

# 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 Bio-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**

# KOOPERATIONS-PARTNER



**PORSCHE**

**Porsche Zentrum Allgäu**

# ANTIPASTI

<b>Bruschetta</b> <sup>1/4/7/8</sup> Tomaten-Thymian-Chutney   Parmesan-Spiegel	8.5
<b>Burrata</b> <sup>1</sup> Confierte Vanille-Pachinotomaten   Chorizo Crostino   kaltgepresstes Bio-Olivenöl	11.9
<b>Antipasti Sinfonie</b> <sup>3/13</sup>	11.5
<b>Vitello Tonnato New Style</b> Kalb   Salsa-Tonné   Kapern	12.9
<b>Carpaccio vom Prima Rind &amp; Edelpilzen</b> Sauerrahm-Trüffel   geholbelter Parmesan   Red Chard	13.9
<b>Tuna Tartar</b> <sup>3</sup> Marinierte Avocado   Yuzu-Emulsion	14.5

# INSALATE

<b>Salatvariation</b> von ausgesuchten feinen Salatblättern	6
<b>Baby Leaf Salat mit Honig Ziegenkäse<sup>1</sup></b> Avocado   Trüffel-Balsamico-Emulsion	13.5
<b>Bunter Salat</b> Tranchen vom Putenbrustfilet   Rosmarin Croutons   Tempura Pilze   Parmesan-Walnuss-Dressing	13.9
<b>Verschiedene Salate mit Lachs<sup>1/4</sup></b> Lauwarme Gemüse Julienne   Champagner-Rosé-Vinaigrette	14.5
<b>Feldsalat mit rosa gebratenen Premium-Rinderfiletspitzen<sup>2</sup></b> Kartoffelspiralen   Citrus-Soja-Essenz	15.9

# PASTA

<b>Kürbis-Ricotta-Cannelloni</b> mit Armarettini-Staub   Büffelmilch-Wolke	13.5
<b>Spaghetti Carbonara „Luxury“</b> Trüffel   Wachtelei   Pancetta   Pecorino	13.9
<b>Spaghetti Chef<sup>f/2</sup></b> Gambas   Chili-Knoblauchöl   Rucola	13.9
<b>Tagliatelle Salmone<sup>1/2</sup></b> Lachs   marinierter Babyspinat   Hummerbutter-Velouté	13.9
<b>Tagliatelle al Tartufo</b> Trüffel der Saison	15.9
<b>Maccheroni Parrinello<sup>3</sup></b> Rinderstreifen   gehobelte Steinpilze   Parmiggiano Riserva DOP Fondue	14.5
<b>Paccheri Deluxe</b> Scampi   Jakobsmuscheln   Calamari   Safran-Moët-Creme	15.9

# PESCE

<b>Lachsfilet</b> Lavendel-Dijonsenf-Haube   Zafferano-Lugana-Espuma	19.5
<b>Filet vom Loup de Mer</b> Petersilien-Knoblauch-Schaum   Mediterane Düfte   Caponata	21.5
<b>Yellowfin Tuna</b> Japan Style	26.9
<b>Seafood Selection</b> Limonenöl-Sabajon   Erbsenpüree   Zuckerschoten	28.9

Wir servieren unsere Fischgerichte mit knackigem Saisongemüse.

# CARNE

<b>Kalbsmedaillons Sous Vide gegart</b> Pecorino Haube   Schalotten-Weißerportwein   Kartoffel-Trüffel-Mousse	24.5
<b>Tagliata vom Prima Rind<sup>1/4/10</sup></b> Yuzu-Ginger-Beer-Reduktion   Karotten-Sesam-Pürée   Verdure süß-sauer	27.9
<b>Lamm Carré</b> Pistazienkruste   Rosmarin-Kartoffel-Gratin an eigener Jus	28.9
<b>Rinderfilet Celebration</b> Demi Glace   Parmesan-Ei-Liaison   Petit Pomme de Terre á la Creme   Tempura Gemüse   Blattgold	32

# PIZZE

<b>Parma</b> <sup>1/2/3</sup>	12.5
Fior-di-Latte-Mozzarella   Parmaschinken   Feldsalat   Feigen   gehobelter Parmesan	
<b>Vegetaria</b> <sup>3</sup>	12.5
herzhaftes Tomatensugo   Grill Gemüse   Büffelmozzarella	
<b>C.P.</b> <sup>3</sup>	13.9
würzige Salsa   Salame Piccante   gegrillte Peperonata   frittierte Champignons   gehobelter Parmesan   kaltgepresstes, pikantes Olivenöl	
<b>Frutti di Mare (edle Meeresfrüchte)</b>	14.9
<b>Christian Henze Pizza in zwei Varianten</b> <sup>1/3</sup>	14.9
Gorgonzola   Mozzarella   Parmaschinken   Chorizo   Sugo   Kapern   Rucola   exklusiver Trüffel Dip	





# DOLCE

<b>Tiramisu</b> <sup>11</sup> Caffe-Borghetti-Eis   Caramel Coulis	6.5
<b>Tortino al Cioccolato auf Zabaione</b> White-Chocolat-Crispy-Eis	7
<b>Moscato Pannacotta</b> Cantuccini Crumble   Honigbirne	7
<b>Dolce Collectione 2019</b> <sup>11</sup>	8.5

# APERITIVO

<b>Prosecco</b> Parrinello Edition	0,1l / 4,5
<b>Martini-Speciale</b> Bianco   Rosso   „Riserva 150 Jahre Jubiläum“	5cl / 5
<b>Sprizz Aperol</b> Prosecco   Aperol <sup>2</sup>   Soda	0,3l / 6
<b>Hugo</b> Prosecco   Holunder Likör   Soda   Minze   Limette	0,3l / 6
<b>One Night in Paris</b> Lillet Blanc   Schweppes Wildberry   Erdbeer-Thymian	0,3l / 6,5
<b>Negroni „New Style“</b> Martini Bitter   Martini Rubino   Dry Gin	6cl / 6,5
<b>Amore Mio</b> Prosecco   Rosensirup   Rosenblätter   Himbeeren	5cl / 6,5
<b>Martini Gold „Dolce &amp; Gabbana“</b> Prosecco   Creme de Cassis <sup>2</sup>   Strawberry Mousse   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

<b>Coca Cola</b> <sup>2/3/11</sup>	0,33l / 3,5
<b>Coca Cola Zero</b> <sup>2/3/6/11</sup>	0,33l / 3,5
<b>versch. Saftschorlen</b>	0,33l / 3,5
<b>SanBenedetto – Millennium Water</b> Frizzante / Naturale, Wasser von außergewöhnlicher Reinheit, exklusiv nur für die gehobene Gastronomie	0,65l / 6

# CAFFÈ

<b>Espresso</b> <sup>11</sup>	2
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>11</sup>	2,3
<b>Espresso</b> <sup>11</sup> <b>Corretto Grappa</b> oder <b>Sambuca</b>	3
<b>Espresso doppio</b> <sup>11</sup>	3
<b>Cappuccino</b> <sup>11</sup>	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 (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