

SANTA LUCIA

DOLCI E GELATI

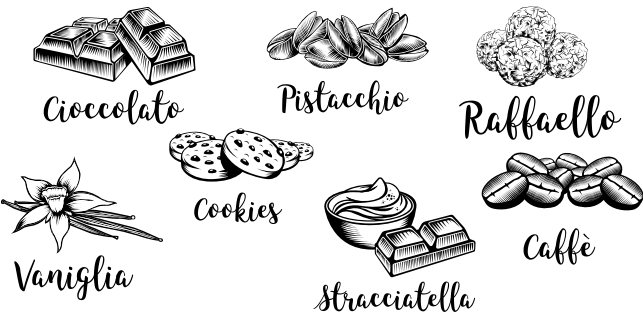
KEIN DOLCE?

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



IL GRANDE CLASSICO:

Affogato – vero italiano ^V 
Vanilleglace von Leonardo, Espresso 9

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.

Crostata di primavera con gelato di vaniglia ^V 
Mandelcrostata mit Rhabarber und Erdbeeren, Vanilleglace 13

Tiramisù
Der italienische Klassiker 12

Panna cotta stagionale 
Panna cotta, Erdbeersauce 9

Tortino al cioccolato tiepido ^V
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Raffaello- und Schokoladenglace 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- und Schokoladenglace, Raffaello- und Schokoladenstückchen 12

Biscotti ^V
Cookie- und Stracciatellaglace, Amarettistückchen 12

Banana Split ^V
Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce 12

Danimarca ^V
Vanilleglace, Schokoladensauce 12

Caffè ^V
Moccalace, Espresso 12

 : saisonales Dessert
V: vegetarisch – V+: vegan

Preise in CHF inkl. MwSt. // 04.26