

60 ANNI
SANTA LUCIA

DOLCI E GELATI

GELATI ARTIGIANALI

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

Gelati

pro Kugel 4.5



Cioccolato



Pistacchio



Raffaello



Vaniglia



Cookies



Stracciatella



Caffè

GELATO DELLA STAGIONE

Limone-Basilico pro Kugel 4.5

Limette und Basilikum

Unser Saisonglace über die Terrassen-Zeit von der Gelateria Leonardo.

SORBETTI ARTIGIANALI

Sorbetti ^{v+}

pro Kugel 4.5

mit Spirituose

+6.5

Limoncello, Aperol, etc.



SORBETTO
Mango



SORBETTO
Fragola



SORBETTO
Limone

DOLCI

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

Torta Caprese al limone d'amalfitana



Hausgemachte Amalfizitronentorte,
kleine Kugel Zitronensorbet

12

Tiramisù

Der italienische Klassiker

11

Panna cotta stagionale

Panna cotta, Erdbeer-Rhabarber

9

Duomo di fragola

Erdbeermousse

13

Tortino al cioccolato tiepido^v

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Raffaello glace

9

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 glace, Schokoladenglace, Raffaello stückchen

12

Biscotti^v

Cookies glace, Stracciatella glace, Amarettistückchen

12

Banana Split^v

Vanille glace, Banane, Schokoladensauce

12

Danimarca^v

Vanille glace, Schokoladensauce

12

Caffè^v

Moccaglace, Espresso

12

ALLERGENE



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



: saisonales Dessert

V: vegetarisch – V+: vegan

Preise in CHF inkl. MwSt. / 04.25

KEIN DOLCE?

Für ein Gioia hat es immer Platz....

pro Stück 2.5