

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 Haus.

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

Ihr Claudio Parrinello und Team

KOOPERATIONSPARTNER



PORSCHE

Porsche Zentrum Allgäu

ANTIPASTI

Bruschette Fonduta di Parmigiano	6.9
Antipasti Deluxe ^{3, 13}	12.9
Vitello Tonnato New Style Tuna Kalb Salsa Tonnata Kapern	12.9
Burrata D.O.P. ¹ Gelbe Pachino Tomaten-Coulis Basilikum-Espuma	13.9
Carpaccio vom Prima Rind krokante Artischocke Joghurt-Limonen weiße Trüffelcreme Leaf-Salat	14.5
Tuna Tartar ³ Mango Yuzu Kaviar-Emulsion	14.9
Beef Tartar à la Café de Paris	14.9

INSALATE

Salatvariation	6
Gratinierter Ziegenkäse auf Romanaherz Salat ¹ marinierte Avocado Honig-Balsamico	13.9
Hähnchenbrustfilet ^{1, 3, 4} auf ausgewählten feinen Salatblättern gerösteter Bacon Rosmarin-Croûtons knuspriger Mais Parmesan Caesar-Dressing	14.9
Verschiedene Salatblätter mit gegrilltem Lachs ^{1, 4} lauwarmes Julienne-Gemüse Rosé Champagner-Essig	14.9

PASTA

Paccherini ¹ Pesto di Pistacchio Burro di Bufala	12.9
Fusilloni C.P. Rinderfiletspitzen Peperonata Kräutersaitlinge Parmesan Rosmarin Fondue	14.9
Pappardelle mit Lachs ¹ Sauerrahm-Wodka Zitronen-Pfeffer Kaviar	14.5
Trüffel Tagliolini Crema di Carbonara Tartufo Sedano Espuma	15.9
Spaghettoni Luxury Gambas Jakobsmuschel Baby Calamari Zafferano	15.9
Tagliatelle mit Scampi ^{1,2} zerlassene Burrata Hummer-Peperoncino-Öl	15.9

PESCE

Lachsfilet Lavendel-Dijonsenf-Haube Lime-Safran Tempura-Gemüse	21.5
Yellowfin Tuna Sashimi Sesam-Mantel Yuzu-Sake Wasabi-Öl Wokgemüse	26.9
Pulpo vom Grill ^{1,4} Soja-Limette cremiges Erbsenpüree knackiges Saisongemüse	27.9
Filet vom Steinbutt Gemüsetartar Champagner-Petersilienschaum	27.9
Halber Hummer mit Seafood Risotto ²	36.9

CARNE

Kalbsmedaillons 8h Sous Vide gegart 26.9
Morchel-Rahm-Essenz | Trüffelkartoffeln

Tagliata vom Prima Rind 27.9
angemachter Feldsalat | Birnencarpaccio |
gehobelter Parmigiano | lauwarmer Antico Balsamico

Lamm Carré 28.9
Wildkräuter-Kruste | cremige Polenta |
Gemüse-Crêpinette an eigener Jus

Premium Rinderfilet Celebration ² 34
Portwein-Trüffle-Jus | Taleggio Fusion |
Pomme de Terre Duchesse | karamellierte Feigen | Blattgold

PIZZE

Vegetaria ^{1,3} 12.5
herzhaftes Tomatensugo | Grillgemüse |
Büffelmozzarella

Parma ^{1,3} 13.5
herzhaftes Tomatensugo | Ricotta | Parmaschinken |
Feldsalat

C.P. ^{1,3} 13.9
herzhaftes Tomatensugo | Salame Piccante |
gegrillte Peperonata | frittierte Champignons |
gehobelter Parmesan | kaltgepresstes pikantes Olivenöl

Pizza Tartufo 13.9

Mare (Edle Meeresfrüchte) 13.9

Christian Henze Pizza in zwei Varianten ^{1,}  ³ 14.9

Sugo | Gorgonzola | Mozzarella | Parmaschinken |
Chorizo | Kapern | Rucola | exklusiver Trüffel-Dip

DOLCE

Bacio Pistazien Tiramisu Büffelmilch Eis ^{2,11}	7
Panna cotta à la vanille ² Limoncello Curd Saisonbeeren	7
Tortino al Cioccolato Marsala-Zabaione Gelato al Tonka	7.5
Dolce Collezione 2020 ¹¹	9.5
Ausgesuchte Käsevariation Feigensenf	10.5

ALKOHOLFREI

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

CAFFÈ

Espresso ¹¹	2
Espresso Macchiato ¹¹	2.3
Espresso Coretto Sambuca ¹¹	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
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 <i>Parrinello Edition</i>	0,1 / 4.5
Martini Rosso oder Bianco „Riserva 150 Jahre Jubiläum“	5cl / 5.5
Spritz Aperol (Prosecco, Aperol ² , Soda)	0,3l / 6.5
Hugo (Prosecco, Holunderlikör, Soda, Minze, Limette)	0,3l / 6.5
One Night in Paris (Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Granatapfel)	0,3l / 6.5
Amore Mio (Prosecco, Rosensirup, Rosenblätter und Himbeeren)	5cl / 6.5
Martini Gold „Dolce & Gabbana“ Prosecco Crème de Cassis Strawberry Mousse Limonade Minze Erdbeeren	0,3l / 7
Martini Blutorange Limonade Tonic ¹⁰ Minze Fresh Fruit	0,3l / 7

WEINE 0,1

Weiß

Lugana Bulgarini	4.5
Pinot Bianco Dürer Weg	4
Chardonnay Tormaresca Antinori	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 (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