

## ANTIPASTO

À 12

Tatar  
Rind/Eigelb/Kapern/Schalotten

Insalata Caprese  
Burrata/Aromatomen/  
Basilikum/Olivenöl

Caesar Salad  
Romanasalat/Caesar Dressing/Croutons  
mit franz. Maispoularde (180g)      zzgl. 5

Calamari Fritti  
Aioli/ Ciabatta/Wildkräutersalat

Avocado  
Belugalinsen/Langpfeffer/Kressesalat/Kräuteröl

## PRIMO

À 12

Ragù alla Bolognese  
Tagliatelle/Rind/Pancetta/  
Wurzelgemüse/Pecorino

Ravioli  
Spinat/Ricotta/Pesto/Peccorino

Risotto Nero  
Flaschentomate/Paprika/Parmigiano Reggiano

mit argentinischen Rotgarnelen      zzgl. 6  
mit Calamaretti      zzgl. 6  
mit Thunfischsteak      zzgl. 8

## SECONDO

À 18

Ossobucco  
Kalbshaxe/Portweinschalotten/Ofengemüse/  
Kartoffelpüree

Tonno  
Thunfischsteak/Zitrone/Rosmarinkartoffel

Pane  
Campo Beef/Focaccia/Schwarzer Knoblauch/  
Romanasalat/San Marzano Tomate

## FORMAGGIO

À 12

Selezione di Formaggi  
vier verschiedene Käsesorten aus Italien (saisonal)  
Zwiebelmarmelade/schwarze Walnuss/Trauben

## DOLCE

À 8

Zitronentarte  
Haselnusseis/Meringue

Tiramisu  
Bratapfel/Espresso

Crème Brûlée  
Tonkabohne/ Kumquat



## UNSERE WAHNSINN 'S STÜCKE

Black Angus Campo Beef

-natürliche Aufzucht -

Rinderfilet 160g      25  
Rumpsteak 200g      22  
Entrecôte 350g      35

wahlweise mit Kräuterbutter oder Jus

Beilagen:

Karamellkartoffeln      5  
Pommes Frites & Chimichurri      5  
Blattspinat      5  
Cremige Polenta      5  
Caesar Salad      4

„Unsere Küche zeichnet sich durch modern interpretierte klassische, italienische Rezepte aus. Abgerundet durch dominierende Noten von frischen Kräutern, genießen Sie im WahnSINN ausschließlich frische, regionale und saisonale Zutaten.“  
Patrick Litz, Head Chef