



**NAG OYA · 2**

fusion

# La Carta dei **DOLCI**

**bindi**

fantasia nel dessert®

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



# CROCCANTE AL PISTACCHIO

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.

*Pistacchio semifreddo  
with pistacchio core,  
covered with caramelized almonds.*  
Euro 5,00



# CROCCANTE ALL'AMARENA

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, cuore morbido all'amarena, decorato con mandorle caramellate.

*Vanilla flavoured semifreddo with a  
sour cherry core, covered with  
caramelized almond.*  
Euro 5,00





## COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO

Vanilla cream and raspberry sauce,  
topped with berries and caramel.  
*Vanilla cream and raspberry sauce,  
topped with berries and caramel.*  
Euro 5,00



## COPPA TIRAMISU'

Crema al mascarpone e Pan  
di Spagna inzuppato al caffè.  
*Mascarpone cream on  
a coffee soaked sponge.*  
EURO 4,50



# CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema catalana con zucchero caramellato.  
*Catalana cream with caramelized sugar.*  
Euro 5,00



## CREMA E PISTACCHIO

Coppa gelato alla crema e al pistacchio  
variegato al cioccolato, decorata  
con pistacchi pralinati.

*Custard ice cream cup swirled with  
chocolate and pistachio ice cream  
topped with praline pistachios.*

EURO 5,00



## CAFFÈ

Coppa gelato alla panna variegata al  
caffè. Decorata con chicchi di cioccola-  
to al caffè.

*Dairy ice cream cup with coffee sauce  
and coffee flavored chocolate chips.*

EURO 5,00

# MERINGA

Meringa farcita con  
crema al gusto vaniglia.

*Meringue filled with  
vanilla flavoured cream.*

Euro 4,50



# STRAWBERRY CHEESECAKE

Crema al formaggio farcita e decorata con  
salsa di fragole su base di biscotto.

*Cheese cream filled and decorated with  
strawberry sauce on a crust base.*

Euro 4,50



# SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

*Souffle' with a liquid chocolate core.*

Euro 4,50





## PIRAMIDE AL CIOCCOLATO

Mousse al cioccolato con un cuore di croccante alle nocciole su un biscotto al cacao. *Chocolate mousse with a crunchy gianduia core on a chocolate biscuit base.*  
Euro 4,50



## CREMOSO AL PISTACCHIO

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi. *Soft hazelnut biscuit base with ricotta cheese cream and pistachios cream on the top, filled with pistachios core, decorated with white chocolate curls and crushed pistachios.*  
Euro 4,50



## SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO

Gelato semifreddo alla menta con cuore di semifreddo al cioccolato, decorato con glassa al cioccolato. *Mint semifreddo with a chocolate semifreddo core.*  
Euro 4,50



# TARTUFO NOCCIOLA

Gelato semifreddo alla nocciola  
con cuore di cioccolato liquido, decorato  
con nocciole pralinate e meringa.  
*Hazelnuts semifreddo with a liquid  
chocolate core, coated with praline  
hazelnuts and crushed meringue.*  
Euro 4,50



# COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.  
*Coconut shell filled with Coconut ice cream.*  
Euro 4,50



# MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Mousse preparata con yogurt e decorata  
con lamponi, mirtilli e ribes.  
*Yogurt mousse topped with berries.*  
Euro 4,50





## TWITTY

Gelato al fiordilatte.  
*Dairy ice cream.*  
Euro 4,50



## PAN DAN

Gelato al gusto vaniglia.  
*Vanilla flavoured ice cream.*  
Euro 4,50



## MAN IN BLACK

Gelato al gusto vaniglia.  
*Vanilla flavoured ice cream.*  
Euro 4,50



## SORBETTO AL LIMONE

Sorbetto al limone da bere.  
*Lemon sorbet drink.*  
Euro 4,00



## COPPA GELATO MISTA

LIMONE, CREMA CIOCCOLATO  
EURO 4,50



# LE NOVITA'



# LE NOVITA'



# LE NOVITA'



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.

Collegati e scopri il dolce mondo di Bindi



Per voi selezioniamo i dessert Bindi

