

yōmi  
FUSION RESTAURANT

# La Carta dei DOLCI

**bindi**  
fantasia nel dessert®



## 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



## TENTAZIONE RICOTTA E CIOCCOLATO

Pan di spagna profumato al caffè, delicata crema alla ricotta e cuore di salsa al cioccolato con pasta di cacao monorigine del Madagascar.

*Sponge cake with coffee fragrant, soft ricotta cream and chocolate sauce heart with single origin cocoa paste from Madagascar.*

Euro 5,00



## CROCCANTE AL PISTACCHIO

Dessert semifreddo con crema al pistacchio,  
con cuore al pistacchio, decorato con  
granella di mandorle caramellate.

*Pistacchio semifreddo with pistacchio core,  
covered with caramelized almonds.*

Euro 5,00 • Affogato al caffè Euro 6,00



## CROCCANTE ALL'AMARENA

Dessert semifreddo con crema al gusto  
vaniglia, cuore morbido all'amarena,  
decorato con mandorle caramellate.

*Vanilla flavoured semifreddo with  
a sour cherry core, covered  
with caramelized almond.*

Euro 5,00 • Affogato al caffè 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 5,00 • Affogato al caffè Euro 6,00



## 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 • Affogato al caffè Euro 6,00



## SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

*Nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts.*

Euro 5,00 • Affogato al caffè Euro 6,00



# CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema catalana con zucchero caramellato.  
*Catalana cream with caramelized sugar.*

Euro 5,50



## 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 5,50



## 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 5,50



## CIOCCOLATO

Coppa gelato alla crema  
variegato al cioccolato fondente.  
*Custard ice cream cup swirled  
with dark chocolate.*  
Euro 5,50



## COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.  
*Coconut shell filled with Coconut ice cream.*

Euro 5,00



## LIMONE RIPIENO

Frutto ripieno con sorbetto di limone.  
*Fruit filled with Lemon sorbet.*

Euro 5,00



## FLUTE LIMONCELLO

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

*Lemon ice cream with limoncello sauce.*

*Only with Italian Lemons.*

Euro 5,00



## FLUTE MANGO E PASSION FRUIT

Gelato al mango con variegatura al frutto della passione.

*Mango ice cream with passion fruit sauce.*

Euro 5,00





## COPPA TIRAMISU'

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

Euro 5,00



## TWITTY

Gelato al fiordilatte.  
*Dairy ice cream.*  
Euro 4,50



## PAN DAN

Gelato al gusto vaniglia.  
*Vanilla flavoured ice cream.*  
Euro 4,50



## CIP CIOK

Gelato al cioccolato.  
*Chocolate ice cream.*  
Euro 4,50

# LE NOSTRE PROPOSTE

Mochi The Verde	Euro 5,00
Mochi Vaniglia	Euro 5,00
Mochi Sakura (ciliegia)	Euro 5,00
Mochi Frutto della passione	Euro 5,00
Mochi Cioccolato e Cocco	Euro 5,00
Tempura di Banana	Euro 4,50
Gelato fritto	Euro 4,50
Nutella dorata	Euro 4,50
Ananas fresco	Euro 4,50
Mango fresco	Euro 5,00

# LE NOVITA'



# LE NOVITA'



# LE NOVITA'



# 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

**bindi**  
fantasia nel dessert®