

---

## 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

---

## GELATO DELLA STAGIONE

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

Unser Saisonglace über die warmen Tage.

---

## DOLCI

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

<b>Profiteroles al cioccolato classico</b> 	<b>13</b>
Hausgemachte Profiteroles, warme Schokoladensauce	
<b>Tiramisù</b>	<b>11</b>
Der italienische Klassiker	
<b>Panna cotta alle fragole</b>	<b>9</b>
Panna cotta, Erdbeersauce	
<b>Duomo di fragole</b>	<b>13</b>
Erdbeermousse mit Erdbeerkern	
<b>Tortino al cioccolato tiepido</b> <sup>v</sup>	<b>9</b>
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Raffaello	<b>13</b>
<b>Gioia</b> <sup>v</sup>	<b>2.5</b>
Gelati-Würfel umhüllt von zarter Schokolade	

---

## COPPE

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

<b>Raffaello</b> <sup>v</sup>	<b>12</b>
Raffaello, Schokoladenglace, Raffaellostückchen	
<b>Biscotti</b> <sup>v</sup>	<b>12</b>
Cookiesglace, Stracciatellaglace, Amarettistückchen	
<b>Banana Split</b> <sup>v</sup>	<b>12</b>
Vanilleglace, Banane, Schokoladensauce	
<b>Danimarca</b> <sup>v</sup>	<b>12</b>
Vanilleglace, Schokoladensauce	
<b>Caffè</b> <sup>v</sup>	<b>12</b>
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. / 01.24