birreria La Baracca

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

bindi
fantasia nel dessert®

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 pastafrolla 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

SOUFFLE' 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

SOUFFLE' 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 flambe'.
Euro 5,00

PROFITEROL SCURO

Bignè 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 caffé 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

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 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

bindi

fantasia nel dessert®