

# 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. Wir legen größten Wert auf Frische und Qualität bei der Zubereitung unserer Gerichte – daher verwenden wir beispielsweise ausschließlich regionales Rindfleisch, frisches Gemüse, bestes Olivenöl und hochwertigen Thunfisch.

Unsere Gerichte sind geprägt von mediterranen, italienischen Einflüssen, gemischt mit dem Können und der Liebe zu gutem Essen unserer Köche.

Abgerundet wird Ihr kulinarisches Erlebnis von Weinen, die von Weinimporteuren exklusiv zusammengestellt wurden und auf die saisonalen Speisen abgestimmt sind.

Erleben Sie „Dolce Vita“ in unserem Hause.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'C. Parrinello', with a stylized flourish at the end.

**Ihr Claudio Parrinello und Team**

Wir danken unseren Sponsoren



**PORSCHE**

**Porsche Zentrum Allgäu**



J U W E L I E R  
**MÜLLER**  
KEMPTEN & OBERSTDORF

**stenz  
fashion**

SEYBANDGRUPPE

CHRISTIAN  
**Henze**

**offinc** ✓  
BÜRO. INTELLIGENT GELÖST.

wegmann jörg  
[www.objekt-einrichter.com](http://www.objekt-einrichter.com)

**Berner**



*Dirndl-Manufaktur*

**TUI ReiseCenter**  
So geht Urlaub.  
Kempton

# ANTIPASTI

<b>Bruschetta</b> mit Parmaschinken   Feigenmarmelade   Parmigiano <sup>1/4/8</sup>	9.5
<b>Burrata</b> auf flüssigem Tomatensalat mit kaltgepresstem Bio-Olivenöl <sup>1</sup>	10.5
<b>Antipasti Sinfonie</b> <sup>3/13</sup>	10.5
<b>Vitello Tonnato</b> New Style 2017	11
<b>Carpaccio vom Prima Rind</b> Basilico – Pecorino Pesto mit krokanten Austernpilzen	13.9
<b>Pochiertes Ei auf Sellerie-Kartoffel-Püree</b> mit Trüffelschaum und Goldblatt	11.5

# INSALATE

<b>Salatvariation</b> von ausgesuchten feinen Salatblättern	5
<b>Feldsalat mit Lachs</b> Büffelmozzarella   Mango   Sweet Rose Vinaigrette	12.9
<b>Baby Leaf Salat mit karamelisiertem Ziegenkäse</b> marinierte Avocado an Apfel Balsamico Emulsion <sup>1</sup>	11.9
<b>Verschiedene Salate mit Involtini vom Roastbeef</b> Crème fraîche-Parmesan   Edeltropfen vom Antico Balsamico <sup>1/3</sup>	13.5

# PASTA

<b>Lasagne</b> <sup>1/8</sup>	12.9
<b>Maccheroni al Pomodoro</b> e Fondue di Provola <sup>1</sup>	10
<b>Spaghetti Vongole</b> mit frischen Venusmuscheln	13.5
<b>Spaghetti Chef</b> mit Gambas, Peperoncino, Knoblauchöl und Rucola <sup>1/2</sup>	13.9
<b>Tagliatelle</b> mit Lachs und Pak Choi an Hummer-Velouté <sup>1/2</sup>	13.9
<b>Tagliatelle al Tartufo</b> <sup>1/3</sup>	15.9
<b>Paccheri</b> mit Rindertranchen   Peperonata Crème   Ricotta Mousse	13.9

# PESCE

<b>Lachsfilet</b> unter Zitronengrashaube an Safran-Champagner Espuma	18.9
<b>Yellowfin Tuna</b> im Sesam-Mantel an Limetten-Soja-Spiegel auf Wokgemüse	24.5
<b>Filet vom Steinbutt</b> mit Caponata an Olivenöl Sabayon	21

Wir servieren unsere Fischgerichte mit sautierten neuen Kartoffeln und knackigem Saisongemüse.

Ihre besonderen Wünsche erfüllen wir gerne nach Möglichkeit.

# CARNE

<b>Kalbsmedaillons</b> an Morchel Cherryrahm mit sautierten Gnocchetti	21.5
<b>Tagliata vom heimischen Rind</b> auf Kartoffel-Wasabi-Pürre an Ponzu Tartufo Reduktion mit Wokgemüse <sup>1</sup>	24.5
<b>Rinderfilet an Crème de Truffe Balsamique Noir</b> und Lakrids auf Parmesan-Risotto <sup>1/3</sup>	28.5

Wir servieren unsere Fleischgerichte mit sautierten neuen  
Kartoffeln und knackigem Saisongemüse


Ihre besonderen Wünsche erfüllen wir gerne nach Möglichkeit.

# PIZZE

<b>Margherita</b> mit herzhaftem Tomatensugo <sup>3</sup> , Büffelmozzarella und frischem Basilikum	8
<b>Capricciosa</b> mit herzhaftem Tomatensugo <sup>3</sup> , Käse <sup>1/2</sup> , Schinken <sup>1/2/3</sup> , Salami <sup>1/2/3</sup> , frischen Champignons, Artischocken <sup>3</sup> , Oliven <sup>13</sup> und Peperoni <sup>3</sup>	10
<b>Tri Colore</b> mit herzhaftem Tomatensugo <sup>3</sup> , Käse <sup>1/2</sup> , Parmaschinken <sup>1</sup> , Rucola und gehobeltem Parmesan <sup>3</sup>	11
<b>Tartufo</b> mit herzhaftem Tomatensugo <sup>3</sup> , Mozzarella und Trüffel <sup>3</sup>	14
<b>Vegetaria</b> mit herzhaftem Tomatensugo <sup>3</sup> , Grill Gemüse und Burrata <sup>3</sup>	10
<b>Italiana</b> weißes Pizzabrot mit Mozzarella und frischen Tomaten, angemachtem Feldsalat und Büffelmozzarella	11.5



# PIZZE

- C.P.** 13.5  
mit herzhaftem Tomatensugo<sup>3</sup>, Salame piccante, gegrilltem Paprika, frittierten Champignons, gehobeltem Parmesan<sup>3</sup> und kaltgepresstem pikantem Olivenöl<sup>3</sup>
- Mar mediterraneo** 14  
mit herzhaftem Tomatensugo<sup>3</sup>, Garnelen, Tiger-Shrimps, Calamaretti, Venusmuscheln und Knoblauchöl
- À la Christian Henze**  14.9  
Pizza in zwei Varianten mit Gorgonzola, Mozzarella, Parmaschinken<sup>1</sup>, Chorizo<sup>1</sup>, Sugo<sup>3</sup>, Kapern, Rucola und exklusivem Trüffel-Dip

# DOLCE

- Tortino al Cioccolato mit Goldstaub** 6.5  
auf Caffè-Sambuca-Spiegel<sup>11/1</sup>
- Profiterole mit glasierten Pistazien** 7  
und Trüffel-Sahne-Eis vom „Deutschen Meister“ (Eiscafé Venezia)
- Panna Cotta** 6  
Akazienhonig | Rosmarin | Beerenkompott

# APERITIVO

<b>Bitterino<sup>2</sup> mit Prosecco oder Lugana</b>	0,3l / 5
<b>Martini Bianco / Rosso</b>	5cl / 3.5
<b>Aperol Sprizz</b> (Prosecco, Soda, Aperol <sup>2</sup> )	0,3l / 5
<b>Hugo</b> (Prosecco, Holunder, Soda, Minze)	0,3l / 5
<b>Lillet Berry</b> (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Granatapfel)	0,3l / 5
<b>Negroni</b> (Campari, Gin, Martini Rosso)	5cl / 6.5
<b>Amore Mio</b> (Prosecco, Rosensirup, Rosenblätter und Himbeeren)	5cl / 6.5
<b>Martini Gold „Dolce &amp; Gabbana“ Limited Edition</b> mit Prosecco, Crème de Cassis <sup>2</sup> und Beeren	0,3l / 7

# CHAMPAGNER

Ferrari Maximum Brut	55
Ferrari Maximum Rosé	65
Moët & Chandon	90
Moët & Chandon Rosé	105
Veuve Clicquot	95
Ruinart Brut	110
Ruinart Brut Rosé	130
Dom Pérignon	245

# ALKOHOLFREI

Coca Cola <sup>2/3/11</sup>	0,33l / 3
Coca Cola Light <sup>2/3/6/11</sup>	0,33l / 3
versch. Saftschorlen	0,33l / 3

# CAFFÈ

Espresso <sup>11</sup>	2
Espresso Macchiato <sup>11</sup>	2.3
Espresso <sup>11</sup> corretto Grappa oder Sambuca	3
Espresso doppio <sup>11</sup>	3
Cappuccino <sup>11</sup>	3
Latte Macchiato <sup>11</sup>	3

# SPIRITUOSEN

Averna	4cl / 3.5
Ramazzotti	4cl / 3.5
Amaro Nonnino	4cl / 3.5
Montenegro	4cl / 3.5
Cynar	4cl / 3.5
Grappa Superla	4cl / 4

# BIRRA

Teutsch Pils	0,33l / 3.5
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/ Konservierungsstoff
- 2/ Farbstoff
- 3/ Antioxidationsmittel
- 4/ Süßungsmittel Saccharin
- 5/ Süßungsmittel Cyclamat
- 6/ Süßungsmittel Aspartam
- 7/ Süßungsmittel Acesulfam
- 8/ Phosphat
- 9/ geschwefelt
- 10 /chininhaltig
- 11 / coffeinhaltig
- 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