



MISHI

SUSHI RESTAURANT

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*





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.*

Euro 6,00



GOCCIA TIRAMISU'

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.
Euro 6,00



ISPIRAZIONE AL CHEESECAKE

Classica ricetta del Cheesecake di pasticceria con crema al formaggio e base di biscotto, che darà allo chef l'ispirazione e la creatività nella decorazione e nell'impattamento.
Classic pastry Cheesecake recipe with cream cheese and biscuit base, which will give the chef inspiration and creativity in decorating and serving.
Euro 5,00

CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema catalana con zucchero caramellato.
Catalana cream with caramelized sugar.
Euro 6,00



CROCCANTE ALLE MANDORLE

Dessert semifreddo con crema alla
nociola, cuore morbido al cioccolato,
decorato con mandorle caramellate.
Hazelnut semifreddo with a soft chocolate
core, covered with caramelized almond.
Euro 5,00



CROCCANTE ALL'AMARENA

Dessert semifreddo con crema al gusto
vaniglia, cuore morbido all'amarena,
decorato con mandorle caramellate.
Vanilla flavoured semifreddo with a souer
cherry core, covered with caramelized almond.
Euro 5,00





SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.
Souffle' with a liquid chocolate core.
Euro 5,00



SOUFFLE' AL PISTACCHIO

Soufflé al cioccolato con
cuore al pistacchio liquido.
*Chocolate soufflé with
liquid pistachio core.*
Euro 5,00



SOUFFLE' ALLA NOCCIOLA

Soufflé al cioccolato con un cremoso cuore
alla nocciola. Realizzato con ingredienti
selezionatissimi tra cui la pasta di nocciola*.
*Chocolate soufflé with a creamy hazelnut
core. Made with the finest selected
ingredients including hazelnut paste*.*
Euro 5,00

MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes.
Yogurt mousse topped with berries.
Euro 5,00



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 5,00



TARTUFO AL LIMONCELLO

Gelato semifreddo al limone con cuore liquido al limoncello, decorato con granella di meringa.
Utilizziamo solo limoni italiani.
Lemon semifreddo with a liquid limoncello core coated with crushed meringue.
Only with Italian Lemons.
Euro 5,00





SORBETTO AL LIMONE

Sorbetto al
limone da bere.
Lemon sorbet drink.
Euro 3,00

HIP POP

Gelato alla fragola.
Strawberry ice cream.
Euro 4,00

TWITTY

Gelato al fiordilatte.
Dairy ice cream.
Euro 4,00

CIP CIOK

Gelato al cioccolato.
Chocolate ice cream.
Euro 4,00

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.

Le immagini hanno il solo scopo di illustrare il prodotto

Collegati e scopri il dolce mondo di Bindi



Per voi selezioniamo i dessert Bindi

