



Babbo

Menu Prices — July 31, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

Fast Food Industry →

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

Pizza Industry →

The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

Fast Casual Industry →

2025 US Dining Restaurants & Industry

MARKET RESEARCH

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Antipasti

ITEM	PRICE
Grilled Octopus Tentacule de poulpe grillé accompagné de haricots géants marinés et relevé d'une vinaigrette piquante au limoncello.	\$37.00
Baby Wild Arugula Feuilles d'arugula sauvage jeune rehaussées de Grana Padano, accompagnées d'un filet savoureux d'Aceto Manodori.	\$23.00
Mozzarella di Bufala Campania Mozzarella di Bufala Campania accompagnée de rapini, sauce romesco et amandes.	\$32.00
Prosciutto San Daniele 24 Month DOK Dall’Ava with Arugula and Rosemary Fettunta	\$34.00
Castelfranco with Ricotta Salata, Pomegranate, Pear and Candied Pecan	\$29.00
Vitello Tonnato with Crispy Capers	\$32.00
Warm Tripe “alla Parmigiana”	\$23.00

Primi

ITEM	PRICE
Pappardelle Bolognese	\$42.00
Garganelli Garganelli aux champignons trifolati et pesto de truffe noire.	\$46.00
Black Spaghetti Spaghetti noir associé à de gros morceaux de crabe et des chiles verts.	\$47.00
Ravioli Des raviolis garnis de poire juteuse et de pecorino affinée, arrosés d'une sauce poivrée "Cacio e Pepe".	\$34.00
Beef Cheek Ravioli With crushed squab liver and black truffles.	\$47.00
Spaghettoni with 1 Pound Lobster, Sweet Garlic and Tomato Sauce	\$47.00
Tjarin Fine brins de pâtes fraîches, parsemés de Grana Padano crémeux, avec l'arôme luxueux de la truffe noire.	\$78.00
Mint Love Letters Fines feuilles de pâte farcies d'une saucisse d'agneau relevée et parfumées à la menthe.	\$34.00
Tonnarelli Tonnarelli enrobé de tomates rôties, relevé de miettes de pain croustillantes, agrémenté de pecorino affiné et parfumé d...	\$34.00
Tagliatelle Pâtes tagliatelles accompagnées de joues de bœuf.	\$41.00
Busiate Trapanese with Eggplant, Zucchini and Ricotta Salata	\$32.00
Fettucine Fettucine accompagné d’un ragoût de lapin aux champignons, relevé par un pesto à la truffe et de la n’duja piquante.	\$41.00

Secondi

ITEM	PRICE
------	-------

Pork Chop With cherry peppers, cipolline, and aceto manodori.	\$58.00
Grilled Ribeye for Two with Fingerling Potatoes and Tuscan “Intingolo”	\$192.00
Whole Baked Branzino filetage de bar entier cuit au four avec fenouil braisé	\$55.00
Australian Rack of Lamb with Swiss Chard, Ceci and Lemon Yogurt	\$70.00
Grana Padano Aged Prime Beef Strip Loin with Corn, Pickled Shishito Pepper and Aceto Monodori	\$58.00
Short Ribs “Brasato” Côtes de bœuf braisées servies sur une polenta crémeuse parfumée à la truffe blanche, accompagnées d'une gremolata relev...	\$53.00
Grilled Quail with Cranberry Beans, Radicchio and Fig Mostarda	\$50.00
Citrus and Fennel Dusted Sweetbreads Sweetbreads assaisonnés d'agrumes et de fenouil, accompagnés d'une sauce piccata et de petits pois.	\$44.00

Contorni

ITEM	PRICE
Brussels Sprouts Brussels rôtis accompagnés de pancetta croustillante.	\$18.00
Rapini	\$18.00
Roasted Potatoes Pommes de terre rôties infusées au romarin.	\$17.00
Carrots with Caraway and Tangerine	\$18.00
Romesco with Bagna Freida false	\$18.00

Dolci

ITEM	PRICE
Olive Cake and Gelato Un gâteau parfumé à l'huile d'olive, unique en son genre, servi avec du gelato aux saveurs fraîches, finis d'une touche...	\$21.00
Chocolate Caramel Tarte Fior di Latte, Hazelnut Brittle	\$22.00
Pistacchio and Choccolate Semifreddo Un semifreddo crémeux mariant l'onctuosité du chocolat et la finesse du pistache. Les couches de cette douceur sont déli...	\$22.00
Ricotta Cheesecake Kumquat Marmalade, Pomegranate, Honey Gelato	\$21.00
Panna Cotta Strawberry Jam, Peanut Brittle	\$21.00