

SANTA LUCIA

DOLCI E GELATI

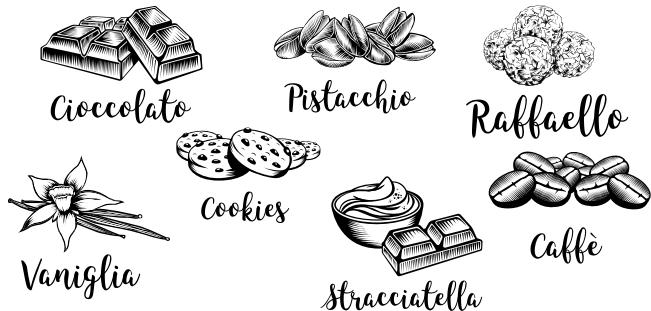
KEIN DOLCE?

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**

GELATO DELLA STAGIONE

Unser Saisonglace über die Winterzeit von der Gelateria Leonardo.

Noce ^V

Baumnuss

pro Kugel **4.5**

SORBETTI ARTIGIANALI

Sorbetti ^{V+}

mit Spirituose

Limoncello, Aperol, etc.

pro Kugel **4.5**

+6.5



SORBETTO

SORBETTO

SORBETTO

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.

Cheesecake al pistacchio

Hausgemachter Cheesecake, Pistaziensauce

13

Tiramisù

Der italienische Klassiker

12

Panna cotta stagionale

Panna cotta, Caramello salato Sauce

9

Tortino al cioccolato tiepido ^V

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Raffaelloglace

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

Raffaelloglace, Schokoladenglace, Raffaellostückchen

12

Biscotti ^V

Cookiesglace, Stracciatellaglace, Amarettistückchen

12

Banana Split ^V

Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce

12

Danimarca ^V

Vanilleglace, Schokoladensauce

12

Caffè ^V

Moccaglace, Espresso

12

: saisonales Dessert

V: vegetarisch – V+: vegan

Preise in CHF inkl. MwSt. / 01.26