

MADE TO DRINK.
MADE TO SHARE.

FILE 001
OCTOBER 2026

made to stay.

est. 2020



BABYBAR

cucina contemporanea
di ispirazione asiatica.

acqua potabile trattata - 2.5
soft drinks - 4

COME FOR A DRINK.
STAY FOR DINNER.

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni. Si invitano pertanto le persone allergiche e/o intolleranti a chiedere informazioni al personale di sala.

1 Cereali - 2 Crostacei - 3 Uovo - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte e derivati - 8 Frutta a guscio - 9 Sedano - 10 Senape - 11 Semi di sesamo - 12 Diossido di zolfo - 13 Lupini - 14 Molluschi.

* Prodotti surgelati all'origine. ** Prodotti congelati in loco. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattimento della temperatura, nel rispetto delle procedure di autocontrollo alimentare (Reg. CE 1169/2011, D.Lgs. 231/2017, Reg. CE 853).

BABYBAR
a project by BABYBA0.
Roma // Largo Pannonia, 21

TO DRINK WITH

STEP 01

SEMPRE CON IL TUO DRINK

olive arrosto marinate A:6

popcorn A:1

roasted nuts A:4

APERITIVO

STEP 02

DALLE 18 ALLE 20

polpette di manzo al sugo A:7* 6

chicken nuggets karaage A:1-6 6

hummus di ceci, nachos, chili crisp A:2-6-11 5

gyoza di maiale al vapore, chili oil // 5pz A:1-4-6-14** 10

gyoza di maiale alla piastra // 5pz A:1-4-6** 10

padellotto pastrami A:1-3-10* 12

padellotto di pizza bianca A:1-7-10* 8

MENU

STEP 03

roast beef, insalata russa, salsa satay A:3-5-6-10 10

tartare di manzo battuta al coltello A:3-10 10

ombrina marinata agli agrumi A:4 12

calamaro ripieno alla brace, riso, piselli A:1-7-12-14 12

indivia alla brace, beurre blanc A:6-7 10

gyoza di maiale al vapore, chili oil // 5pz A:1-4-6-14** 10

gyoza di maiale alla piastra // 5pz A:1-4-6** 10

bao con pollo fritto, mayo umami A:1-3-6-10 7

reale di manzo alla brace, patate A:6-7-10 16

spiedino di pollo alla brace, riso al vapore 10

pad thai, gamberi, uovo, verdure A:2-3-4-5 16

tiramisù, caramello salato A:1-3-5-7 7

chiedi al nostro staff i piatti del giorno