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**

Cioccolato

Pistacchio

Raffaello

Vaniglia

Cookies

Stracciatella

Caffè

SORBETTI ARTIGIANALI

Sorbetti V+ **pro Kugel 4.5**

mit Spirituose **+6.5**
Limoncello, Aperol, etc.

SORBETTO
Mango

SORBETTO
Fragola

SORBETTO
Limone

NOSTRA VARIETÀ

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

Doppio cioccolato
Weisse Schokolade, Tartufi dolci **pro Kugel 4.5**

Die hauseigene Glacespezialität als Coppa:

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

DOLCI

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

Cheesecake al caramello salato
Cheesecake, gesalzene Karamellsauce **12**

Tiramisù
Der italienische Klassiker **11**

Panna cotta al mango e frutto di passione
Panna cotta, Mango-Passionsfruchtsauce **9**

Duomo di nutella
Nutellamousse **11**

Tortino al cioccolato tiepido V
Lauwarmes Schokoladenküchlein **9**
mit Raffaelloglace **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**

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. / 01.24