



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

Minestrone

Kartoffel, Karotte, Fenchel, Erbse, Parmesan, Weißbrot | 7

Cime di rappa

blanchierter Stängelkohl, Mandel, Sardelle, Chili, Büffelmozzarella,
Brotwürfel | 10

Dolmadakia

gefüllte Weinblätter, Reis, Petersilie, Dill, Minze, getrocknete
Sauerkirsche, Minze Joghurt | 9

Maiale tirato

gezapftes Schwein von der Öko-Metzgerei Landfrau, Ingwer, Chili,
Blaukraut, Karotte, geröstetes Brot | 11

Andidia

Endiviensalat, Radicchio, Apfel, geröstete Kürbiskerne | 7

Meze

gemischte italienische und griechische Vorspeisen | 14

Hauptgang

Risotto rosso

Scamorza, Radicchio, Rotwein, Petersilie, Parmesan, geröstete
Pinikerne | 17

Giouvetsi

griechische Reismudeln, geschmortes Lamm von der Öko-Metzgerei
Landfrau, Wirsing, Manouri mit Graviera überbacken | 19

Gnocchi

geschmorte Rinderhochrippe von der Öko-Metzgerei Landfrau, Schalotte,
Rosmarin, Parmesan | 18

Casareccie

Mangold, Olive, Kapern, Tomate, geröstete Mandel, Ricotta salata | 17

Ravioli

Süßkartoffel, Gorogonzola, Rosmarin, Ahornsirup, Walnussbutter | 17

Lammkotelette

marinierte Lammkotelettes von der Öko-Metzgerei Landfrau, Beete-
Kartoffelgratin, wilder Brokkoli, Portweinsöße | 25

Involtini Medolese

gefüllter weißer Radicchio, Parmesan, Muskat, Kartoffel, braune
Mandelbutter | 19





Nachspeise

Baklava

Zimt, Nelke, Pistazie, Mandel, Orangensirup | 7

Torta

hausgemachter Biskuit, griechischer Joghurt, Blutorangencrème | 4

Crème Caramel

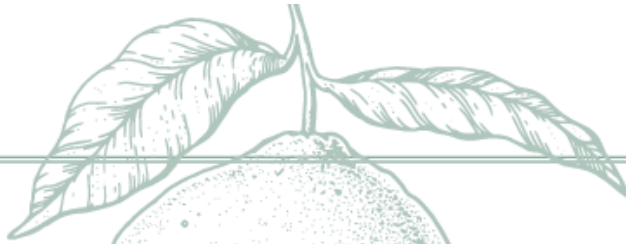
Sahne, Tonkabohne, Bio-Ei vom Kirchenbauer Steindorf, Birne | 6

Hausgemachte Praline | 2

gefüllt mit dulce de leche



restaurant bar . eat & drink . im Herzen Blesings



Snacks

Oliven | 5

Tzatziki | 5

Gigantes | 5

Pita | 2,5

Hausgemachtes Brot | 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

