



MIYA
NEW SUSHI CONCEPT

La Carta dei DOLCI



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



CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema catalana con zucchero caramellato.
Catalana cream with caramelized sugar.
Euro 5,00



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



COPPA TIRAMISU'

Pan di Spagna imbevuto al caffè con gelato
semifreddo al caffè e zabaione.
*Coffee and sabayon semifreddo on a
coffee soaked sponge.*
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



MERINGA

Meringa farcita con crema
al gusto vaniglia.
*Meringue filled with vanilla
flavoured cream.*
Euro 5,00



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 5,00

TARTUFO NOCCIOLA

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

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

Euro 5,00



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



SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

Nougat semifreddo topped with crushed praline hazelnuts.

Euro 5,00





COPPA PROFITEROL

Gelato semifreddo al cioccolato e bigné ripieni di crema al gusto vaniglia.
Chocolate semifreddo and choux pastry filled with vanilla flavoured cream.
Euro 5,00



SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di cioccolato liquido.
Souffle' with a liquid chocolate core.
Euro 5,00



MOUSSE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes.
Yogurt mousse topped with berries.
Euro 5,00

LIMONE RIPIENO

Frutto ripieno con sorbetto di limone.
Fruit filled with Lemon sorbet.
Euro 5,00



COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena
con gelato al cocco.
*Coconut shell filled with
Coconut ice cream.*
Euro 5,00





CAFFÈ'

Coppa gelato alla panna
variegata al caffè.

Decorata con chicchi di
cioccolato al caffè.

*Dairy ice cream cup with coffee
sauce and coffee flavored
chocolate chips.*

Euro 5,00



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 5,00



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 5,00



TWITTY

Gelato al fiordilatte.
Dairy ice cream.
Euro 4,00



ELVIS

Gelato al cioccolato.
Chocolate ice cream.
Euro 4,00



LADY

Gelato alla fragola.
Strawberry ice cream.
Euro 4,00



MAN IN BLACK

Gelato al gusto vaniglia.
Vanilla flavoured ice cream.
Euro 4,00

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.

Collegati e scopri il dolce mondo di Bindi



Per voi selezioniamo i dessert Bindi

