

Ristorante Pizzeria

LE BON

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



# TARTUFO BIANCO

Gelato semifreddo allo zabaione  
con cuore di gelato al caffè decorato  
con granella di meringa.

*A coffee semifreddo core in a Sabayon  
ice cream with sprinkled with crushed meringue.*

*Euro 4,00*



# 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 4,00*





## 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 4,00*

# SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino  
decorato con granella di nocciole pralinate.

*Nougat semifreddo topped  
with crushed praline hazelnuts.*

*Euro 4,00*



# SEMIFREDDO MENTA E CIOCCOLATO

Gelato semifreddo alla menta  
con cuore di semifreddo al cioccolato,  
decorato con glassa al cioccolato.

*Mint semifreddo  
with a chocolate semifreddo core.*

*Euro 4,00*





## CREMA CATALANA IN COCCIO

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

*Euro 5,00*

# SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

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

*Euro 4,00*



# MERINGA

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

*Euro 4,00*





## TORTA DELLA NONNA

Pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, ricoperta con pinoli e mandorle.  
*Short pastry filled with lemon flavoured custard cream and topped with pine nuts and almonds.*

*Euro 4,00*



## MACAO

Torta morbida di cioccolato su base di biscotti al cacao.  
*Soft chocolate and cream mix on a cocoa biscuit base.*

*Euro 4,00*





## 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 4,00*



## 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 4,00*



## COPPA 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 4,50*



## COPPA 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 4,50*



## COPPA CREMA E PISTACCHIO

Coppa gelato alla crema e al pistacchio variegata al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati.

*Custard ice cream cup swirled with chocolate and pistachio ice cream topped with praline pistachios.*

*Euro 4,50*



## ELVIS

Gelato al cioccolato.  
*Chocolate ice cream.*

*Euro 4,00*



## HIP HOP

Gelato alla fragola.  
*Strawberry ice cream.*

*Euro 4,00*



## CIP CIOK

Gelato al cioccolato.  
*Chocolate ice cream.*

*Euro 4,00*



## LADY

Gelato alla fragola.  
*Strawberry ice cream.*

*Euro 4,00*

# LE NOSTRE PROPOSTE

TIRAMISU'

---

Euro 4,00

MASCARPONE

---

Euro 4,00

PANNA COTTA

---

Euro 4,00

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Le immagini hanno il solo scopo di illustrare il prodotto

Collegati e scopri il dolce mondo di Bindi



Per Voi selezioniamo i dessert

