



La Carta dei Dolci

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



Incanto al caramello salato e cioccolato

Ricca crema al caramello salato con inclusioni di crema al cioccolato
decorato con pepite di cioccolato e crumble al burro.

Euro 6,90



Semifreddo al cioccolato e nocciola

L'iconico semifreddo Bindi indossa un vestito da sera. Una nuova golosa versione al cioccolato che nasconde al suo interno un cuore di crema di nocciole. Decorato con delle croccanti nocciole pralinate. Euro 4,90



Croccante al cioccolato e caramello

Un delizioso dessert monoporzione pronto consumo. Una elegante cupolina di semifreddo al cioccolato con un cuore di salsa al caramello decorato con mandorle pralinate e una goccia di salsa al caramello. Euro 5,50

Semifreddo al Vecchio Amaro del Capo

L'iconico semifreddo Bindi in una nuova veste. Una deliziosa crema e un cuore liquido al Vecchio Amaro del Capo decorato con un crumble al burro.
Euro 4,90



Croccante alle mandorle

Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.
Euro 4,90



Semifreddo al torroncino

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.
Euro 4,90 • Affogato al caffè Euro 5,90





Tartufo nocciola

Gelato semifreddo alla nocciola
con cuore di cioccolato liquido,
decorato con nocciole
pralinate e meringa.
Euro 4,90



Tartufo pistacchio

Gelato semifreddo al pistacchio
con cuore al pistacchio, decorato
con nocciole pralinate
e granella di pistacchio.
Euro 4,90

Tartufo classico

Gelato semifreddo allo zabaione
e gelato al cioccolato, decorato
con granella di nocciole e cacao.
Euro 4,90 • Affogato al caffè Euro 5,90



Tartufo bianco

Gelato semifreddo allo zabaione
con cuore di gelato al caffè
decorato con granella di meringa.
Euro 4,90 • Affogato al caffè Euro 5,90





Mousse ai frutti di bosco gluten free

Mousse alla panna con frutti di bosco.

Euro 4,90

Soufflé al pistacchio

Soufflé al cioccolato con
cuore al pistacchio liquido.

Euro 4,90 • Con pallina di gelato Euro 5,90



Soufflé al cioccolato

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

Euro 4,90 • Con pallina di gelato Euro 5,90





Coppa al Limone di Sorrento IGP

Pan di Spagna con inzuppatura
al succo di "Limone di Sorrento IGP",
crema al gusto vaniglia con salsa
al succo di "Limone di Sorrento IGP"
decorata con granella di pistacchi.
Euro 4,90



Coppa tre cioccolati

Crema ai tre cioccolati.
Euro 4,90



Coppa tiramisù

Pan di Spagna inzuppato al caffè
con gelato semifreddo allo zabaione
e caffè, decorato con spolvero di cacao.
Euro 4,90

Tiramisù big

Pan di Spagna inzuppato
al caffè e crema allo zabaione.
Euro 4,90



Profiterol scuro

Bigné con crema al gusto vaniglia
e ricoperti con crema al cioccolato.
Euro 4,90



Torta mele della tradizione

La tradizionale torta di mele casalinga
con pasta frolla al burro e mele,
arricchita da uvetta, decorata
con mandorle tostate filangé.
Euro 5,50





Torta cioccolato e pere

Fragrante pasta frolla con crema al cioccolato fondente, cubetti di pera 100% italiana e riccioli di cioccolato.
Euro 5,50



Torta raggio di sole

Pasta frolla al burro e farina integrale farcita con uno strato di salsa al mandarino tardivo di Ciaculli, ricoperta da un ricco strato di crema pasticcera e decorata con mandorle tostate.
Euro 5,50



Marengo

Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.
Euro 4,90

Millefoglie

Pasta sfoglia farcita
con crema pasticcera.
Euro 4,90



Cheesecake monterosa

Pan di Spagna con crema
di formaggio e fragoline.
Euro 4,90



Torta della nonna

Pasta frolla con crema pasticcera al profumo
di limone, ricoperta con pinoli e mandorle.
Euro 4,90





Pistacchio e cioccolato

Biscotto alla nocciola farcito con crema al pistacchio e gocce di cioccolato, decorato con granella di pistacchio e di nocciole pralinate. Euro 4,90



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. Euro 4,90



Torta dubai chocolate

Una torta moderna che celebra il trend internazionale con strati di Pan di Spagna al cacao e pistacchio, creme vellutate al cioccolato e pistacchio e un croccante tocco di pasta kataifi e pistacchio, impreziosita da cioccolato. Euro 5,50

Cocco ripieno

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.
Euro 4,90



Limone ripieno

Frutto ripieno con sorbetto di limone.
Euro 4,90



Mochi

Il classico dolce della tradizione giapponese composto da una morbida copertura di pasta di riso, ripieno di un cremoso gelato in diversi gusti: cocco, pistacchio, mango e the verde.
Euro 4,90





Flute mandarino tardivo di Ciaculli

Sorbetto al mandarino
tardivo di Ciaculli variegato
al mandarino tardivo di Ciaculli.
Euro 5,50



Sorbetto al limone

Sorbetto al limone da bere.
Euro 3,00



Pirata

Gelato al cioccolato.
Euro 4,90



Principessa

Gelato alla fragola.
Euro 4,90



Rabbit

Gelato al fiordilatte.
Euro 4,90



Coppa gelato mista

Gusti assortiti:
chiedere al personale
Euro 3,50

Le nostre proposte

Fragola con panna o gelato	Euro 4,00
Macedonia con panna o gelato	Euro 4,00
Macedonia di frutta fresca	Euro 3,50
Fragole fresche	Euro 3,50
Ananas fresco	Euro 3,50

Le novità

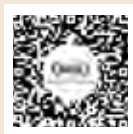


Le informazioni relative agli ingredienti, stato fisico e la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Collegati e scopri il dolce mondo di Bindi



Allergeni:



Per voi selezioniamo i dessert Bindi