

bindi
DOLCI & CAFFÈ

LA CARTA DEI DOLCI



CARROT CAKE

Morbidi strati di pan di Spagna alle carote farciti con crema al formaggio e decorati con gherigli di noci.

Carrot soft sponge cake filled with cream cheese decorated with crashed walnuts.

Euro 4,00



CHOCOLATE FONDANT

Morbidi strati di pan di Spagna al cacao farciti e decorati con crema di cioccolato.

Cocoa soft sponge cake filled with chocolate cream.

Euro 4,00



RED VELVET

Molto in voga negli Stati Uniti, la Red velvet (velluto rosso) è composta da morbidi strati di pan di Spagna rosso farciti con crema al formaggio. Decoro di pan di Spagna.

Red soft sponge cake filled with cream cheese and decorated with red sponge cake crumbs, it's a very popular cake in USA.

Euro 4,00



CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema catalana (panna e tuorlo d'uovo) con zucchero caramellato.
Catalana cream (dairy cream and egg yolk) with caramelized sugar.

Euro 4,00



MERINGA

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

Euro 4,00



SELVA NERA

Pan di Spagna al cacao con crema gusto vaniglia decorato con fiocchi di cioccolato e ciliegia amarenata.
Cocoa sponge cake with vanilla flavoured cream decorated with chocolate flakes and sour cherry.

Euro 4,00



COCCO NOCCIOLA

Biscotto alla nocciola con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola decorato con cocco rapè.
Hazelnut biscuit with coconut flavoured cream and hazelnut cream decorated with grated coconut.

Euro 4,00



RICOTTA E CIOCCOLATO

Crema alla ricotta tra due morbidi biscotti al cacao e nocciola decorati con gocce di cioccolato.
Ricolla cheese cream between two soft cocoa and hazelnuts biscuits decorated with chocolate drops.

Euro 4,00



RICOTTA E PERE

Crema alla ricotta con pere, tra due morbidi biscotti alla nocciola.
Ricotta cheese cream with pears between two soft hazelnuts biscuits.

Euro 4,00



TIRAMISU'

Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè.
Mascarpone cream with coffee soaked finger biscuits.

Euro 4,00

bindi
DOLCI & CAFFÈ



Collegati e scopri il dolce mondo di Bindi



www.bindidessert.it

