

Al Parador

La Carta dei
DOLCI

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



*il piacere
degli affogati*

bindi

fantasia nel dessert®

bindi

Al bar e al ristorante gli originali dal 1960





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 6,00



TARTUFO PISTACCHIO

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

Pistachio ice cream with a liquid pistachio core, coated with caramelized hazelnuts and crushed pistachio.

Euro 6,00



SEMIFREDDO AL CAFFÈ

Gelato semifreddo al caffè con cuore al gusto vaniglia, decorato con granella di Pan di Spagna al cacao.

Coffee semifreddo with vanilla flavoured core topped with crushed cocoa sponge.

Euro 6,00



SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

Nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts.

Euro 6,00



AGRUMI DI SICILIA

Crema semifredda al mandarino tardivo di Ciaculli e crema semifredda ai limoni Siciliani, con un cuore agli agrumi, su una base di Pan di Spagna.
Ciaculli's mandarin semifreddo cream and Sicilian's lemon semifreddo cream, filled with citrus core, on a sponge cake base.
Euro 6,00



CROCCANTE AL PISTACCHIO

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.
Pistacchio semifreddo with pistachio core, covered with caramelized almonds.
Euro 6,00

CUPOLINA AL CIOCCOLATO CROCCANTE

Pan di Spagna al cacao farcito con
crema alla nocciola e ricoperto con
cioccolato al latte e nocciole.

*Cocoa sponge base filled with
hazelnut cream and covered with
milk chocolate and hazelnuts.* Euro
6,00



MERINGA

Meringa farcita con
crema al gusto vaniglia.

*Meringue filled with
vanilla flavoured cream.*

Euro 6,00





RONDO' COCCO E CIOCCOLATO

Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco, decorati con cioccolato e meringa.

Dark chocolate ice cream and coconut ice cream decorated with chocolate and meringue.

Euro 6,00



RONDO' VANIGLIA E FRAGOLA

Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato.

Vanilla ice cream and strawberry ice cream decorated with raspberry, blackberry and chocolate.

Euro 6,00

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.
Souffle' with a liquid chocolate core.
Euro 6,00



CANNOLO ALLA SICILIANA

Cialda ripiena di crema di ricotta, con
gocce di cioccolato e scorza
d'arancia candita.
*Wafer filled with ricotta cream,
chocolate chips and candied
orange peel.*
Euro 6,00





FLUTE LIMONCELLO

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

*Lemon ice cream with limoncello sauce.
Only with Italian Lemons.*

Euro 6,00



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 6,00



CIOCCOLATO E NOCCIOLA

Coppa gelato alla nocciola e cioccolato
con fondo cremoso al cioccolato.
*Hazelnut ice cream cup and chocolate
ice cream swirled with chocolate sauce.*
Euro 6,00



CREMA E PISTACCHIO

Coppa gelato alla crema e al pistacchio
variegato al cioccolato, decorata con
pistacchi pralinati.
*Custard ice cream cup swirled with
chocolate and pistachio ice cream
topped with praline pistachios.*
Euro 6,00



SPAGNOLA

Coppa gelato alla panna
variegato all' amarena e
decorata con ciliegie amarenate.
*Dairy ice cream cup with sour
cherry sauce and sour cherries.*
Euro 6,00



STRACCIATELLA

Coppa gelato alla stracciatella
e cioccolato, decorata con
nocciole pralinate.
*Stracciatella ice cream cup,
chocolate sauce and
praline hazelnuts.*
Euro 6,00



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 6,00

COPPA CREMA CATALANA

Crema ricoperta di zucchero caramellato.
*Vanilla perfumed cream, topped
with caramelized sugar.*
Euro 6,00



COPPA TIRAMISU'

Crema al mascarpone e Pan di
Spagna inzuppato al caffè.
*Mascarpone cream on a
coffee soaked sponge.*
Euro 6,00



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 6,00



TORTA DI MELE

Pasta frolla e mele.
Short pastry filled with sliced apples.
Euro 6,00





FRAGOLINE

Pasta frolla con crema al gusto di vaniglia e fragoline.

Vanilla flavoured cream and little strawberries on a short pastry base.

Euro 6,00



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. Glazed with white chocolate glaze.

Euro 6,00



CHOCO NOCCIOLA

Pan di Spagna al cacao con crema alla nocciola e cioccolato, decorata con riccioli di cioccolato.

Cocoa sponge cake filled with hazelnut cream and chocolate, decorated with milk chocolate curls.

Euro 6,00

LE NOVITA'



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

