



LOTUS
RESTAURANT

La Carta dei
DOLCI



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





501 - 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



502 -

CHOCOLATE TRILOGY

Crema al cioccolato amaro, bianco e al latte, con Pan di Spagna al cacao.

Dark, white and milk chocolate creams, with cocoa sponge cake.

Euro 6,00



503 -

TIRAMISU' SAVOIARDI

Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè.

Mascarpone cream with coffee soaked finger biscuits.

Euro 6,00



504 - CROCCANTE ALLE MANDORLE

Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.

Hazelnut semifreddo with a soft chocolate core, covered with caramelized almond.

Euro 6,00

505 – 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 6,00



506 – SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.

Souffle' with a liquid chocolate core.

Euro 6,00



507 – SOUFFLE' AL PISTACCHIO

Soufflé al cioccolato con
cuore al pistacchio liquido.

Chocolate soufflé with liquid pistachio core.

Euro 6,00





508 – CREMA CATALANA IN COCCIO

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



509 – COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO

Crema al gusto di vaniglia con
salsa di lamponi e frutti di bosco
ricoperti di caramello.
*Vanilla cream and raspberry sauce,
topped with berries and caramel.*
Euro 6,00



510 – 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

511 - 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



512 - 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





513 - 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



514 - 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



515 -
SORBETTO
AL LIMONE

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



516 -
TWITTY

Gelato al fiordilatte.
Dairy ice cream.
Euro 5,00



517 -
CIP CIOK

Gelato al cioccolato.
Chocolate ice cream.
Euro 5,00

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

