



NAGOYA · 2

fusion

*La Carta dei
Dolci*



MAESTRI DEL DESSERT®



Croccante al pistacchio

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.
Pistachio semifreddo with pistachio core, covered with caramelized almonds.
Euro 6,00



Croccante all'amarena

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, cuore morbido all'amarena, decorato con mandorle caramellate.
Vanilla flavoured semifreddo with a souer cherry core, covered with caramelized almond.
Euro 6,00



Crema catalana in coccio

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

Euro 6,00



Ispirazione al mandarino

Esclusiva monoporzione semifredda con una ricca e croccante base di biscotto al cioccolato e una deliziosa crema al mandarino tardivo di Ciaculli.

Exclusive single-portion semifreddo with a rich, crunchy chocolate cookie base and a delicious Ciaculli mandarin cream.
Euro 6,00



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.
Euro 5,00



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 5,00



Meringa

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.
Meringue filled with vanilla flavoured cream.

Euro 5,00



Soufflé al cioccolato

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.
Soufflé' with a liquid chocolate core.
Euro 5,00

Coppa tiramisù

Crema al mascarpone e
Pan di Spagna inzuppato al caffè.
*Mascarpone cream on
a coffee soaked sponge.*
Euro 6,00



Coppa creme brulee e frutti di bosco

Crema al gusto di vaniglia con
salsa di lamponi e frutti di bosco
ricoperti di caramello.
*Vanilla cream and raspberry sauce,
topped with berries and caramel.*
Euro 6,00





Cocco nocciola

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

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

Euro 5,00



Mousse yogurt e frutti di bosco

Mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes.

Yogurt mousse topped with berries.

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 6,00



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 6,00



Caffè

Coppa gelato alla panna
variegata al caffè. Decorata con
chicchi di cioccolato al caffè.

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

Euro 6,00



Cocco ripieno

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



Rabbit

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



Principessa

Gelato alla fragola.
Strawberry ice cream.
Euro 5,00



Pirata

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



Coppa gelato mista

Euro 5,00



Sorbetto al limone

Sorbetto al limone da bere.
Lemon sorbet drink.

Euro 4,50

Sorbetto con wodka Euro 5,00

Le nostre proposte

GELATO FRITTO Euro 5,00

GELATO ALLA PIASTRA Euro 5,00

MOCHI ICE Euro 6,00

GOMA DANGO Euro 5,00

ANANAS FRESCO Euro 5,00

FRUTTA MISTA Euro 5,00

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

bindi
1946
MAESTRI DEL DESSERT®