



MENU DOLCI

**LA GOLOSA | € 6,50**

Un croccante strato di cioccolato al latte e cereali scroky avvolge una mousse alla nocciola con un sorprendente ripieno di nocciole caramellate

allergeni: 1-3-6-7-8 ***

**MOKA | € 6,50**

Base croccante al cioccolato al latte, crema bavarese al caffè, cremoso al caramello, copertura al cioccolato bianco, arachidi salate

allergeni: 1-3-5-6-7-8 ***

**RE DI SICILIA | € 6,50**

Soffice mousse di pistacchio ripiena di arancia e caramello salato, pistacchi in granella e base con pan di spagna al cioccolato bagnato alla vaniglia

allergeni: 1-3-5-6-7-8 ***

**CHEESECAKE MANGO | € 6,50**

Cremoso cheesecake ripieno di mango e passion fruit sulla base di un croccante biscotto al burro

allergeni: 1-3-6-8 ***

**TRE ANIME | € 6,50**

Una combinazione di tre strati di semifreddo: cioccolato bianco, al latte e fondente, sopra una base di pan di spagna profumato agli agrumi e alla vaniglia

allergeni: 1-3-6-7-8 ***

**FONDENTE E LAMPONE | € 6,50**

Un esplosione di lampone accompagnata da una mousse al cioccolato fondente decorata con oro in polvere su una base al cacao

allergeni: 1-3-5-6-7-8 ***

**COCCO E PASSION | € 6,50**

Mousse al cocco, cremoso al mango e passion fruit, pan di spagna e alla base frolla sablée

allergeni: 1-3-5-6-7-8 ***

**RED PASSION | € 6,50**

Mousse alla fragola con cremoso alla vaniglia e perline croccanti di cioccolato al latte, base croccante al cioccolato bianco

allergeni: 1-3-5-6-7-8 ***

**RUBICONDA | € 6,50**

pistacchio avvolti da una golosa glassa all'amarena sopra un pan di spagna profumato agli agrumi e alla vaniglia

allergeni: 1-3-5-6-7-8 ***

ALLERGENI: 1 glutine – 3 uova – 5 arachidi – 6 soia – 7 latte – 8 frutta a guscio

*** nello stabilimento di produzione, sono presenti glutine, sedano, semi di sesamo e senape, anidride solforosa e lupini.



COCCO RIPIENO | € 6,50

Guscio di cocco ripieno di delizioso gelato al cocco

allergeni: 1-3-6-7-8***



SEMIFREDDO AL TORRONCINO | € 6,50

Tra i Dessert in coppa, Bindi propone il suo Semifreddo Torroncino: gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate

allergeni: 1-3-7-8 ***



CROCCANTE ALL'AMARENA | € 6,50

Dessert semifreddo con crema alla vaniglia, cuore all'amarena e granella di mandorle caramellate

allergeni: 1-7-8 ***



CROCCANTE AL PISTACCHIO | € 6,50

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

allergeni: 1-7-8 ***



CREMOSO AL PISTACCHIO | € 6,50

Biscotto alla nocciola, crema di ricotta e pistacchio, cuore al pistacchio, riccioli di cioccolato bianco, granella di pistacchi

allergeni: 1-7-8 ***



COPPA CREME BRULÉE E FRUTTI DI BOSCO | € 6,50

Crema alla vaniglia, salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello

allergeni: 1-3-7 ***



COPPA TIRAMISÙ GLUTEN FREE | € 6,50

Crema al mascarpone e Pan di Spagna con inzuppatura al caffè

allergeni: 3-7-8***

ALLERGENI: 1 glutine – 3 uova – 5 arachidi – 6 soia – 7 latte – 8 frutta a guscio

*** nello stabilimento di produzione, sono presenti glutine, sedano, semi di sesamo e senape, anidride solforosa e lupini.



PAN DAN | € 4,50
Gelato al gusto di vaniglia
allergeni: 1-7 ***



CIP CIOK | € 4,50
Gelato al cioccolato
allergeni: 1-7 ***



HIP HOP | € 4,50
Gelato alla fragola
allergeni: 1-7 ***

MOCHI | € 5,50 - Tipico dolce giapponese di riso glutinoso farcito con gelato a scelta tra:

- Cioccolato
- Fior di Ciliegio
- Frutto della passione
- Tè verde
- Cocco e cioccolato



allergeni: 6-7-8 ***

Coppa gelato con 3 gusti a scelta tra: fragola, tè verde, crema	€ 5,50
Sorbetto al limone	€ 4,50
Ananas fresco	€ 4,50

ALLERGENI: 1 glutine – 3 uova – 5 arachidi – 6 soia – 7 latte – 8 frutta a guscio

*** nello stabilimento di produzione, sono presenti glutine, sedano, semi di sesamo e senape, anidride solforosa e lupini.



 MiHO
Japanese restaurant