



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

Piatto di Salumi

Bio- Coppa di Parma, Fenchelsalami und Robiola vom Pedrazzoli,
geröstetes Weißbrot / 7.6

Polenta

gebackene Polenta, grüne Oliven, rote Zwiebel, Radicchio, Manouri / 7.6

Soffritto

Burrata, geröstetes Wurzelgemüse, Traubenmost / 8.6

Arancine

frittierte Reisbällchen, Salsiccia von der Öko-Metzgerei Landfrau,
Rosenkohl, Mozzarella / 8.2

Zwiebelsuppe

Zwiebel, Thymian, Rinderbrühe von der Öko-Metzgeri Landfrau, Allgäuer
Bergkäse / 6.4

Vallerianella

Feldsalat, Apfel, geröstete Kürbiskerne, steirisches Kürbiskernöl / 6.2

Hauptgang

Risotto

Bio-Reis vom Pedrazzoli, Radicchio, Gorgonzola, Walnuss, Bio-Parmesan /
14.6

Giouvetsi

griechische Reismudeln, geschmortes Lamm von der Öko-Metzgerei
Landfrau, Spinat, Manouri mit Graviera überbacken / 16.2

Ravioli

geräucherte Forelle von der Fischzucht Aumühle im Isartal, Meerrettich,
Dill, Apfel / 15.2

Lammkeule

Lammkeule von der Öko-Metzgerei Landfrau, Kartoffelgratin, Weißkraut,
Granatapfel / 22.8

Gnocchi Peposo

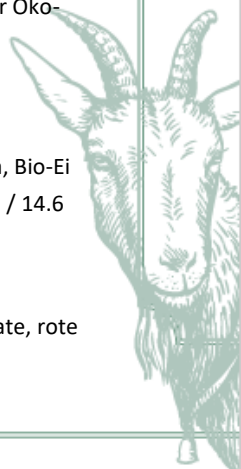
Gnocchi von der Pastarella, geschmortes Pfefferfleisch von der Öko-
Metzgerei Landfrau, Rosmarin / 15.6

Bunte Käseknödel

rote Beete, Spinat, Petersilie, Allgäuer Bergkäse, Kefalograviera, Bio-Ei
vom Kirchenbauer Steindorf, braune Butter, geröstete Mandel / 14.6

Sugo di Feta

Tagliatelle von der Pastarella, Grünkohl, Feta, getrocknete Tomate, rote
Zwiebel / 14.8





Nachspeise

Baklava

Zimt, Nelke, Walnuss, Mandel, Orangensirup / 5.2

Apfel Crumble

Apfel, Zimt, Pekannuss, Honig, Vanilleeis / 6.2

Schockoganache

dunkle Schokolade, Bio-Ei vom Kirchenbauer Steindorf, Meersalz, Bio-Olivenöl, Orange / 4.8

Manchego

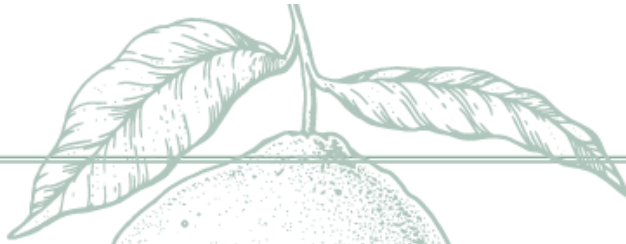
Bio-Manchego und Taggiacsa Oliven vom Pedrazzoli, Feigenmarmelade / 3.8

Florentina

Mandel, Honig, Sahne, dunkle Schokolade / 1.8



restaurant bar . eat & drink . im Herzen Blesings



Snacks

Hummus / 4.2

Pita / 2.4

Feta / 4.8

ingelegte Oliven / 3.8

Tzatziki / 4.2

dicke Bohnen mit Tomate, Honig und Dill / 4.4

*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

