



La Carta dei DOLCI

*...E PER FINIRE LA INVITIAMO A SCEGLIERE
FRA LE NOSTRE PROPOSTE DI ALTA QUALITA'
CREATE DAI MAESTRI PASTICCIERI*



MAESTRI DEL DESSERT®



CHEESECAKE

Torta di ricotta e formaggio cremoso su base di biscotto.

Ricotta and cheese cream on a crust base.

Euro 4,50



COCCO NOCCIOLA

Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola, decorato con cocco rapé.

Hazelnut biscuit filled with coconut flavoured cream and hazelnut cream, decorated with grated coconut.

Euro 4,50



CHOCOLATE TEMPTATION

Crema con cioccolato con cacao monorigine dell'Ecuador, crunch alla nocciola e crema alla nocciola tra due strati di morbido Pan di Spagna al cacao, ricoperta da una gustosa glassa al cioccolato.

Chocolate cake made from Ecuador's cocoa seeds, filled with chocolate and hazelnut cream and hazelnut crunch between two layers of cocoa sponge cake, covered with chocolate glaze.

Euro 4,50



PROFITEROL SCURO

Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.

Choux pastry filled with vanilla flavoured cream and topped with chocolate cream.

Euro 4,50



SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.
Soufflé' with a liquid chocolate core.

Euro 4,50



SOUFFLÉ AL PISTACCHIO

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.
Chocolate soufflé with liquid pistachio core.

Euro 4,50



ISPIRAZIONE AL CHEESECAKE

Classica ricetta del Cheesecake di pasticceria
con crema al formaggio e base di biscotto.

*Classic pastry Cheesecake recipe
with cream cheese and biscuit base.*

Euro 4,50



WAFFELS

Dolce a cialda croccante all'esterno e morbida all'interno.
Grid biscuit crispy and chewy.

Euro 4,50



TARTUFO BIANCO

Gelato semifreddo allo zabaione con cuore di gelato al caffè decorato con granella di meringa.

A coffee semifreddo core in a Sabayon icecream with sprinkled with crushed meringue.

Euro 4,50



TARTUFO CLASSICO

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.

Sabayon semifreddo and chocolate ice cream coated with crushed hazelnuts and cocoa.

Euro 4,50



SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

Nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts.

Euro 4,50



LIMONE RIPIENO

Frutto ripieno con sorbetto di limone.

Fruit filled with Lemon sorbet.

Euro 4,50



COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.

Coconut shell filled with Coconut ice cream.

Euro 4,50

LE NOVITÀ



LE NOVITÀ



LE NOVITÀ



Le informazioni relative agli ingredienti, stato fisico e la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Le immagini hanno il solo scopo di illustrare il prodotto

Collegati e scopri il dolce mondo di Bindi



Per voi selezioniamo i dessert Bindi