



BLAZZA



Italien trifft Griechenland

Natürlich könnten wir für unsere Gerichte alle Zutaten aus Italien und Griechenland liefern lassen – das wollen wir aber nicht bei jedem Produkt machen!

Bei uns bekommt ihr leckeres Essen aus regionalen und saisonalen Produkten, so oft es geht.

Warum? Weil's daheim eben am schönsten ist!

Damit bieten wir euch das Beste aus der italienischen und griechischen Küche in einer ganz besonderen Kombination. Langeweile kommt bei uns mit Sicherheit nicht auf. Versprochen!

PS: Wenn's ums Essen geht,
macht Teilen am meisten Spaß

WOCHE

Vorspeisen

Carciofo

gekochte Artischocke, Zitronenmayonaise, Meersalz | 14

Burrata

Zwetschgechutney, Tomate, Brombeere, Basilikum | 14

Karpouzi

Wassermelone, Feta, Minze, Limette, Meersalz, Olivenöl | 8

Meze

gemischte italienische und griechische Vorspeisen | 14

Mista

Lollo rosso, Eichbaltt, Endivie, geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl | 7

Hauptgang

Risotto

Pilzfond, gebratene Pfifferlinge, Pfirsich, Parmesan | 18

Südtiroler Nocken

Bergkäse, Parmesan, Nussbutter, Kresse | 17

Giouvetsi

griechische Reismudeln, geschmortes Lamm von der Öko-Metzgerei Landfrau, getrocknete Tomate, Manouri mit Graviera überbacken | 20

Peposo

Gnocchi, geschmortes Pfefferfleisch von der Öko-Metzgerei Landfrau, Rosmarin | 19

Tagliatelle

Gorgonzola, Spinat, Muskat | 17

Ravioli

Ricotta, Feige, Rucola, Walnuss | 17

Involtini

Rinderroulade von der Öko-Metzgerei Landfrau, Kartoffelgratin, wilder Brokkoli | 25





Nachspeise

Tiramisù

Löffelbiskuit, Mascarpone, Caffè, | 7

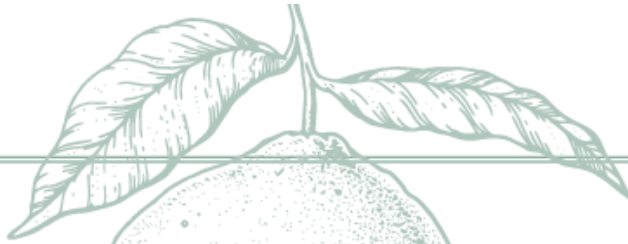
Brioche siciliana

hausgemachte Brioche, Pistazieneis, Schokoladensoße | 9

Hausgemachte Praline | 2



restaurant bar . eat & drink . im Herzen Blesings



Snacks

Oliven | 5

Tzatziki | 5

Gigantes | 5

Pita | 2.5

*Im Biazza kochen wir aus Überzeugung saisonal und ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Bei Fragen zu den Allergenen, wenden Sie sich gerne an das Personal.

BLAZZA

