

*Mamma Leone*

RISTORANTE • PIZZERIA

# **Dessert**



# DOLCE TENTAZIONE

## TIRAMISÙ DI CANTUCCINI

Unsere Hausspezialität: Cantuccini-Tiramisù  
(Cantucci sind ein traditionelles Mandelgebäck aus der Toskana)

*Our house specialty: Cantuccini Tiramisù  
(Cantucci are a traditional almond pastry from Tuscany)*

**12.-**

## TORTINO DI CIOCCOLATO

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, auf Banane-Carpaccio, mit Yoghurt Glace  
*Chocolate tartlet with a liquid core, on banana carpaccio, with yoghurt ice cream*

**13.50**

## «MOUSSE» AL TOBLERONE

Hausgemachtes Toblerone Mousse mit Waldbeersauce und Früchten  
*Homemade Toblerone mousse with wild berry sauce and fruits*

**12.50**

## «CHEESECAKE» AL LIMONE

Zitronen-Cheesecake mit Himbeeresauce  
*Lemon cheesecake with raspberry sauce*

**11.50**

## CAFFÉ FREDDO

Leicht flüssige Kaffeeglace mit Schlagrahm und Cantuccini  
*Slightly liquid coffee ice cream with whipped cream and cantuccini*

**10.50**

## CREMA CATALANA

Hausgemachte gebrannte Crème mit saisonalen Früchten  
*Homemade burnt cream with seasonal fruits*

**11.50**

## MANGO & COCCO

Frische Mango mit Kokosglace und Passionsfrucht-Sauce  
*Fresh mango with coconut ice cream and passion fruit sauce*

**11.-**



# GELATERIA

## ALLE LIEBEN ORIGINAL ITALIENISCHES GELATO

Es ist immer wieder ein verführerischer Genuss: Handwerklich verfeinertes, kunstvoll dekoriertes Gelato. Unsere Gelateria «Fiori di Latte» begeistert mit allen Vorzügen eines echt italienischen Gelatos: Handwerkliche Optik, hochwertige Zutaten und ein unvergleichlich cremiger Geschmack.

## EVERYONE LOVES ORIGINAL ITALIAN GELATO

*It is always a tempting treat: handcrafted, artistically decorated gelato.  
Our gelateria «Fiori di Latte» inspires with all the advantages of a real Italian gelato:  
Artisanal look, high-quality ingredients and an incomparably creamy taste.*

## GELATO ALLA PANNA

**VANIGLIA, CIOCCOLATO, FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA, CAFFÈ, TIRAMISÙ,  
PISTACCHIO DI BRONTE, AMARENA, NOCCIOLA, YOGURT, COCCO, BANANA**

### Rahmglace

Vanille, Schokolade, Fior di latte, Stracciatella, Kaffee, Tiramisù,  
Pistazie aus Bronte, Amarena, Haselnuss, Joghurt, Banane

### Ice cream

Vanilla, chocolate, fior di latte, stracciatella, coffee, tiramisù,  
pistachio from Bronte, amarena, hazelnut, yoghurt, banana

## SORBETTO

**LIMONE, MANGO, FRAGOLA, FRUTTI DI BOSCO**

### Sorbets

Zitrone, Mango, Erdbeer, Waldbeeren

### Sorbets

Lemon, mango, strawberry, forest berries

Pro Kugel / Per scoop

**4.50**

Mit Rahm / With whipped cream

**+ 1.50**

# AFFOGATI

## AL BAILEYS

Tiramisù Glace  
mit Baileys und Schlagrahm

*Tiramisù ice cream  
with Baileys and whipped cream*

**10.50**

## AL CAFFÈ

Vanille Glace, übergossen mit einem heissen  
Espresso, Schlagrahm und einem Schuss Amaretto

*Vanilla ice cream, poured over with a hot espresso,  
whipped cream and a dash of amaretto*

**9.50**



# DESSERTWEIN

## CA DEI CONTE «ROMEO»

IT, Passito Bianco

5cl **9.-**

## MOSCATO D'ASTI DOCG

IT, Moscato

10cl **8.50**

# DIGESTIV

## GRAPPA

Grappa gilt als eines der ältesten Destillate der Welt, ein Genussmittel auf hohem Level. Ob zum Espresso oder einfach so – Sie haben immer eine genussvolle Erinnerung an Italien im Glas.

*Grappa is one of the oldest distillates in the world, a high-level luxury product. Whether with an espresso or just because – you always have a pleasurable memory of Italy in the glass.*

## FRIAUL

Nonino Lo Chardonnay 2 cl 41.0 % 11.–  
Nonino Barrique Chardonnay

## VENETO

Sarpa di Poli, Poli 2 cl 40.0 % 13.–  
Carbernet Sauvignon, Merlot

Bottega Bianco 2 cl 38.0 % 7.–  
Sandro Bottega Glera, Pinot Bianco

## PIEMONTE

Bric de Gaian, Berta Barrique 2 cl 44.0 % 16.–  
Moscato

Tre Soli Tre, Berta Barrique 2 cl 44.0 % 16.–  
Nebbiolo

Elisi, Berta Barrique 2 cl 43.0 % 13.–  
Barbera, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon

Monprá, Berta Barrique 2 cl 40.0 % 12.–  
Barbera

Moscato, Costelli Moscato 2 cl 40.0 % 10.–  
Moscato

## TOSKANA

Saffredi 2 cl 42.0 % 15.–  
Fattoria Le Pupille Barrique Carbernet Sauvignon, Merlot

Fanti Brunello, Tenuta Fanti 2 cl 45.0 % 13.50  
Sangiovese

## RUM

Bacardi Black 4 cl 37.5 % 10.–

Diplomático Reserva 4 cl 40.0 % 12.–

## COGNAC

Hennessy 2 cl 40.0 % 11.–

Remy Martin VSOP 2 cl 40.0 % 11.–

## BRANDY

Vecchia Romagna 2 cl 38.0 % 8.–

Carlos 1 2 cl 40.0 % 9.–

## LIKÖRE

Grand Marnier 2 cl 40.0 % 9.–

Calvados 2 cl 40.0 % 9.–

Sambuca 2 cl 40.0 % 7.–

Amaretto 2 cl 21.0 % 8.50

Baileys 2 cl 17.0 % 9.–

Limoncello 2 cl 35.0 % 9.–

## GIN

Gordon's Gin 4 cl 37.5 % 10.–

## VODKA

Absolut Vodka 4 cl 40.0 % 10.–

## OBSTBRAND

Vieille Prune 4 cl 40.0 % 9.–

Williams 4 cl 40.0 % 8.–

Kernobst 4 cl 40.0 % 6.50

Chrüter 4 cl 40.0 % 6.50

Zwetschgen 4 cl 40.0 % 6.50

## BEWERTEN SIE UNS



**Tripadvisor**



**Google**

## FOLGEN SIE UNS



**Instagram**



**Facebook**

Ristorante Pizzeria Mamma Leone, Mühlenplatz 12, 6004 Luzern  
Tel. +41 41 410 17 91, ristorante@mammaleone-luzern.ch  
www.mammaleone-luzern.ch