

## GELATI ARTIGIANALI

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

Gelati <sup>v</sup> pro Kugel 4.5



Cioccolato



Pistacchio



Raffaello



Vaniglia



Cookies



Stracciatella



Caffè

## SORBETTI ARTIGIANALI

Sorbetti <sup>v+</sup> pro Kugel 4.5

mit Spirituose +6.5  
Limoncello, Aperol, etc.



SORBETTO  
Mango



SORBETTO  
Fragola



SORBETTO  
Limone

## NUOVE VARIETÀ

Unser neues «Gelato Artigianale» nach eigener Rezeptur mit der Gelateria Leonardo entwickelt:

Doppio cioccolato pro Kugel 4.5  
Weisse Schokolade, Tartufi dolci

Die hauseigene Glacespezialität als Coppa:

Coppa doppio gusto 12  
Doppio cioccolato-Glace, Meringues, Schokoladensauce

## DOLCI

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

Cheesecake al pistacchio  11  
Cheesecake, Pistaziencrème

Tiramisù 11

Panna cotta 9  
Panna cotta mit saisonaler Sauce

Spuma alla Nutella <sup>v</sup> 9  
Nutellamousse

Tortino al cioccolato fondente <sup>v</sup> 13  
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Raffaello-glace

Gioia <sup>v</sup> 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 <sup>v</sup> 12  
Raffaello-glace, Schokoladenglace, Raffaellostückchen

Biscotti <sup>v</sup> 12  
Cookies-glace, Stracciatella-glace, Amarettistückchen

Banana Split <sup>v</sup> 12  
Vanille-glace, Banane, Schokoladensauce

Danimarca <sup>v</sup> 12  
Vanille-glace, Schokoladensauce

Caffè <sup>v</sup> 12  
Moccaglace, Espresso

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.



: saisonales Dessert

V: vegetarisch – V+: vegan

Preise in CHF inkl. MwSt. / 01.23