

# 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 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

Thai Coconut Curry Schaumsüppchen <sup>A, B, G, E</sup> Pan Brioche	9
Antipasti Sinfonie <sup>3, 13, B, F</sup>	14
Vitello Tonnato New Style <sup>J, F</sup> Tuna   Kalb   Salsa Tonnata   Kapern	14.5
Burrata D.O.P. <sup>B, F, G</sup> Caponata Siciliana   Basilikum Öl	15
Carpaccio vom Prima Rind <sup>B, C</sup> Cipriani Mayonnaise   Marinierte Pilze der Saison   Parmigiano   Wildkräuterblätter	17.5

# INSALATE

Salatvariation	6.5
<b>Gebratener Honig-Ziegenkäse auf buntem Salat</b> <sup>1,A,F</sup> Cashew Nüsse   getrocknete Aprikosen   Antico Balsamico Vinaigrette	16
<b>Hähnchenbrustfilet</b> <sup>1,3,4,A,B,C,H</sup> auf ausgewählten feinen Salatblättern gehobelter Parmesan   Rosmarin-Croûtons   Caesar-Dressing	16
<b>Verschiedene Salatblätter mit gegrilltem Lachs</b> <sup>1,4</sup> süß-saures Julienne Gemüse   Mango Chili Essig	17.5

# PASTA

<b>Gnocchetti al Pistacchio</b> <sup>B, C, F, 3</sup>	14.5
Cremiges Pistazien Pesto   flüssiger Büffelmozzarella	
<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>A, B, C</sup>	15
Guanciale   Pecorino   Eigelb	
<b>Pappardelle C.P.</b> <sup>1, 3, A, B</sup>	17
sautierte Rinderfiletspitzen   Kräuterseitlinge   gegrillte Peperonata   Ricotta	
<b>Pappardelle mit Lachs</b> <sup>1, A, B, C, J</sup>	16.5
Wodka Caviar   Babyspinat Blätter   Salsa Rosa	
<b>Trüffel Tagliolini</b> <sup>A, B, G</sup>	18.5
Tartufo der Saison   Zabaglione Schaum	
<b>Paccheri Deluxe</b> <sup>A, B, I, J, N</sup>	18.5
Gambas   Jakobsmuschel   Calamaretti   Safran Creme	
<b>Tagliatelle mit Scampi</b> <sup>1, 2, A, B, I</sup>	18.5
Burrata   Pikante Hummer Veloutè	

# PESCE

<b>Lachsfilet</b> <sup>A, B, C, H</sup>	26.5
Lavendel-Mie de pain Haube   Safran á la crème   Brunoise Gemüse	
<b>Tranche vom Loup de Mer</b> <sup>B, I, J, K</sup>	32.5
Beurre blanc   Lobster Bisque   Perlage   knackiges Gemüse	
<b>Seeteufel Loins</b> <sup>1, 4, A, B, D, F, N</sup>	36.5
Bergamotte Olivenöl Laison   schaumiges Vanille Parmesan Risotto	

# CARNE

<b>Kalbsmedaillons Sous Vide gegart,</b> <sup>A, B, G</sup>	28.5
Pecorino Kruste   Morchel-Noilly-Prat Rahm   Kartoffel Crepinettes	
<b>Black Angus Pailard al Tartufo</b> <sup>1, C, G</sup>	29.5
Dünnes mariniertes Black Angus Roastbeef   getrübftes Kartoffelmousse   Trüffel Egg   eigene Jus	
<b>Premium Rinderfilet Celebration</b> <sup>2, A, B, G</sup>	38.5
Café de Paris Bearnaise Schaum   Crispy Panko Pralinen   Blattgold	

# PIZZE

<b>Vegetaria</b> <sup>1,3,A,B</sup>	14
herzhaftes Tomatensugo   Grillgemüse   Büffelmozzarella	
<b>Parma</b> <sup>1,3,A,B</sup>	15
herzhaftes Tomatensugo   Ricotta   Parmaschinken   angemachter Feldsalat	
<b>C.P.</b> <sup>1,3,A,B</sup>	15.5
herzhaftes Tomatensugo   Salame Piccante   gedünstete Peperonata   frittierte Champignons   gehobelter Parmesan   kaltgepresstes pikantes Olivenöl	
<b>Pizza Tartufo</b> <sup>A,B,C</sup>	15.5
<b>Mare (Edel Meeresfrüchte)</b> <sup>A,B,I,J,N</sup>	15.5
<b>Christian Henze Pizza in zwei Varianten</b> <sup>1,3,A,B</sup>	16.5
Sugo   Gorgonzola   Mozzarella   Parmaschinken   Salamino   Kapern   Rucola   exklusiver Trüffel-Dip	
<b>PIZZA PATANEGRA</b> <sup>1,3,A,B</sup>	22
Jamón 100% Ibérico   Stracciatella Cheese   Feigenmarmelade	





# DOLCE

Bacio Tiramisu | Pistazien Eis <sup>11, A, B, C, F</sup> 8.5

ORO <sup>11, A, B, C, F</sup> 9  
Zuppa Inglese | Biscuit | Cacao Creme |  
Amarettini Crumble | Fior di latte

Torta St. Honoré <sup>11, A, B, C, F</sup> 9.5  
Zabaglione | Bigné | Crema Pasticcera |  
Piemonteser Nusseis

# APERITIVO

Martini Rosso oder Bianco	6.5
Spritz Aperol <sup>2</sup>	7.5
One Night in Paris Lillet Blanc   Schweppes Russian Wild Berry   Granatapfel	7.5
Crodino Sparkling Crodino   Prosecco Rosé   Himbeerextrakt   Minze	8.5
Amore Mio Prosecco   Rosensirup   Rosenblätter   Erdbeeren	8
Martini Royale Blutorangenessenz   Limonade   Tonic <sup>10</sup>   Minze   Fresh Fruit	8
Capri Spritz Spumante   Limonen Essenz   Bergamotte   Minze	9.5
Gold Finest Gin Gold   Mandarine   Yuzu Tonic	9.5
Martini Gold „Dolce & Gabbana“ Champagner   Crème de Cassis   St.-Germain   Gazzosa   Flowers	12.5

# WEINE 0,1

## Weiss

Lugana 5.5  
*Parrinello Edition*

Sauvignon 4.5  
*Parrinello Edition*

Rosa del Sasso Rosé 4.5  
*Parrinello Edition*

## Rot

Primitivo Opera D.O.C. 5  
*Parrinello Edition (3 Gläser Gambero Rosso)*

Montepulciano Riserva Velvet 2013 5.5  
*Parrinello Edition*

Amarone Tedeschi 8.5

# CHAMPAGNER

Moët & Chandon 0,375 / 48

Veuve Clicquot 0,375 / 52

Moët & Chandon 115

Moët & Chandon Rosé 130

Veuve Clicquot 120

Ruinart Brut 130

Ruinart Brut Rosé 145

Dom Pérignon 360

Armand de Brignac Brut Gold 750

Armand de Brignac Rosé 890

# ALKOHOLFREI 0,33

Coca Cola <sup>2,3,11</sup>	4.5
Coca Cola Zero <sup>2,3,6,11</sup>	4.5
versch. Saftschorlen	4.5

# ACQUA

S.Pellegrino Acqua Frizzante 0,25l/3 0,75 l/7

Acqua Panna Naturale 0,25l/3 0,75 l/7

EINE ITALIENISCHE IKONE.

Seit 1899 eine Geschichte des guten Geschmacks. Vor über 120 Jahren wurden die ersten Flaschen S.Pellegrino abgefüllt.



# CAFFÈ

Espresso <sup>11</sup>	2.5
Espresso Macchiato <sup>11, B</sup>	3
Espresso doppio <sup>11</sup>	4.5
Cappuccino <sup>11, B</sup>	3.5
Affogato <sup>11, B</sup>	6

# SPIRITUOSEN 4CL

Averna	5.5
Ramazotti	5.5
Amaro Lucano	5.5
Montenegro	5.5
Cynar	5.5
Grappa Lugana <i>Parrinello Edition</i>	6.5
Grappa Amarone	8.5



# BIRRA 0,33

Birra Peroni	4.5
Birra Moretti	4.5
Birra Nastro Azzurro	4.5
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)	4.5
Birra Moretti Limone	4.5

# 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 / 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 (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