



Un Viaggio
tra i Sapori

La Carta dei DOLCI



MAESTRI DEL DESSERT®



CHOCOLATE TEMPTATION

Crema con cioccolato con cacao monorigine dell'Ecuador, crunch alla nocciola e crema alla nocciola tra due strati di morbido Pan di Spagna al cacao, ricoperta da una gustosa glassa al cioccolato.

Chocolate cake made from Ecuador's cocoa seeds, filled with chocolate and hazelnut cream and hazelnut crunch between two layers of cocoa sponge cake, covered with chocolate glaze.



BLANCA

Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto vaniglia e gocce di cioccolato, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola e un Pan di Spagna al cacao. Lucidata con glassa al cioccolato bianco.

Hazelnut biscuit filled with vanilla flavoured cream and chocolate chips, enriched with hazelnut crunch and a layer of cocoa sponge cake.

Glassed with white chocolate glaze.

PISTACCHIO E CIOCCOLATO

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

*Hazelnut biscuit filled with pistachio
cream and chocolate chips, decorated
with chopped of pistachios and
caramelized hazelnuts.*



RICOTTA E PERE

Biscotto alla nocciola farcito con
crema alla ricotta e pere.

*Hazelnut flavoured soft bisquits filled
with Ricotta cream cheese and pears.*





FRUTTA

Pasta frolla con crema pasticcera e frutta di stagione e sciroppata.
Seasonal and in syrup fruits, custard cream and short pastry.



LAMPONI E PASSION FRUIT

Pan di Spagna farcito con crema al frutto della passione e salsa ai lamponi, decorata con glassa al cioccolato bianco e lamponi.
Sponge cake filled with passion fruit cream and raspberry sauce, decorated with white chocolate and raspberry glaze.

FRAGOLINE

Pasta frolla con crema al gusto di vaniglia e fragoline.
Vanilla flavoured cream and little strawberries on a short pastry base.



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.





CROSTATA FRUTTI DI BOSCO E MASCARPONE

Pasta frolla con mousse al
mascarpone e granella di
pistacchio con frutti di bosco.

*A short pastry base with mascarpone
mousse and mixed berries, decorated
with crushed pistachios.*



CHEESECAKE

Torta di ricotta e formaggio
cremoso su base di biscotto.

*Ricotta and cheese
cream on a crust base.*

CROSTATA CREMA CATALANA

Pasta frolla con crema e zucchero caramellato.
Short pastry, cream and caramelized sugar.



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'.





RUBINO CHEESECAKE

La croccantezza del crumble al burro abbraccia una delicata crema cheesecake con panna fresca e un geleè al lampone e fragola, per una sinfonia di gusti unica.
The crunchiness of butter crumble embraces a delicate cheesecake cream with fresh cream and a raspberry-strawberry geleè, for a unique symphony of flavours.



NONNA 4.0

Una base di gustoso crumble al burro accoglie la freschezza della cake al limone con crema pasticcera al limone, una delicata mousse alla vaniglia e panna fresca avvolti da un'elegante glassa dorata.
A base of delicious butter crumble with the freshness of lemon cake and lemon custard, a delicate vanilla mousse and fresh cream wrapped in an elegant golden glaze.

CUBO AI DUE CIOCCOLATI

Crema con panna fresca e cioccolato bianco, arricchito da uno strato di crunch alla nocciola, su base di pan di Spagna. Ricoperto da un velo al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo. *Cream with white chocolate and fresh cream, enriched with hazelnut crunch, on a sponge cake. Covered with a soft layer of dark chocolate with Santo Domingo's cocoa seeds.*



GEOMETRIA DI CIOCCOLATO E PERE

Crema al cioccolato fondente con pasta di cacao del Madagascar, purea di pera e cubetti di pera italiana, decorata con cioccolato fondente. *Cream with dark chocolate with Madagascar's cocoa seeds, pear puree and pieces of italian pear, decorated with dark chocolate.*





GIROTONDO ALLE MANDORLE

Pan di Spagna delicatamente inzuppato al rhum e crunch alla nocciola. Crema con pasta di mandorle di Sicilia e panna fresca. Ricoperto con un velo di cioccolato bianco.
Rhum soaked sponge and hazelnut crunch base. Cream with Sicilian almond paste and fresh cream. Covered with a soft layer of white chocolate.



GOCCIA TIRAMISÙ

Una delicata nuvola di dolcezza che incontra la consistenza del pan di Spagna inzuppato al caffè e profumato agli agrumi e al cardamomo, tra una crema al mascarpone e panna fresca e un delicato cremoso al caffè.
A delicate cloud of sweetness that meets the texture of coffee-soaked sponge cake scented with citrus and cardamom, between a mascarpone and fresh cream and a delicate coffee creamer.

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®