



La Carta dei DOLCI



1946
MAESTRI DEL DESSERT®



FLUTE PINA COLADA

Esclusivo gelato al cocco e ananas variegato con una salsa all'ananas e rum della Jamaica.



FLUTE MANGO E PASSION FRUIT

Gelato al mango con variegatura al frutto della passione.



FLUTE FRUTTI DI BOSCO

Gelato ai frutti di bosco
con succo di lime e
variegatura al lampone.



FLUTE MELA VERDE E CALVADOS

Gelato alla mela verde
variegato al Calvados.



FLUTE LIMONCELLO

Gelato al limone con
variegatura al limoncello.
Utilizziamo solo limoni italiani.



bindi 1946 e *PizzAut*

LA DOLCEZZA DELL'INCLUSIONE

Questo speciale dessert nasce da un progetto realizzato insieme alla squadra di "PizzAut": "La dolcezza dell'inclusione".

TARTUFO CHEESECAKE

Il nuovissimo tartufo Bindi con gelato cheesecake e una golosa salsa alle fragole e lamponi, ricoperto da un croccante crumble di pasta frolla al burro.



TARTUFO PISTACCHIO

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



TARTUFO CLASSICO

Gelato semifreddo allo zabaione e gelato al cioccolato, decorato con granella di nocciole e cacao.



TARTUFO BIANCO

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



SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato
con granella di nocciole pralinate.



PIRATA

Gelato al cioccolato.



PRINCIPESSA

Gelato alla fragola.



TWITTY

Gelato al fiordilatte.



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.



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.



COPPA TRE CIOCCOLATI

Crema ai tre cioccolati.



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.



COPPA CHEESECAKE MONTEROSA

Gelato semifreddo con fragole candite e Pan di Spagna inzuppato al gusto di vaniglia e fragola.



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.



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.



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.



COPPA MASCARPONE

Crema al mascarpone
con cioccolato e granella
di amaretto.



COPPA MOUSSE CHANTILLY E CAFFÈ

Gelato semifreddo al caffè e
chantilly con salsa al cioccolato
e caffè e nocciole pralinate.



COPPA PROFITEROL

Gelato semifreddo al cioccolato
e bignè ripieni di crema
al gusto vaniglia.



COPPA ESPRESSO BRULEE

Crema al caffè ricoperta di
zucchero caramellato.



COPPA CREMA AMARENA

Pan di spagna al cacao con
crema al gusto vaniglia e
gocce di cioccolato, decorata
con ciliegie amarenate
e salsa all'amarena.



COPPA MASCARPONE E FRAGOLE

Pan di Spagna con inzuppitura
al gusto fragola, crema al
mascarpone e gocce di
cioccolato, decorata con
fragoline e salsa alle fragole.



COPPA CREMA CATALANA

Crema ricoperta di zucchero caramellato.



COPPA MANDORLE TOSTATE E AMARETTO

Pan di Spagna, con crema mascarpone,
decorato con granella di amaretti
e mandorle tostate filangè.



COPPA TIRAMISÙ

Crema al mascarpone e Pan di Spagna inzuppato al caffè.



COPPA MASCARPONE E LAMPONI

Pan di Spagna con crema al mascarpone, lamponi e decorata con granella di pistacchio.



COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO

Crema al gusto di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello.

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



Per voi selezioniamo i dessert Bindi



MAESTRI DEL DESSERT®