

SANTA LUCIA

DOLCI E GELATI

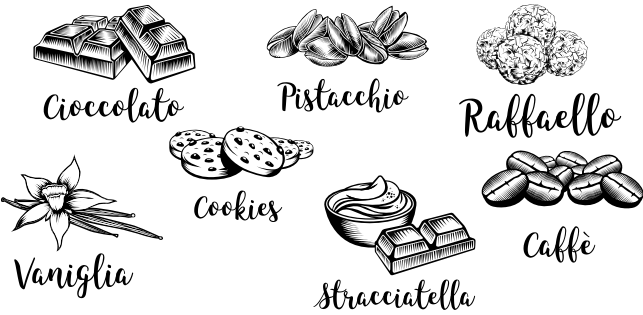
KEIN DOLCE?

Für ein Gioia ^v hat es immer Platz... pro Stück **2.5**

GELATI ARTIGIANALI

Das typisch italienische Gelato von der Gelateria Leonardo ist ausschliesslich mit frischen Bestandteilen und Milch aus Stallikon ZH hergestellt.

Gelati ^V pro Kugel 4.5



SPECIALE:

Mandarino ripieno ^V 
Ganze Mandarine, gefüllt mit Mandarinen sorbet
passend dazu ein süditalienischer Liquore di Mandarino +6

SORBETTI ARTIGIANALI

Sorbetti ^{V+} pro Kugel 4.5

mit Spirituose +6.5
Limoncello, Aperol, etc.



ALLERGENE 

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

DOLCI

In unserer hauseigenen Dolcezza in Zürich Höngg werden täglich frische Dolci von Hand zubereitet.

Montebianco «Vermicelles à l'italiana» 
Frisch gepresste Marroncrème, Bourbon-Vanille-Chantilly, Sauerkirschkompott, Meringue 13

Tiramisù
Der italienische Klassiker 12

Panna cotta stagionale 
Panna cotta, Mango-Passionsfruchtsauce 9

Tortino al cioccolato tiepido ^V
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Raffaello glaze 9
13

Duomo di Nutella
Nutellamousse mit Haselnusskern 13

Gioia ^V
Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade 2.5

COPPE

Unsere Coppe mit jeweils zwei Kugeln bestem Leonardo Gelati servieren wir klassisch mit Schlagrahm und garniert.

Raffaello ^V
Raffaello glaze, Schokoladenglace, Raffaello stückchen 13

Biscotti ^V
Cookie glaze, Stracciatella glaze, Amarettistückchen 13

Banana Split ^V
Vanille glaze, Banane, Schokoladensauce 13

Danimarca ^V
Vanille glaze, Schokoladensauce 13

Caffè ^V
Mocca glaze, Espresso 13

 : saisonales Dessert
V: vegetarisch – V+: vegan

Preise in CHF inkl. MwSt. / 10.26