

SUSHI EXPERIENCE

# La Carta dei DOLCI

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

**bindi**

fantasia nel dessert®



## PISTACCHIO E CIOCCOLATO

Biscotto alla nocciola farcito con crema al pistacchio e gocce di cioccolato, decorato con granella di pistacchio e di nocciole pralinate.

*Hazelnut biscuit filled with pistachio cream and chocolate chips, decorated with chopped of pistachios and caramelized hazelnuts.*



## CHEESECAKE MONTEROSA

Pan di Spagna con crema di formaggio e fragoline.

*Sponge cake layers, cheese cream with strawberry sauce and strawberries.*



## CHOCOLATE FONDANT

Pan di Spagna al cacao, farciti con crema al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo, decorato con scaglie di cioccolato.

*Cocoa sponge base filled with dark chocolate cream with Santo Domingo cocoa paste, decorated with chocolate flakes.*



## SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

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



## SOUFFLE' AL PISTACCHIO

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



## TIRAMISU' GLUTEN FREE

Crema al mascarpone e pan di Spagna con inzuppatura al caffè.  
*Mascarpone cream and sponge base soaked with coffee.*



## RUBINO CHEESECAKE

La croccantezza del crumble al burro abbraccia una delicata crema cheesecake con panna fresca e un gelee al lampone e fragola, per una sinfonia di gusti unica.  
*The crunchiness of butter crumble embraces a delicate cheesecake cream with fresh cream and a raspberry-strawberry geleè, for a unique symphony of flavours.*



## NONNA 4.0

Una base di gustoso crumble al burro accoglie la freschezza della cake al limone con crema pasticcera al limone, una delicata mousse alla vaniglia e panna fresca avvolti da un'elegante glassa dorata.

*A base of delicious butter crumble with the freshness of lemon cake and lemon custard, a delicate vanilla mousse and fresh cream wrapped in an elegant golden glaze.*



## CUBO AI DUE CIOCCOLATI

Crema con panna fresca e cioccolato bianco, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola, su base di pan di Spagna. Ricoperto da un velo al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo.

*Cream with white chocolate and fresh cream, enriched with hazelnut crunch, on a sponge cake. Covered with a soft layer of dark chocolate with Santo Domingo's cocoa seeds.*



## GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE

Crema al cioccolato fondente con pasta di cacao del Madagascar, purea di pera e cubetti di pera italiana, decorata con cioccolato fondente.

*Cream with dark chocolate with Madagascar's cocoa seeds, pear puree and pieces of italian pear, decorated with dark chocolate.*



## GIROTONDO ALLE MANDORLE

Pan di Spagna delicatamente inzuppato al rhum e crunch alla nocciola. Crema con pasta di mandorle di Sicilia e panna fresca. Ricoperto con un velo di cioccolato bianco.

*Rhum soaked sponge and hazelnut crunch base.  
Cream with Sicilian almond paste and fresh cream.  
Covered with a soft layer of white chocolate.*



## CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema catalana con zucchero caramellato.  
*Catalana cream with caramelized sugar.*



## CROCCANTE ALLE MANDORLE

Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.  
*Hazelnut semifreddo with a soft chocolate core, covered with caramelized almond.*



## 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.*



## COPPA ISABEL

La nuova coppa dell'estate realizzata con materie prime delle eccellenze italiane: gelato al mandarino tardivo di Ciaculli, variegato con salsa al succo di limone di Sorrento IGP.

*The new summer cup made with raw materials of Italian excellence: Ciaculli mandarin ice cream, variegated with "Limone di Sorrento PGI" juice sauce.*



## 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.*



## STRACCIATELLA

Coppa gelato alla stracciatella e cioccolato,  
decorata con nocciole pralinate.

*Stracciatella ice cream cup, chocolate  
sauce and praline hazelnuts.*



## YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Coppa gelato allo yogurt con salsa alla fragola,  
decorata con mirtilli e ribes.

*Yogurt ice cream cup swirled with strawberry  
sauce and decorated with blueberries and berry.*



## TENTAZIONE RICOTTA E CIOCCOLATO

Pan di spagna profumato al caffè, delicata crema alla ricotta e cuore di salsa al cioccolato con pasta di cacao monorigine del Madagascar.

*Sponge cake with coffee fragrant, soft ricotta cream and chocolate sauce heart with single origin cocoa paste from Madagascar.*



## COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.  
*Coconut shell filled with Coconut ice cream.*



## LIMONE RIPIENO

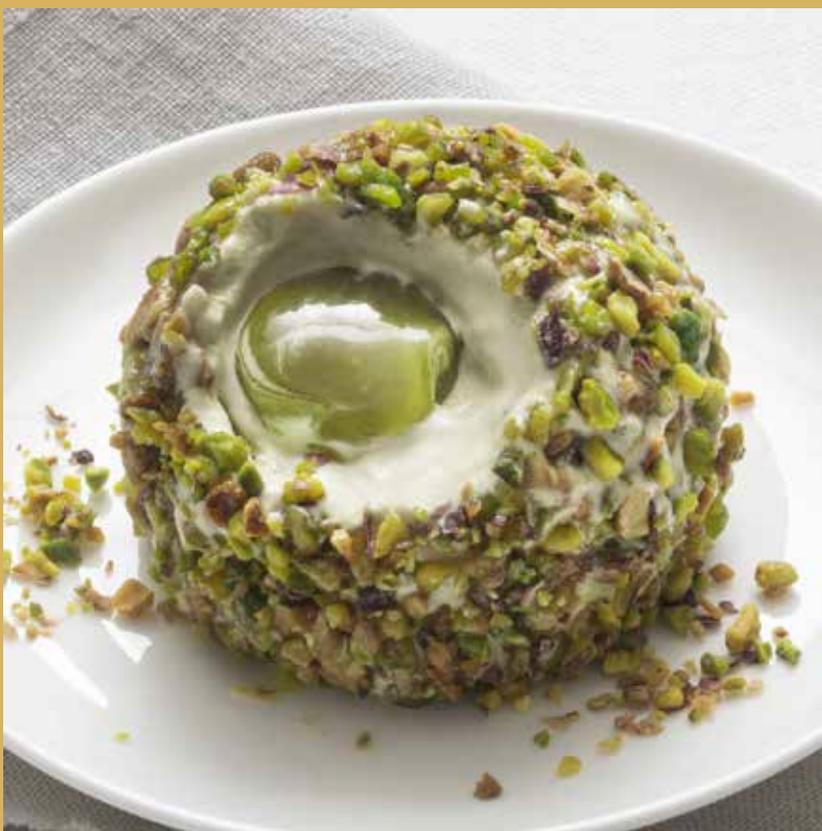
Frutto ripieno con sorbetto di limone.  
*Fruit filled with Lemon sorbet.*



## 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.*



## TARTUFO PISTACCHIO

Gelato semifreddo al pistacchio con cuore al pistacchio, decorato con nocciole pralinate e granella di pistacchio.

*Pistachio ice cream with a liquid pistachio core, coated with caramelized hazelnuts and crushed pistachio.*



## 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.*



## 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.*



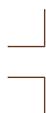
## SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.  
*Nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts.*

# 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.

Le immagini hanno il solo scopo di illustrare il prodotto

Collegati e scopri il dolce mondo di Bindi



Per voi selezioniamo i dessert

**bindi**  
fantasia nel dessert®