



LOTUS
RESTAURANT

La Carta dei DOLCI



MAESTRI DEL DESSERT®

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



MAESTRI DEL DESSERT®



501 NONNA 4.0

Una base di gustoso crumble al burro accoglie la freschezza della cake al limone con crema pasticcera al limone, una delicata mousse alla vaniglia e panna fresca avvolti da un'elegante glassa dorata.

A base of delicious butter crumble with the freshness of lemon cake and lemon custard, a delicate vanilla mousse and fresh cream wrapped in an elegant golden glaze.

Euro 6,80



502 GOCCIA TIRAMISÙ

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 6,80



503 RUBINO CHEESECAKE

La croccantezza del crumble al burro abbraccia una delicata crema cheesecake con panna fresca e un geleè al lampone e fragola, per una sinfonia di gusti unica.

The crunchiness of butter crumble embraces a delicate cheesecake cream with fresh cream and a raspberry-strawberry geleè, for a unique symphony of flavours.

Euro 6,80



504 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 6,80



505 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 6,50



506 CREMOSO AL CIOCCOLATO

Pan di Spagna al cacao con crema al cioccolato e con un cuore di cioccolato fondente con cacao monorigine di Santo Domingo. Decorato con scaglie di cioccolato.
Cocoa sponge cake with chocolate cream and filled with a dark chocolate core with Santo Domingo's cocoa. Decorated with chocolate flakes.

Euro 6,50



507 CREMOSO AL PISTACCHIO

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi.

Soft hazelnut biscuit base with ricotta cheese cream and pistachios cream on the top, filled with pistachios core, decorated with white chocolate curls and crushed pistachios.

Euro 6,50



508 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 6,50



bindi
1946

e *PizzAut*

LA DOLCEZZA DELL'INCLUSIONE

Questo speciale dessert nasce da un progetto realizzato insieme alla squadra di "PizzAut": "La dolcezza dell'inclusione".

509 TARTUFO CHEESECAKE

Il nuovissimo tartufo Bindi con gelato cheesecake e una golosa salsa alle fragole e lamponi, ricoperto da un croccante crumble di pasta frolla al burro.

The new Bindi truffle is made with cheesecake gelato and a delectable strawberry and raspberry reduction, covered in a crunchy shortbread crumble.

Euro 6,50



510 COPPA CREMA CATALANA

Crema ricoperta di zucchero caramellato.
*Vanilla perfumed cream, topped
with caramelized sugar.*

Euro 6,50



511 CHOCO SOFT VEGAN

Un delizioso dessert vegano, composto da un morbido pan di Spagna inzuppato al caffè avvolto da una golosa crema al caffè e da una crema profumata alla vaniglia con gocce di cioccolato fondente; decorato con polvere di cacao e gocce di cioccolato fondente.

A delicious vegan dessert made with a soft sponge cake soaked in coffee, wrapped in a luscious coffee cream and a fragrant vanilla scented cream studded with dark chocolate chips, and decorated with rich cocoa and dark chocolate chips.

Euro 6,50



512 TIRAMISÙ GLUTEN FREE

Crema al mascarpone e pan di Spagna
con inzuppatura al caffè.

*Mascarpone cream and sponge
base soaked with coffee.*

Euro 7,00



513 MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO GLUTEN FREE

Mousse alla panna con frutti di bosco.

Mousse with cream and forest fruits.

Euro 7,00



514 PAN DAN

Gelato al gusto vaniglia.
Vanilla flavoured ice cream.
Euro 5,00



515 SORBETTO AL LIMONE

Sorbetto al limone da bere.
Lemon sorbet drink.
Euro 4,00

LE NOVITÀ



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



MAESTRI DEL DESSERT®