



# 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 und Fenchelsalami vom Pedrazzoli, Montasio,  
Bruschetta / 7.2

### Carciofo

gekochte Artischocke, kretisches Olivenöl, Meersalz, Kräutervinaigrette /  
11.4

### Rotes Bohnenmus

rote Bete, weiße Bohne, Feta, Kalamata Olive, geröstetes Schwarzbrot,  
Petersilie / 7.2

### Blumenkohlsuppe

Blumenkohl, Safran, Zitrone, Zimtcroustons / 5.8

### Ofenkürbis

Butternusskürbis, Feta, Kürbiskerne, Mais, Chili, Koriander / 7.4

### Anamikti / bunter Salat / 5.8

# Hauptgang

---

## Orecchiete

Cime di rappa, Sardelle, Zitrone, Pecorino / 13.6

## Giouvetsi

griechische Reismudeln, geschmorter Ochs von der Öko-Metzgerei Landfrau, Tomate, Rosenkohl, Manouri mit Graviera überbacken / 15.2

## Ravioli ai porcini

Steinpilze, Petersilie, Zitrone, Ricotta / 14.4

## Lahanodolmades

Rinderhack von der Öko-Metzgerei Landfrau, Spitzkohl, Wirsing, Kartoffel, RotweinsöÙe / 16.6

## Tagliatelle Peposo

geschmortes Pfefferfleisch von Öko-Metzgerei Landfrau, Rosmarin, Knoblauch / 14.8

## Caprino

Hokkaido Kürbis, Radicchio, Birne, Walnuss, gebratener Ziegenkäse, Honig / 12.6

## Gnocchi con sugo di zucca

Butternusskürbis, Salbei, Burrata / 14.6





# Nachspeise

---

## Baklava

Zimt, Nelke, Walnuss, Mandel, Orangensirup / 5.8

## Kormos / Eiskuchen

Schokolade, Butterkeks, Vanille, Mandel, Bio-Ei vom Kirchenbauer Steindorf / 4.8

## Gelatina di frutti rossi

gekochte rote Beeren, Vanillesahne / 4.8

## Manchego

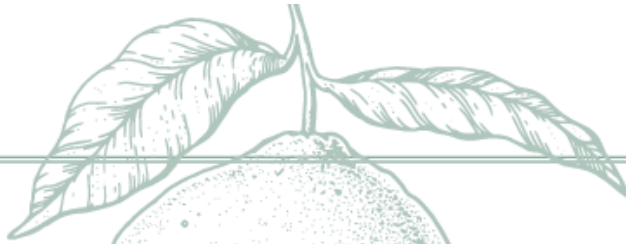
Bio-Manchego vom Pedrazzoli, Feigenmarmelade / 4.4

## Florentina

Mandel, Honig, Sahne, dunkle Schokolade / 1.8



restaurant bar . eat & drink . im Herzen Blesings



## Snacks

---

Hummus / 3.8

Pita / 1.8

Feta / 4.2

ingelegte Oliven / 3.8

Tzatziki / 4.2

dicke Bohnen mit Tomate, Honig und Dill / 4.2

\*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**

