

## Dessert

---

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> (September- März) Löffelbiskuit in Espresso getränkt mit Mascarpone-Creme und Kakao <small>a/c/g/l</small>	<b>5,60 €</b>
<b>Panna Cotta</b> (September- März) gelierte gekochte Sahne mit zweierlei Fruchtsoßen <small>1,2a/f/g/i/j/l</small>	<b>6,20 €</b>
<b>Soufflé al cioccolato</b> lauwarmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an hausgemachtem Vanilleeis <small>a/c/f/g/l</small>	<b>6,70 €</b>
<b>Kleine Sünde</b> Leonardo Espresso und 1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis <small>a/c/f/g/l</small>	<b>3,20 €</b>

### Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungstoffen	4) geschwefelt
2) mit Farbstoffen	5) geschwärzt
3) mit Phosphat	6) mit Antioxidationsmitteln

### Allergene:

a) Glutenthaltiges Getreide	f) Sojabohnen	k) Sesamsamen
b) Krebstiere	g) Milch	l) Schwefeldioxid / Sulfid
c) Eier	h) Schalenfrüchte	m) Lupinen
d) Fische	i) Sellerie	n) Weichtiere
e) Erdnüsse	j) Senf	

## Leonardo Café Spezialitäten

---

<b>Café Crema</b> <sub>2</sub>	<b>2,30 €</b>
<b>Café Latte</b> <sub>2</sub>	<b>3,20 €</b>
<b>Cappuccino</b> <sub>2</sub>	<b>2,60 €</b>
<b>Latte Macchiato</b> <sub>2</sub>	<b>3,20 €</b>
<b>Espresso Crema</b> <sub>2</sub>	<b>2,10 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sub>2</sub>	<b>2,60 €</b>
<b>Espresso Coretto</b> <sub>2</sub>	<b>4,10 €</b>
<b>Café Crema (entkoffeiniert)</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	<b>3,60 €</b>

Für unsere Kaffeespezialitäten haben wir einen weiten Weg zurückgelegt und sind in Mailand fündig geworden.

Eine kleine Kaffeerösterei produziert exklusiv Kaffee und Espresso für unser Restaurant.

Zusammen mit dem mehrfach ausgezeichnetem **Mauro Croce** haben wir den perfekten Kaffee und Espresso für Sie zusammengestellt.

## Teespezialitäten

---

auf Anfrage präsentieren wir Ihnen gerne unsere verschiedenen Teesorte	<b>2,30 €</b>
--	---------------