

SEHR GEEHRTE GÄSTE,

Claudio Parrinello und sein Team freuen sich
über Ihren Besuch und heißen Sie
herzlich willkommen in unserem Hause!

Erleben Sie „Dolce Vita“

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Claudio Parrinello', written in a cursive style.

Ihr Claudio Parrinello und Team

KOOPERATIONSPARTNER



PORSCHE

Porsche Zentrum Allgäu

ANTIPASTI

Bruschette ^{A, B, G} Parmesan Fondue	7.5
Antipasti Sinfonie ^{3, 13, B, F}	13.5
Vitello Tonnato New Style ^{J, F} Tuna Kalb Salsa Tonnata Kapern	14
Burrata D.O.P. ^{B, F, G} Caponata Siciliana Basilikum Öl	14.5
Carpaccio vom Prima Rind ^{B, C} Umami Mayonnaise Miso Austernpilze Parmigiano Wildkräuterblätter	16.5
Tuna Tartar ³ Mango Yuzu Caviar Emulsion	16.5

INSALATE

Salatvariation	6.5
Gebratener Honig-Ziegenkäse auf buntem Salat ^{1,A,F}	15.5
Cantaloupe Melone Nüsse Granatapfel-Balsamico Vinaigrette	
Hähnchenbrustfilet ^{1,3,4,A,B,C,H}	
auf ausgewählten feinen Salatblättern	15.5
gehobelter Parmesan Rosmarin-Croûtons Caesar-Dressing	
Verschiedene Salatblätter mit gegrilltem Lachs ^{1,4}	16.5
süß-saures Julienne Gemüse Rosé Champagner-Essig	

PASTA

Parmigiana ^{B, C, 3}	14.5
Auberginen Lasagnette würziges Tomatensugo zerlassener Mozzarella	
Spaghetti Carbonara ^{A, B, C}	14.5
Guanciale Pecorino Eigelb	
Pappardelle C.P. ^{1, 3, A, B}	16.5
sautierte Rinderfiletspitzen Artischockenherz Ricotta Mousse flüssige Nduja	
Pappardelle mit Lachs ^{1, A, B, C, J}	15.5
Wodka Caviar Limonen Babyspinat Salsa Rosa	
Trüffel Tagliolini ^{A, B, G}	17.5
Tartufo der Saison Zabaglione Schaum	
Paccheri Deluxe ^{A, B, I, J, N}	17.5
Gambas Jakobsmuschel Calamaretti Safran Creme	
Tagliatelle mit Scampi ^{1, 2, A, B, I}	17.5
Burrata Chili Hummer Veloutè	

PESCE

Lachsfilet ^{A, B, C, H} 24.5
Lavendel-Mie de pain Haube | Champagner Zafferano |
Saisongemüse

Yellowfin Tuna Sashimi ^{D, J, K} 28.5
Sesam-Mantel | Yuzu-Sake | Wok Gemüse

Pulpo vom Grill ^{1, 4, A, B, D, F, N} 28
Soja-Limette | cremiges Kartoffel Wasabi Püree |
knackiges Gemüse

CARNE

Kalbsmedaillons 8h Sous Vide gegart, ^{A, B, G} Pecorino Kruste Steinpilz Noilly Prat Rahm Kartoffel Crepinettes	25.5
Black Angus Tagliata ^{1, C, G} Pak Choi Kartoffel Chips Teryaki roasted Sesam Dip	28
Premium Rinderfilet Celebration ^{2, A, B, G} Portwein-Trüffel Taleggio Espuma Crispy Panko Gnocchi Tartufo Nero Blattgold	38.5

PIZZE

Vegetaria ^{1,3,A,B} 13.5
herzhaftes Tomatensugo | Grillgemüse |
Büffelmozzarella

Parma ^{1,3,A,B} 14.5
herzhaftes Tomatensugo | Ricotta | Parmaschinken |
angemachter Feldsalat

C.P. ^{1,3,A,B} 15
herzhaftes Tomatensugo | Salame Piccante |
gedünstete Peperonata | frittierte Champignons |
gehobelter Parmesan | kaltgepresstes pikantes Olivenöl

Pizza Tartufo ^{A,B,C} 15

Mare (Edel Meeresfrüchte) ^{A,B,I,J,N} 15

Christian Henze Pizza in zwei Varianten ^{1,3,A,B} 16
Sugo | Gorgonzola | Mozzarella |
Parmaschinken |
Salamino | Kapern | Rucola | exklusiver Trüffel-Dip



DOLCE

Bacio Paralinen Tiramisu | Pistazien Eis ^{11, A, B, C, F} 7.5

Büffelmilch Panna Cotta ^B 7.5
Maraschino Beeren Kompott

Double Black Label Mousse au Chocolat ^{11, A, B, C, F} 8

APERITIVO

Prosecco Blush. D.O.C. Millesimato <i>Parrinello Edition</i>	5
Martini Rosso oder Bianco „Riserva 150 Jahre Jubiläum“	6
Spritz Aperol (Prosecco, Aperol ² , Soda)	7
One Night in Paris (Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Granatapfel)	7
Crodino Sparkling Crodino, Prosecco Rosé, Himbeerextrakt, Minze	7.5
Amore Mio (Prosecco, Rosensirup, Rosenblätter und Erdbeeren)	7.5
Martini Royale Blutorangenessenz, Limonade, Tonic ¹⁰ , Minze , Fresh Fruit	7.5
Martini Gold „Dolce & Gabbana“ Champagner Crème de Cassis St.-Germain Gazzosa Flowers	9.5

WEINE 0,1

Weiß

Lugana 5
Parrinello Edition

Sauvignon 4
Parrinello Edition

Rosa del Sasso Rosé 4
Parrinello Edition

Rot

Primitivo Opera D.O.C. 4.5
Parrinello Edition (3 Gläser Gambero Rosso)

Montepulciano Riserva Velvet 2013 5
Parrinello Edition

Amarone Tedeschi 7.5

CHAMPAGNER

Moët & Chandon 0,375 / 46.5

Veuve Clicquot 0,375 / 49

Moët & Chandon 95

Moët & Chandon Rosé 110

Veuve Clicquot 100

Ruinart Brut 120

Ruinart Brut Rosé 135

Dom Pérignon 285

Armand de Brignac Brut Gold 690

Armand de Brignac Rosé 800

ALKOHOLFREI 0,33

Coca Cola ^{2,3,11}	4.5
Coca Cola Zero ^{2,3,6,11}	4.5
versch. Saftschorlen	4
San Benedetto-Millenium Water	0,65l / 6.5
Frizzante / Naturale. Wasser von außergewöhnlicher Reinheit exklusiv nur für die gehobene Gastronomie	

CAFFÈ

Espresso ¹¹	2.5
Espresso Macchiato ^{11,B}	3
Espresso doppio ¹¹	4
Cappuccino ^{11,B}	3.5
Affogato ^{11,B}	5.5

SPIRITUOSEN 4CL

Averna	4
Ramazotti	4
Amaro Lucano	4
Montenegro	4
Cynar	4
Grappa Lugana <i>Parrinello Edition</i>	5.5
Grappa Amarone	7.5

BIRRA 0,33

Birra Peroni	4
Birra Moretti	4
Birra Nastro Azzurro	4
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)	4
Birra Moretti Limone	4

LIEBE GÄSTE,

es ist uns ein Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher, nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten und Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Zusatzstoffe

- 1/ Konservierungsstoff
- 2/ Farbstoff
- 3/ Antioxidationsmittel
- 4/ Süßungsmittel Saccharin
- 5/ Süßungsmittel Cyclamat
- 6/ Süßungsmittel Aspartam
- 7/ Süßungsmittel Acesulfam
- 8/ Phosphat
- 9/ geschwefelt
- 10/ chininhaltig
- 11/ koffeinhaltig
- 12/ Geschmacksverstärker
- 13/ geschwärzt
- 14/ gewachst
- 15/ gentechnisch verändert

Allergene

- A / Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte
- B / Milch sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose = Milchzucker)
- C / Eier sowie daraus hergestellte Produkte
- D / Soja sowie daraus hergestellte Produkte
- E / Erdnüsse sowie daraus hergestellte Produkte
- F / Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandeln, Walnuss, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Produkte
- G / Sellerie sowie daraus hergestellte Produkte
- H / Senf sowie daraus hergestellte Produkte
- I / Krebstiere sowie daraus hergestellte Produkte
- J / Fisch sowie daraus hergestellte Produkte
- K / Sesamsamen sowie daraus hergestellte Produkte
- L / Schwefeldioxid (SO₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO₂ angegeben
- M / Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N / Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte