



# 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- Mortadella, Mailänder Salami und Robiola vom Pedrazzoli,  
eingelegte Egerlinge, geröstetes Brot / 8

### Carciofo

gekochte Artischocke, Kräuter Mayonnaise, Meersalzflocken / 12

### Blumenkohlsalat

gerösteter Blumenkohl, rote Zwiebel, Sardelle, Kapern, Manouri,  
Petersilie / 8

### Bruschetta

Weißbrot, gebeizte Lachforelle von der Fischzucht Aumühle, Erdbeere,  
weißer Spargel aus Schrobenuhausen, Basilikum, Feldsalat / 10

### Polenta

frittierte Kräuterpolenta, grüner Spargel, Olive, Balsamico Schalotten,  
Ziegenfrischkäse / 8

### Rucola

Erdbeere, Balsamico Dressing / 6

# Hauptgang

---

## Risotto

grüne Erbse, Minze, Feta, kandierte Walnuss, Bio-Parmesan / 16

## Giouvetsi

griechische Reismudeln, geschmortes Lamm von der Öko-Metzgerei Landfrau, Brokkoli, getrocknete Tomate, Manouri mit Graviera überbacken / 17

## Ravioli

Gorgonzola, Erdbeere, Basilikum, geröstete Pinienkerne / 15

## Roulade

Rinderroulade von der Öko-Metzgerei Landfrau, Spargel, Löwensenf, Karotte, Bio-Speck, Kartoffelstampf / 22

## Ragù di lenticchie

Tagliatelle von der Pastarella, bunte Linsen, Tomate, getrocknete Steinpilze, eingelegte rote Zwiebel, Bio-Pecorino / 16

## Asparigi

weißer Spargel aus Schrobenhausen, gekochter Bio-Schinken, Kartoffel, braune Butter, Butterbrösel, Kresse / 20

## Gnocchi

Gnocchi von der Pastarella, Salsiccia von der Öko-Metzgerei Landfrau, Fenchelsaat, gebratener Fenchel, Bio-Parmesan, Petersilie / 17





# Nachspeise

---

## Baklava

Zimt, Nelke, Walnuss, Mandel, Orangensirup / 5

## Tiramisù

Löffelbiskuit, Mascarpone, Bio-Ei vom Kirchenbauer Steindorf, Caffè,  
dunkle Schokolade, Kakao / 6

## Rhabarber Grütze

Erdbeere, Vanillesoße / 6

## Manchego

Bio-Manchego und Taggiasca Oliven vom Pedrazzoli, Feigenmarmelade /  
4

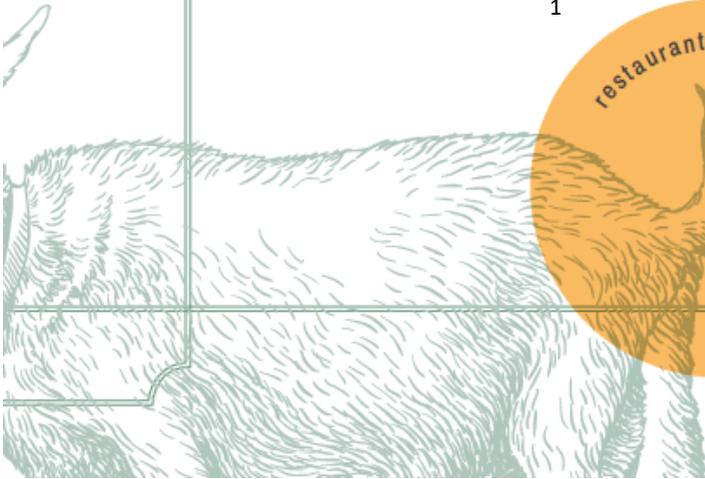
## Schokotrüffel

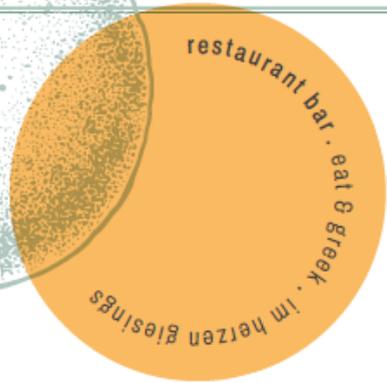
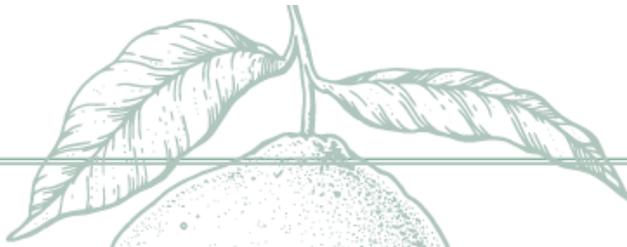
dunkle Schokolade, Sahne, Meersalz, getrocknete Himbeere / 1

1



restaurant bar . eat & drink . im Herzen Blesings





## Snacks

Eingelegter Spargel / 4

/ 3

Pita / 2

Tirokafteri / 4

Oliven / 5

Tzatziki / 4

Gigantes / 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**

