

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 large, 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.

w **wegmann jörg**
www.objekt-einrichter.com

Berner



Dirndl-Manufaktur

TUI ReiseCenter
So geht Urlaub.
Kempton

ANTIPASTI

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

INSALATE

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

PASTA

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

PESCE

Lachsfilet unter Zitronengrashaube an Safran-Champagner Espuma	18.9
Yellowfin Tuna im Sesam-Mantel an Limetten-Soja-Spiegel auf Wokgemüse	24.5
Filet vom Steinbutt 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

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


Wir servieren unsere Fleischgerichte mit sautierten neuen
Kartoffeln und knackigem Saisongemüse

Ihre besonderen Wünsche erfüllen wir gerne nach Möglichkeit.

PIZZE

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

PIZZE

- C.P.** 13.5
mit herzhaftem Tomatensugo³, Salame piccante, gegrilltem Paprika, frittierten Champignons, gehobeltem Parmesan³ und kaltgepresstem pikantem Olivenöl³
- Mar mediterraneo** 14
mit herzhaftem Tomatensugo³, Garnelen, Tiger-Shrimps, Calamaretti, Venusmuscheln und Knoblauchöl
- À la Christian Henze**  14.9
Pizza in zwei Varianten mit Gorgonzola, Mozzarella, Parmaschinken¹, Chorizo¹, Sugo³, Kapern, Rucola und exklusivem Trüffel-Dip

DOLCE

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

APERITIVO

Bitterino² mit Prosecco oder Lugana	0,3l / 5
Martini Bianco / Rosso	5cl / 3.5
Aperol Sprizz (Prosecco, Soda, Aperol ²)	0,3l / 5
Hugo (Prosecco, Holunder, Soda, Minze)	0,3l / 5
Lillet Berry (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Granatapfel)	0,3l / 5
Negroni (Campari, Gin, Martini Rosso)	5cl / 6.5
Amore Mio (Prosecco, Rosensirup, Rosenblätter und Himbeeren)	5cl / 6.5
Martini Gold „Dolce & Gabbana“ Limited Edition mit Prosecco, Crème de Cassis ² 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 ^{2/3/11}	0,33l / 3
Coca Cola Light ^{2/3/6/11}	0,33l / 3
versch. Saftschorlen	0,33l / 3

CAFFÈ

Espresso ¹¹	2
Espresso Macchiato ¹¹	2.3
Espresso ¹¹ corretto Grappa oder Sambuca	3
Espresso doppio ¹¹	3
Cappuccino ¹¹	3
Latte Macchiato ¹¹	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 (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