



SLADICE
DESSERTS



...VABIMO VAS, DA IZBERETE NEKAJ IZ NAŠE
PESTRE PONUDBE SLADIC USTVARJENIH IZPOD
ROK ITALIJANSKIH SLAŠČIČARSKIH MOJSTROV

bindi
fantasia nel dessert®



TIRAMISU MONOPORCIJA

Maskarpone krema in piškoti savoiradi, prepojeni s kavo.
Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè.
Mascarpone cream and finger biscuits with coffee soaked.



TORTICA SKUTA ČOKOLADA

Skutina krema med dvema mehkim piškotoma iz kakava in lešnikov, okrašena s čokoladnimi kapljicami.

Crema alla ricotta, fra due morbidi biscotti al cacao e nocciole e decorati con gocce di cioccolato.

Ricotta cheese cream between two soft cocoa and hazelnuts biscuits decorated with chocolate drops.



PROFITEROL OBLIT S ČOKOLADNO KREMO

Pecivo iz mehkega paljenega testa (bigne), polnjeno s kremo z okusom vanilije, oblit s čokoladno kremo.

Bigné ripieni di crema al gusto vaniglia, avvolti in crema al cioccolato.

Choux pastry filled with vanilla flavoured cream and topped with chocolate cream.



TORTA NONA

Krhko testo s slaščičarsko kremo z okusom limone, potreseno s pinjolami.

Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone, decorata con pinoli e mandorle.

Pastry cream with a hint of lemon on a short pastry base, topped with pine nuts and almonds.



KROSTATA GOZDNI SADEŽI IN MASKARPONE

Krhko testo obloženo z maskarpone musom in z gozdnimi sadeži, okrašeno s koščki pistacije.

Frutti di Bosco e mousse al mascarpone

decorata con granella di pistacchio, su pasta frolla.

A short pastry base topped with mascarpone mousse and mixed berries, decorated with crushed pistachios.



TORTA PISTACIJA ČOKOLADA

Lešnikov biskvit in kakavov biskvit polnjen s pistacijevno kremo in čokoladnimi kapljicami, okrašen z drobljenimi pistacijami in karameliziranimi lešniki.

Biscotto alla nocciola farcito con crema al pistacchio e gocce di cioccolato, decorato con granella di pistacchio e di nocciole pralinate.

Hazelnut biscuit filled with pistachio cream and chocolate chips, decorated with chopped of pistachios and caramelized hazelnuts.



ČOKOLADNA TORTA Z MALINAMI

Čokoladni biskvit s čokoladno kremo in malinovim polnilom obložen z malinami. Narejen iz kakava s poreklom iz Dominikanske republike.

Pan di Spagna al cacao farcito con crema al cioccolato fondeante con pasta di cacao di Santo Domingo e salsa ai lamponi, decorato con lamponi.

Layers of chocolate sponge cake, chocolate cream and raspberry sauce finished with whole raspberries, made with cocoa nibs from the Dominican republic.



KOKOSOVA TORTA

Kokosova in lešnikova krema med dvema piškotkoma iz lešnikov, okrašena s kokosovo moko.

Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola e decorato con cocco rapé.

Hazelnut biscuit filled with coconut flavoured cream and hazelnut cream and decorated with grated coconut.



TARTUF LEŠNIK

Lešnikov sladoled s tekočo čokoladno sredico, potresen s karameliziranimi koščki lešnikov in drobljenimi "meringue" piškoti.

Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e granella di meringa.

Hazelnuts semifreddo with a chocolate core, coated with praline hazelnuts and crushed meringue.



TARTUF ČOKOLADNI

Čokoladni sladoled s sredico iz "zabaione" sladoleda, potresen z drobljenimi "meringue" piškoti.

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.



KUPA KAVA

Mlečni sladoled s kavnim prelivom in čokoladnimi zrni s kavo.
Gelato fiordilatte con variegatura al caffè
e grani di cioccolato al caffè.

*Plain ice cream with coffee sauce
and coffee flavored chocolate drops.*



KUPA VIŠNJA

Mlečni sladoled z višnjevim prelivom in višnjami.
Gelato fiordilatte variegata all'amarena
con ciliegie amarenate.

Dairy ice cream with sour cherry sauce and sour cherries.



LIMONIN SORBET

Limonin sorbet - napitek.
Sorbetto al limone da bere.
Lemon sorbet to drink.

NOVOSTI - NOTIZIE - NEWS

ZA INFORMACIJE O ALERGENIH PROSIM VPRAŠAJTE ZAPOSLENE
FOR ALLERGEN INFORMATION PLEASE ASK A MEMBER OF STAFF

Povežite se in odkrijte skriti svet BINDI sladice
Connect and discover the sweet world of Bindi



BisBontum 100%

bindi
fantasia nel dessert®