

# SEHR GEEHRTE GÄSTE,

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

Genießen Sie unvergessliche Stunden in einem besonderen Ambiente in der Kemptener Altstadt und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Erleben Sie bei uns „La Dolce Vita“.

A stylized, handwritten signature in black ink, likely belonging to Claudio Parrinello. The signature is fluid and cursive, with a large initial 'C' and 'P'.

Ihr Claudio Parrinello und Team

# KOOPERATIONSPARTNER



**PORSCHE**

**Porsche Zentrum Allgäu**

# ANTIPASTI

<b>Bruschette</b> <sup>A, B, G</sup> Parmesan Spiegel	6.9
<b>Antipasti Sinfonie</b> <sup>3, 13, B, F</sup>	12.9
<b>Vitello Tonnato New Style</b> <sup>J, F</sup> Tuna   Kalb   Salsa Tonnata   Kapern	12.9
<b>Burrata D.O.P.</b> <sup>B, F, G</sup> Caponata Brunoise   geröstete Pinienkerne   Basilikum Öl	13.9
<b>Carpaccio vom Prima Rind</b> <sup>B, F</sup> Sautierte Waldpilze   Walnuss Crème fraîche   Trüffel Chips	14.5
<b>Tuna Tartar</b> <sup>3</sup> Mango   Yuzu Kaviar-Emulsion	14.9

# INSALATE

Salatvariation	6
Gratinierter Ziegenkäse auf Romanaherz Salat <sup>1,A</sup> marinierte Avocado   Honig-Balsamico	13.9
Hähnchenbrustfilet <sup>1,3,4,A,B,C,H</sup> auf ausgewählten feinen Salatblättern Bacon   Rosmarin-Croûtons   knuspriger Mais   Parmesan   Caesar-Dressing	14.9
Verschiedene Salatblätter mit gegrilltem Lachs <sup>1,4</sup> lauwarmes Julienne-Gemüse   Rosé Champagner-Essig	14.9

# PASTA

<b>Spaghettoni</b> <sup>1, A, B, F</sup> Pesto di Pistacchio   Burro di Bufala	12.9
<b>Strozzapreti C.P.</b> <sup>A, B</sup> Rinderfiletspitzen   gegrillte Peperonata   Steinpilze   Cacio e Pepe Fondue	14.9
<b>Pappardelle mit Lachs</b> <sup>1, A, B, C, J</sup> Salsa Rosa   Wodka Kaviar   Zitronen Jungspinat	14.5
<b>Trüffel Tagliolini</b> <sup>A, B, G</sup> Crema di Carbonara   Tartufo   Sedano Schaum	15.9
<b>Paccherini Deluxe</b> <sup>A, B, I, J, N</sup> Gambas   Jakobsmuschel   Baby Calamari   Crema di Zafferano	15.9
<b>Tagliatelle mit Scampi</b> <sup>1, 2, A, B, I</sup> zerlassene Stracciatella   Hummer Velutè	15.9

# PESCE

**Lachsfilet** <sup>A, B, C, H</sup> 21.5  
Lavendel-Mie de pain Haube | Lime-Safran |  
Saisongemüse

**Yellowfin Tuna Sashimi** <sup>D, J, K</sup> 26.9  
Sesam-Mantel | Yuzu-Sake | Wasabi-Öl | Wok Gemüse

**Pulpo vom Grill** <sup>1, 4, A, B, D, F, N</sup> 27.9  
Soja-Limette | cremiges Erbsenpüree |  
knackiges Saisongemüse

**Seafood Selection** <sup>I, J, N</sup> 29.5  
Mariniertes Julienne Gemüse | Limonen Kapern Aioli

# CARNE

Kalbsmedaillons 8h Sous Vide gegart, <sup>A, B, G</sup> 26.9  
Morchel-Rahm-Essenz | Butter Gnocchetti

Black Angus <sup>1, G, G</sup> 27.9  
Dijonsenf Apfel Kruste | Bernaise Estragon |  
Chorizo Kartoffeln

Lamm Carré <sup>A, B</sup> 28.9  
Wildkräuter-Schale | gebackene Kartoffel  
Mousseline | eigene Jus

Premium Rinderfilet Celebration <sup>2, A, B, G</sup> 32.9  
Portwein-Trüffel-Jus | Taleggio Fusion |  
Pomme de Terre Duchesse | Maronen Glacé | Blattgold

# PIZZE

**Vegetaria** <sup>1,3,A,B</sup> 12.5  
herzhaftes Tomatensugo | Grillgemüse |  
Büffelmozzarella

**Parma** <sup>1,3,A,B</sup> 13.5  
herzhaftes Tomatensugo | Ricotta | Parmaschinken |  
Feldsalat

**C.P.** <sup>1,3,A,B</sup> 13.9  
herzhaftes Tomatensugo | Salame Piccante |  
gedünstete Peperonata | frittierte Champignons |  
gehobelter Parmesan | kaltgepresstes pikantes Olivenöl

**Pizza Tartufo** <sup>A,B,C</sup> 13.9

**Mare (Edle Meeresfrüchte)** <sup>A,B,I,J,N</sup> 13.9

**Christian Henze Pizza in zwei Varianten** <sup>1,3,A,B</sup>  
Sugo | Gorgonzola | Mozzarella | Parmaschinken |  
Salamino | Kapern | Rucola | exklusiver Trüffel-Dip



14.9



# DOLCE

Bacio Pralinen Tiramisu   Pistazien Eis <sup>11, A, B, C, F</sup>	7
Panna cotta à la vanille <sup>A, B</sup> Limoncello Curd   Saisonbeeren	7
Tortino al Cioccolato <sup>B, C, F</sup> Marsala-Zabaione   Walnuss Eis	7.5
Dolce Collezione <sup>11, A, B, C, F</sup>	9.5
Ausgesuchte Käsevariation   Feigensenf <sup>B</sup>	10.5

# ALKOHOLFREI

Coca Cola <sup>2,3,11</sup>	0,33l / 3.5
Coca Cola Zero <sup>2,3,6,11</sup>	0,33l / 3.5
versch. Saftschorlen	0,33l / 3.5
San Benedetto-Millenium Water	0,65l / 6
Frizzante / Naturale. Wasser von außergewöhnlicher Reinheit exklusiv nur für die gehobene Gastronomie	

# CAFFÈ

Espresso <sup>11</sup>	2
Espresso Macchiato <sup>11,B</sup>	2.3
Espresso Coretto Sambuca <sup>11</sup>	3
Espresso doppio <sup>11</sup>	3
Cappuccino <sup>11,B</sup>	3

# SPIRITUOSEN

Averna	4cl / 3.5
Ramazotti	4cl / 3.5
Amaro Nonnino	4cl / 3.5
Montenegro	4cl / 3.5
Cynar	4cl / 3.5
Grappa Lugana <i>Parrinello Edition</i>	4cl / 4.5
Grappa Amarone	4cl / 6.5

# BIRRA

Birra Peroni	0,33l / 3.5
Birra Moretti	0,33l / 3.5
Birra Nastro Azzurro	0,33l 3.5

# CHAMPAGNER

Moët & Chandon 0,375 / 45

Veuve Clicquot 0,375 / 49

Moët & Chandon 90

Moët & Chandon Rosé 105

Veuve Clicquot 95

Ruinart Brut 110

Ruinart Brut Rosé 130

Dom Pérignon 245

Armand de Brignac Brut Gold 650

Armand de Brignac Rosé 790

# APERITIVO

**Prosecco Blush. D.O.C. Millesimato** 0,1 / 4.5  
*Parrinello Edition*

**Martini** 5cl / 5.5  
Rosso oder Bianco | „Riserva 150 Jahre Jubiläum“

**Spritz Aperol** 0,3l / 6.5  
(Prosecco, Aperol <sup>2</sup>, Soda)

**Hugo** 0,3l / 6.5  
(Prosecco, Holunderlikör, Soda, Minze, Limette)

**One Night in Paris** 0,3l / 6.5  
(Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Granatapfel)

**Amore Mio** 5cl / 6.5  
(Prosecco, Rosensirup, Rosenblätter und Himbeeren)

**Martini Gold „Dolce & Gabbana“** 0,3l / 7  
Prosecco | Crème de Cassis | Strawberry Mousse |  
Limonade | Minze | Erdbeeren

**Martini Blutorange** 0,3l / 7  
Limonade | Tonic <sup>10</sup> | Minze | Fresh Fruit

# WEINE 0,1

## Weiß

Lugana	4.5
Pinot Bianco	4
Chardonnay	3.5
Sauvignon <i>Parrinello Edition</i>	3.5
Rosa del Sasso  <i>Parrinello Edition</i>	3.5

## Rot

Primitivo Opera D.O.C. <i>Parrinello Edition (3 Gläser Gambero Rosso)</i>	4
Montepulciano Riserva Velvet 2013 <i>Parrinello Edition</i>	4.5
Barbera d'Alba Montezemolo	4.9
Amarone Tedeschi	6.9

# 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 (SO<sub>2</sub>) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO<sub>2</sub> angegeben
- M/ Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N/ Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte