

SANTA LUCIA

DOLCI E GELATI

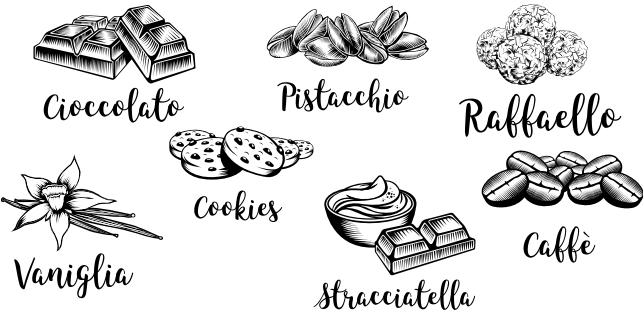
KEIN DOLCE?

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 pro Kugel 4.5
Baumnuss

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 Dolcezze in Zürich Höngg werden täglich frische Dolci von Hand zubereitet.

Cheesecake al pistacchio 13
Hausgemachter Cheesecake, Pistaziensauce

Tiramisù 12
Der italienische Klassiker

Panna cotta stagionale 9
Panna cotta, Caramello salato Sauce

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

Duomo di Nutella 13
Nutellamousse mit Haselnusskern

Gioia ^V 2.5
Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade

COPPE

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

Raffaello ^V 12
Raffaello glace, Schokoladenglace, Raffaello stückchen

Biscotti ^V 12
Cookies glace, Stracciatella glace, Amarettistückchen

Banana Split ^V 12
Vanille glace, Banane, Schokoladensauce

Danimarca ^V 12
Vanille glace, Schokoladensauce

Caffè ^V 12
Mocca glace, Espresso

: saisonales Dessert

V: vegetarisch – V+: vegan

Preise in CHF inkl. MwSt. / 01.26