



# La Carta dei DOLCI



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





## SACHER

Pan di Spagna al cacao con farcitura all'albicocca ricoperto con cioccolato.

*Cocoa sponge cake filled with apricot and coated with chocolate.*

Euro 5,00



## CREMA CATALANA IN COCCIO

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

Euro 5,00



## 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 5,00



## CHEESECAKE ALLE FRAGOLE

Torta di ricotta e formaggio  
cremoso su base di biscotto con  
fragoline e ribes.

*Ricotta and cheese cream on  
a crust base topped with small  
strawberries and berries.*

Euro 5,00



## CIOCCOLATO MORE E LAMPONI

Innovativa base di pastafrrolla al cacao  
e mandorle, farcita con una  
“ganache” al cioccolato fondente con  
pasta di cacao di Santo Domingo,  
decorata con more e lamponi.

*New-fashioned cocoa and almonds  
short pastry, filled with dark chocolate  
“ganache” with Santo Domingo cocoa  
mass, decorated with blackberries  
and raspberries.*

Euro 5,00



## SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

*Souffle' with a liquid chocolate core.*

Euro 5,00



## SOUFFLÉ' BLACK e WHITE

Soufflé con cioccolato fondente con cacao monorigine dell'Ecuador ed un cuore di cioccolato bianco liquido.

*Dark chocolate soufflé made with Ecuador's cocoa seeds with a liquid white chocolate core.*

Euro 5,00



## SOUFFLÉ' AL PISTACCHIO

Soufflé al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.

*Chocolate soufflé with liquid pistachio core.*

Euro 5,00



## TIRAMISU' SAVOIARDI

Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè.

*Mascarpone cream with coffee soaked  
finger biscuits.*

Euro 5,00



## RICOTTA E CIOCCOLATO

Morbidi biscotti al cacao, nocciola e gocce di cioccolato con crema alla ricotta.

*Soft cocoa and hazelnuts biscuits, chocolate  
chips and Ricotta cheese cream.*

Euro 5,00



## TORTA AL LIMONE

Pasta frolla con crema di limoni siciliani ricoperta di meringa flambè.

*Sicilian Lemon cream on a short pastry topped with meringue flambè'.*

Euro 5,00



## 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 5,00





## STRACCIATELLA

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

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

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



## 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.*

Euro 5,00



## 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 5,00



## 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 5,00



## 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 5,00



## SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato  
con granella di nocciole pralinate.  
*Nougat semifreddo topped with crushed  
praline hazelnuts.*  
Euro 5,00



## COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.  
*Coconut shell filled with  
Coconut ice cream.*  
Euro 5,00



## TWITTY

Gelato al fiordilatte.  
*Dairy ice cream.*  
Euro 5,00



## CIP CIOK

Gelato al cioccolato.  
*Chocolate ice cream.*  
Euro 5,00

# LE NOSTRE PROPOSTE

## 1 METRO DI DOLCI



Tagliere da 1 metro di dolci assortiti - 25 Euro - Tagliere da 1/2 metro di dolci assortiti - 15 Euro

---



WAFFLES ALLA NUTELLA - €5,00



PIADINA ALLA NUTELLA - €5,00

# 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

