no bun) with vegetables of the day . . . . . **€. 28,00**

[1,3,7,11] Gourmet Truffle Burger (200 gr crudo) . . . . . **€. 41,00**
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 french fries

GRAND CLASSICS

[8,9] Indian Salad . . . . . **€. 26,50**
Riso basmati freddo con pollo, mele, noci, uvetta, sedano e maionese al curry
Cold basmati rice with chicken, apples, walnuts, raisins, celery and curry mayonnaise

[4,7] Ginger Wild Rice Salad . . . . . **€. 26,50**
Riso venere freddo servito con trancio di salmone affumicato, verdure fresche croccanti e zenzero, servito con salsa al rafano
Cold black wild rice with smoked salmon, fresh crisp vegetables and fresh ginger, served with horseradish sauce

[2,7,9] Diana's Shrimp Rice Salad . . . . . **€. 26,50**
Riso freddo con gamberi, sedano, carote, olive, cetriolini e salsa rosa
Cold rice with shrimps, celery, carots, olives, gherkins and cocktail sauce

[7] Negrino . . . . . **€. 29,00**
Beefburger (180 gr crudo) di carne Chianina servito su riso pilaf con una leggera crema di formaggio
Chianina beefburger (180 gr raw) served on crunchy pilaf rice and a light cream cheese sauce

[1,7] Tartare . . . . . **€. 28,00**
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 toast 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 **€. 29,00**
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

[3,7,8] Babingtons Curry . . . . . **€. 29,00**
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 homemade chutney

CLUB SANDWICHES

Serviti con patatine • *Served with potato crisps*

[1,3,4,7] **Salmone affumicato, uovo e rughetta con maionese e pane ai cereali fatto in casa** . . . . . **€. 26,50**
Smoked salmon, eggs, roquette, homemade mayonnaise and whole grain homemade bread

[1,3,7] **Pollo & bacon, con pomodori, insalata e maionese** . . . . **€. 23,50**
Chicken and bacon, tomatoes, salad and homemade mayonnaise

[1,3,7] **Vegetarian - con spinaci, pomodorini confit, pesto e parmigiano** . . . . . **€. 20,50**
With spinach, confit tomatoes, pesto and parmisan cheese

GRAND SALADS

[1,7] ***Servite con pane tostato fatto in casa***
Served with homemade toasted bread

[4,10] **Smoked Salmon and Grapefruit Salad** . . . . . **€. 26,50**
Salmone affumicato, misticanza, pompelmo e olive taggiasche servito con vinaigrette di rafano
Smoked salmon, mixed salad, grapefruit and taggiasca olives served with horseradish vinaigrette

[8,9,10] **Chicken Salad** . . . . . **€. 24,50**
Insalata verde con pollo, prosciutto cotto, mele, sedano, noci e uvetta
Green salad with chicken, ham, apples, celery, walnuts and raisins

[7,8] **Rainbow Salad** . . . . . **€. 23,00**
Spinacino, pere, blue cheese, avocado e mandorle
Young spinach, pears, blue cheese, avocado and almonds

[7] **Italian Salad** . . . . . **€. 23,00**
Rughetta con mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, olive taggiasche e origano
Roquette, buffalo mozzarella, baby tomatoes, basil, taggiasca olives and origano

[1,7] **Caesar Salad** . . . . . **€. 24,50**
Insalata mista, bacon o pollo arrosto, crostini e parmigiano servita con vinaigrette
Mixed salad, bacon or roast chicken, croutons and parmigiano cheese served with vinaigrette

DESSERT

[1,3,7,8] ***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

Torta del giorno • *Cake of the day* . . . . . **€. 13,00**

Dolce del giorno • *Pastry of the day* . . . . . **€. 11,00**

Tiramisù (no alchool) . . . . . **€. 13,50**
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)* . . . . . **€. 12,00**

Gelato artigianale vegano - cioccolato, nocciola, crema, pistacchio, fragola, limone . . . . . **€. 14,00**
Vegan homemade ice cream (gluten free) - chocolate, hazelnut, cream, pistachio, strawberry, lemon

Scones caldi (1 con uvetta e 1 semplice) serviti con burro, marmellata di fragole e panna fresca montata . . . **€. 16,00**
Hot buttered Scottish scones (1 with raisins and 1 plain) served with strawberry jam and freshly whipped cream

DRINKS

[5,7] **Cioccolata (80%) calda con panna** . . . . . **€. 14,00**
Hot chocolate (80%) with cream

Tè Freddo / Iced Tea . . . . . **€. 14,00**

Centrifugato di frutta e verdura fresche . . . . . **€. 14,00**
Fresh fruit and veggie coulis

Spremuta di arancia o pompelmo . . . . . **€. 13,00**
Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Acqua minerale Lauretana (750ml) . . . . . **€. 5,50**
Lauretana mineral water

Soft drinks *(coca-cola, ginger beer, ginger ale, Indian tonic)* . . . . . **€. 9,50**

Succhi di frutta bio
(pesca, pera, ananas, albicocca, mirtillo) . . . . . **€. 8,50**
Bio Fruit Juice (peach, pear, pineapple, apricot, blueberry)

COFFEES

con latte o latte senza lattosio
with milk or lactose free milk

Espresso Babingtons Special Blend . . . . . €. 5,50
Americano Babingtons Special Blend . . . . . €. 9,00
[7] Cappuccino . . . . . €. 9,00
Caffè freddo • *Iced coffee* . . . . . €. 9,00
[7] Cappuccino freddo • *Iced Cappuccino* . . . . . €. 9,00
[7] Cappuccino al caramello salato (hot or iced) . . . . . €. 11,00
Salty Caramel Cappuccino
Affogato al caffè . . . . . €. 16,00

BEERS

Viola Bionda Lager (5,6%) . . . . . €. 14,00
Prodotta con luppoli e malto d'orzo primaverile pregiati, ha un sapore secco e rotondo e una schiuma persistente
Made with top quality hops and a mix of spring barley, it has a dry and rounded flavour and a persistent foam

Viola Blanche (4,8%) . . . . . €. 14,00
Prodotta con luppoli Saaz, è piacevolmente amara con note speziate di coriandolo e scorze d'arancia
Made with the Saaz hops, it is delicately bitter with spicy notes of coriander and orange zest

Viola Ipa India Pale Ale (5,8%) . . . . . €. 14,00
Delicatamente amara, con note di frutta tropicale e resinate e un corpo maltato
Delicately bitter, with tropical fruits and resinous tones and a malty body

Lisa - Birra Del Borgo (5%) . . . . . €. 14,00
Lager italiana, prodotta con grano antico, è morbida ed intensa con note di scorza d'arancia
This Italian lager, made with ancient wheat, is smooth and intense, with strong orange zest notes

Nastro Azzurro . . . . . €. 13,00
Corona . . . . . €. 13,00

BABINGTONS' TEA COCKTAILS

Serviti con gustosi stuzzichini
Served with scrumptious nibbles

Babingtons' Daiquiri . . . . . €. 22,00
Rum con tè Special Blend, lime, sciroppo di zucchero
Rum and Special blend tea, lime, sugar syrup

Cherry Rose Gin Fizz . . . . . €. 22,00
Gin e tè verde Cherry Rose, limone, sciroppo di zucchero, soda
Gin and Cherry Rose green tea, lemon, sugar syrup, soda

[3] White Passion Vodka Sour . . . . . €. 22,00
Vodka e tè bianco White Passion, limone, sciroppo di zucchero, albume
Vodka and White Passion tea, lemon, sugar syrup, egg white

Karha Chai Margarita . . . . . €. 22,00
Tè nero Karha Chai infuso nella Tequila, succo di lime e Cointreau
Black Karha Chai tea infused in Tequila, lime juice and Cointreau

Daily Dose . . . . . €. 22,00
Top up, succo di limone, miele, curcuma, zenzero e semi di chia
Top up, lemon juice, honey, turmeric, ginger and chia seeds

TRADITIONAL COCKTAILS

Serviti con gustosi stuzzichini
Served with scrumptious nibbles

Gin & Tonic . . . . . €. 22,00
(Franklin & Sons Indian Tonic, Elderflower and Cucumber, Rhubarb and Hibiscus)
Hendricks, Bulldog, Fifty Pounds, Beefeater 24, Tanqueray 10, Bombay

Negroni . . . . . €. 22,00
Moscow Mule . . . . . €. 22,00
Irish Coffee . . . . . €. 22,00
Bloody Mary . . . . . €. 22,00
Aperol Spritz . . . . . €. 22,00

DISTILLATI • *SPIRITS*

Ardbeg Whisky 10 y	€. 22,00	Limoncello	€. 13,00
Martell V.S.	€. 22,00	Rum Zacapa 23y Solera Gran Riserva	€. 25,00
Remy Martin V.S.O.P.	€. 22,00		
Grappa Bianca	€. 13,00	Graigellachie Speyside single malt 17 y	€. 27,00
Grappa Barrique	€. 15,00		

VINO BIANCO • *WHITE WINE*

	calice *glass*	bottiglia 75 cl *bottle 75 cl*
Frascati Superiore Bio De Sanctis Abelos DOCG	€. 15,00	€. 40,00
Biancolella Frassitelli Casa D'Ambra (Ischia)	€. 15,00	€. 40,00
Pinot Grigio Franz Haas	€. 15,00	€. 40,00
Grechetto Castello di Corbara	€. 15,00	€. 40,00
Gewurztraminer S. Michele Appiano	€. 15,00	€. 40,00
Sauvignon Blanc Murva Corvatis	€. 18,00	€. 47,00
Rosé Bardolino Chiaretto Cavalchina	€. 15,00	€. 40,00

VINO ROSSO • *RED WINE*

	calice *glass*	bottiglia *bottle*
Cabernet Sauvignon Lago di Corbara Doc 2018 (75 cl)	€. 14,00	€. 39,00
Sodale Cotarella Merlot Lazio	€. 18,00	€. 48,00
Nero Buono Poggio Le Volpi Bacca Rossa	€. 16,00	€. 45,00
Cesanese di Olevano Romano Riserva Damiano Ciolli	€. 19,00	€. 56,00
Amarone Masi Costasera (75 cl)	€. 19,00	€. 80,00
Amarone Masi Costasera (37,5 cl)		€. 57,00

CHAMPAGNE, FRANCIACORTA & PROSECCO

	calice *glass*	bottiglia *bottle*
Champagne	€. 23,00	
Prosecco Brut DOC Barone Ritter de Zahony	€. 13,00	
Franciacorta Bellavista Alma Brut (75 cl)		€. 87,00
Franciacorta Bellavista Alma Brut (375 ml)		€. 49,00
Champagne Chardonnet&Fils Grand Cru à Avize Blanc de Blancs Brut (75 cl)		€. 120,00
Champagne Delamotte Blanc de Blancs (375 ml)		€. 90,00
Prosecco Brut DOC Barone Ritter de Zahony (75 cl)		€. 33,00

ALLERGENI ALIMENTARI

1) cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena,farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2) crostacei e prodotti derivati
3) uova e prodotti derivati
4) pesce e prodotti derivati
5) arachidi e prodotti derivati
6) soia e prodotti derivati
7) latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8) frutta a guscio cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis Wangenh K.Koch),noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
9) sedano e prodotti derivati
10) senape e prodotti derivati
11) semi di sesamo e prodotti derivati
12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/lt espressi come SO2
13) lupini e prodotti derivati
14) molluschi e prodotti derivati

L'attività viene svolta all'interno della stessa cucina, pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengano in formulazione e/o in ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o congelati in base alla stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale per possibili allergeni presenti nella vostra pietanza.

FOOD ALLERGENS

1) Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains and derived products)
2) Crustaceans and derived products
3) Eggs and derived products
4) Fish and derived products
5) Peanuts and derived products
6) Soybeans and derived products
7) Milk and derived products, including lactose
8) Nuts – Specifically: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoinensisWangenh. K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts (Macadamia ternifolia), and derived products
9) Celery and derived products
10) Mustard and derived products
11) Sesame seeds and derived products
12) Sulfur dioxide and sulfites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO_2
13) Lupin and derived products
14) Mollusks and derived products

Food preparation takes place in a shared kitchen, making it impossible to guarantee the absence of cross-contamination, even for dishes that do not intentionally contain these allergens in their formulation or recipe. Fresh and/or frozen ingredients may be used depending on seasonality and availability.
For any doubt, please ask the staff about possible allergens present in your dish.

Babingtons Tea Rooms
Piazza di Spagna 23-25 | 00187 Roma | Tel. 06.678.6027
www.babingtons.com

INCREDIBLE COMESTIBLES