

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 stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, overlapping loops and lines.

Ihr Claudio Parrinello und Team

KOOPERATIONSPARTNER



PORSCHE

Porsche Zentrum Allgäu

ANTIPASTI

Bruschette ^{A, B, G} Parmesan Spiegel	6.9
Antipasti Sinfonie ^{3, 13, B, F}	12.9
Vitello Tonnato New Style ^{J, F} Tuna Kalb Salsa Tonnata Kapern	13.5
Burrata D.O.P. ^{B, F, G} Caponata Brunoise geröstete Pinienkerne Basilikum Öl	13.9
Carpaccio vom Prima Rind ^{B, C} Cafe de Paris knuspriger Provolone Wildkräuterblätter	14.9
Tuna Tartar ³ Mango Yuzu Kaviar Emulsion	15.9

INSALATE

Salatvariation	6.5
Gebratener Honig-Ziegenkäse auf buntem Salat ^{1, A, F} marinierte Avocado Walnüsse Granatapfel-Balsamico Vinaigrette	14.5
Hähnchenbrustfilet ^{1, 3, 4, A, B, C, H} auf ausgewählten feinen Salatblättern Rosmarin-Croûtons Parmigiano Caesar-Dressing	14.9
Verschiedene Salatblätter mit gegrilltem Lachs ^{1, 4} lauwarmes Julienne Gemüse Rosé Champagner-Essig	15.5

PASTA

Parmigiana ^{B, C, 3}	13.5
Auberginen Lasagnette würziges Tomatensugo Stracciatella	
Papardelle Cacio e Pepe ^{1, A, B}	15.9
Barolo Rinderragout flüssige Nduja	
Pappardelle mit Lachs ^{1, A, B, C, J}	14.5
Salsa Rosa Wodka Kaviar Zitronen Jungspinat	
Trüffel Tagliolini ^{A, B, G}	16.9
Tartufo der Saison Zabaglione Schaum	
Paccherini Deluxe ^{A, B, I, J, N}	16.9
Gambas Jakobsmuschel Baby Calamari Crema di Zafferano	
Tagliatelle mit Scampi ^{1, 2, A, B, I}	16.9
Zerlassener Bufalina Chili Hummer Veloutè	

PESCE

Lachsfilet <small>A, B, C, H</small>	23.9
Lavendel-Mie de pain Haube Safran-Champagner Saisongemüse	
Yellowfin Tuna Sashimi <small>D, J, K</small>	27.9
Sesam-Mantel Yuzu-Sake Wok Gemüse	
Pulpo vom Grill <small>1, 4, A, B, D, F, N</small>	27.9
Soja-Limette cremiges Kartoffel Wasabi Püree knackiges Gemüse	

CARNE

Kalbsmedaillons 8h Sous Vide gegart, ^{A, B, G} Pecorino Kruste Morchel Noilly Prat Cream Kartoffel Crepinettes	24
Black Angus Tagliata ^{1, C, G} Feldsalat Kartoffel Chips Crème Fraîche Tropfen vom Antico Balsamico	26.9
Premium Rinderfilet Celebration ^{2, A, B, G} Portwein-Trüffel Taleggio Fondue Pomme Soufflé Tartufo Nero Blattgold	36.5

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}	14.9
herzhaftes Tomatensugo Salame Piccante gedünstete Peperonata frittierte Champignons gehobelter Parmesan kaltgepresstes pikantes Olivenöl	
Pizza Tartufo ^{A, B, C}	14.9
Mare (Edel Meeresfrüchte) ^{A, B, I, J, N}	14.9
Christian Henze Pizza in zwei Varianten ^{1.3, A, B}	15.9
Sugo Gorgonzola Mozzarella Parmaschinken Salamino Kapern Rucola exklusiver Trüffel-Dip	



DOLCE

Bacio Paralinen Tiramisu Pistazien Eis ^{11, A, B, C, F}	7.5
Millefoglie ^{A, B, C} Exotische Früchte Crema di Mascarpone Wan Tan Blätter	8
Soufflé al Cioccolato Bianco ^{A, B, C, F} Maraschino Erdbeeren Buttermilcheis	8

APERITIVO

Prosecco Blush. D.O.C. Millesimato <i>Parrinello Edition</i>	0,1 / 5
Martini Rosso oder Bianco „Riserva 150 Jahre Jubiläum“	5cl / 6
Spritz Aperol (Prosecco, Aperol ² , Soda)	0,3l / 7
Hugo (Prosecco, Holunderlikör, Soda, Minze, Limette)	0,3l / 7
One Night in Paris (Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Granatapfel)	0,3l / 7
Amore Mio (Prosecco, Rosensirup, Rosenblätter und Himbeeren)	5cl / 7
Martini Blutorange Limonade Tonic ¹⁰ Minze Fresh Fruit	0,3l / 7,5
Martini Gold „Dolce & Gabbana“ Champagner Crème de Cassis St.-Germain Gazosa Flowers	0,3l / 9,5

WEINE 0,1

Weiß

Lugana 4.5
Parrinello Edition

Sauvignon 3.5
Parrinello Edition

Rosa del Sasso 3.5
Parrinello Edition

Rot

Primitivo Opera D.O.C. 4
Parrinello Edition (3 Gläser Gambero Rosso)

Montepulciano Riserva Velvet 2013 4.5
Parrinello Edition

Amarone Tedeschi 7.5

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

ALKOHOLFREI

Coca Cola ^{2, 3, 11}	0,33l / 4
Coca Cola Zero ^{2, 3, 6, 11}	0,33l / 4
versch. Saftschorlen	0,33l / 3,5
San Benedetto-Millenium Water Frizzante / Naturale. Wasser von außergewöhnlicher Reinheit exklusiv nur für die gehobene Gastronomie	0,65l / 6

CAFFÈ

Espresso ¹¹	2
Espresso Macchiato ^{11, B}	2,3
Espresso Coretto Sambuca oder Grappa ¹¹	4
Espresso doppio ¹¹	3,5
Cappuccino ^{11, B}	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

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 / Konservierungsmittel
- 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