

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 'Claudio Parrinello', with a stylized flourish at the end.

Ihr Claudio Parrinello und Team

PREMIUM-PARTNER



PORSCHE

Porsche Zentrum Allgäu



ANTIPASTI

Bruschetta ^{1/4/7/8} Tomaten-Thymian Chutney Parmesan-Dip	8.5
Burrata ¹ Confierte Vanille-Tomaten Basilico Crostino Bio Olivenöl	11.5
Antipasti Sinfonie ^{3/13}	11.5
Vitello Tonnato New Style Kalb Salsa Tonné Kapern	11.5
Carpaccio vom Prima Rind Provolone Fondue Krokanten Artischocken Red Chard	13.9
Tuna Tartar ³ Marinierte Avocado Yuzu-Caviar-Emulsion	14.5

INSALATE

Salatvariation von ausgesuchten feinen Salatblättern	6
Caesar Salad Tranchen von der Pute Rosmarin Croutons Romanaherz Parmesan Dressing	12.9
Baby Leaf Salat mit karamelisiertem Ziegenkäse¹ Avocado Trüffel-Balsamico-Emulsion	12.9
Verschiedene Salate mit Lachs^{1/4} Lauwarme Gemüse Brunoise Sweet Rosé Vinaigrette	13.9
Feldsalat mit Rinderfiletspitzen im Sesammantel² Pilze der Saison Citrus-Soja	14.9

PASTA

Ofenfrische Lasagne³	13.5
Spaghetti Vongole Venusmuscheln Peperoncino Knoblauch	13.9
Spaghetti Carbonara „Luxury“ Trüffel Wachtelei Pancetta Pecorino	13.9
Spaghetti Chef^{1/2} Gambas Chili-Knoblauchöl Rucola	13.9
Tagliatelle Salmone^{1/2} Lachs marinierter Babyspinat Hummer-Velouté	13.9
Tagliatelle al Tartufo Trüffel der Saison	15.9
Maccheroni Parrinello³ Rinderstreifen geröstete Peperonata Philadelphia Parmiggiano	13.9
Calamarata Deluxe Scampi Jakobsmuscheln Calamari Safran-Lugana-Creme	15.9

PESCE

Lachsfilet	18.9
Lavendel-Dijonsenf-Haube Zafferano-Champagner-Espuma	
Filet vom Loup de Mer „Mediterrane“³	19.5
Olive Taggiasche Capperi gegrillte Tomaten Petersilienschaum	
Yellowfin Tuna	25.9
Japan Style	
Seafood Selection	28.9
Limonenessenz kaltgepresstes Olivenöl schwarze Knoblauch Air	

Wir servieren unsere Fischgerichte mit knackigem Saisongemüse.

CARNE

Kalbsmedaillons Morchel Rahm Tartufo Sautierte Gnocchetti	22.9
Tagliata vom heimischen Rind¹ Creme Fraiche Feldsalat lauwarmer Antico Balsamico Parmesan	24.9
Rinderfilet Celebration Demi Glace Parmesan-Ei-Liaison Petit Pomme de Terre á la Creme Tempura Spargel Blattgold	29.9
Lamm Carré Wildkräuterhaube Crème-Brûlée von der Rosmarin-Kartoffel an eigener Jus	27.9

PIZZE

La Strada ^{1/2/3/13}	11
herzhaftes Tomatensugo Käse Schinken Salami frische Champignons Artischocken Oliven Peperoni	
Tri Colore ^{1/2/3}	12
herzhaftes Tomatensugo Käse Parmaschinken Rucola gehobelter Parmesan	
Vegetaria ³	11.5
herzhaftes Tomatensugo Grill Gemüse Burrata	
Italiana	11.5
weißes Pizzabrot frische Tomaten angemachter Feldsalat Büffel Mozzarella	
C.P. ³	13.5
herzhaftes Tomatensugo Salame Piccante gegrillte Paprika frittierten Champignons gehobelter Parmesan kaltgepresstes pikantes Olivenöl	
Mare ³	14.9
herzhaftes Tomatensugo Garnelen Tiger-Shrimps Calamaretti Venusmuscheln Knoblauchöl	
Christian Henze Pizza in zwei Varianten ^{1/3}	14.9
Gorgonzola Mozzarella Parmaschinken Chorizo Sugo Kapern Rucola exklusiver Trüffel Dip	



DOLCE

Tortino al Cioccolato auf Zabaione Spiegel White-Chocolat-Crispy-Eis	7
Gran Manier Souffle Orangensalat karamalisierte Feige Pistazien-Eis	7
Tiramisu Caffe-Borghetti-Eis Caramel Coulis	6.5
Dolce Collectione 2018 (ab 2 Personen)	8.5 p.P.

APERITIVO

Prosecco Parrinello Edition	0,1l / 4
Martini Bianco Rosso „Riserva 150 Jahre Jubiläum“	5cl / 4.5
Sprizz Aperol Prosecco Aperol ² Soda	0,3l / 5.5
Hugo Prosecco Holunder Likör Soda Minze Limette	0,3l / 6
One Night in Paris Lillet Blanc Schweppes Wildberry Granatapfel	0,3l / 6
Negroni „New Style“ Martini Bitter Martini Rubino Dry Gin	6cl / 6
Amore Mio Prosecco Rosensirup Rosenblätter Himbeeren	5cl / 6.5
Martini Gold „Dolce & Gabbana“ Prosecco Creme de Cassis ² Strawberry Mousse Limonade Minze Beeren	0,3l / 7

CHAMPAGNER

Ferrari Maximum Brut	60
Ferrari Maximum Rosé	69
Moët & Chandon	90
Moët & Chandon Rosé	105
Veuve Clicquot	95
Ruinart Brut	110
Ruinart Brut Rosé	130
Dom Pérignon	245

ALKOHOLFREI

Coca Cola ^{2/3/11}	0,33l / 3.5
Coca Cola Light ^{2/3/6/11}	0,33l / 3.5
versch. Saftschorlen	0,33l / 3.5
SanBenedetto – Millennium Water Frizzante / Naturale, Wasser von außergewöhnlicher Reinheit, exklusiv nur für die gehobene Gastronomie	0,65l / 5.5

CAFFÈ

Espresso ¹¹	2
Espresso Macchiato ¹¹	2.3
Espresso ¹¹ Corretto Grappa oder Sambuca	3
Espresso doppio ¹¹	3
Cappuccino ¹¹	3

SPIRITUOSEN

Averna	4cl / 3.5
Ramazotti	4cl / 3.5
Amaro Nonnino	4cl / 3.5
Montenegro	4cl / 3.5
Cynar	4cl / 3.5

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 (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