MENU
PER
ORSINI



Gianmarco D'Alonzo
Orsini Sous-Chef

Antonio Guida
Chef Patron

Dario Moresco
Orsini Head Chef

Willkommen im ORSINI, dem italienischen Fine-Dining-Erlebnis des Mandarin Oriental Savoy in Zürich. Benannt nach dem historischen
Gebäude aus dem 14. Jahrhundert, zollt es der noblen italienischen Familie Orsini Tribut.
Geniessen Sie authentische italienische kulinarische Traditionen mit einem zeitgemässen, internationalen Twist, kreiert von Chef Dario Moresco und seinem talentierten Team, darunter Sous-Chef Gianmarco D'Alonzo, unter Verwendung der besten lokalen und italienischen Zutaten.
Gestützt auf seine italienischen Wurzeln hat Chef Moresco's Leidenschaft dem ORSINI kürzlich 17 Gault&Millau-Punkte und einen Michelin-Stern eingebracht.
Dank der Expertise von Consultant Chef Antonio Guida – dem gefeierten 2-Michelin-Sterne-Chef des Mandarin Oriental in Mailand, der seine Karriere hier begann – wird die aussergewöhnliche Küche des ORSINI durch ihre kraftvolle gemeinsame Vision und kulinarische Führungsstärke geprägt.
Tauchen Sie ein in die intime „La Dolce Vita"-Atmosphäre des ORSINI und erleben Sie eine unvergessliche italienische Genussreise.

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

I CLASSICI

SCAMPO
arrostito con zabaione salato al Marsala e schiuma di zafferano
Gebratener Scampo mit salzigem Marsala-Sabayon und Safranschaum

RISOTTO
con lamponi, salvia e crema di erbe
Risotto mit Himbeeren, Salbei und Kräutercreme

SPAGHETTO
con lardo di seppia, limone salato, consommé di "Colatura di alici" e calamari
Spaghetti mit Sepiaschmalzgesalzener Zitrone, "Colatura di alici" und Tintenfisch-Consommé
(+ 5g Kaviar CHF25)

ROMBO
con rapa bianca, prezzemolo e salsa alla mugnaia
Steinbutt mit weisser Rübe, Petersilie und Sauce Meunière

QUAGLIA
alla brace glassata alla birra, con salsa fricassea e funghi
Gegrillte Wachtel, mit Bier glasiert, Frikassee-Sauce und Pilzen

CAPRINO AL BERGAMOTTO
gelato di shiso e té English Breakfast
Ziegenquark-Mousse mit Shiso-Eis und English Breakfast Tee

6 GÄNGE MENÜ	CHF 210
WEINBEGLEITUNG 6	CHF 160

Unsere Degustationsmenüs werden für den ganzen Tisch serviert.

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

CACCIAGIONE

SALMERINO
con kohlrabi, trigonella e salsa al bergamotto di Sicilia
Saibling mit Kohlrabi, Bockshornklee und sizilianischer Bergamotte-Sauce
(+ 5g Kaviar CHF25)

PERNICE
Terrina di pernice con foie gras e funghi, servita con senape al mandarino e mela
Rebhuhnterrine mit Foie Gras und Pilzen an Mandarinen-Senf und grünem Apfel

TORTELLINO
farcito di fagiano, con salsa al Vermut, limone nero e anguilla affumicata
Tortellino gefüllt mit Fasan an Vermutsauce mit schwarzer Zitrone und geräuchertem Aal

TORTA DI GERMANO REALE
con topinambur alla fava tonka e fondo al tartufo e aceto di mirtilli rossi
Wildentenpastete mit Topinambur, Tonkabohne und Trüffeljus mit Cranberry-Essig

CAPRIOLO
con barbabietola marinata al Campari, limone nero e salsa civet
Reh mit in Campari marinierten Randen, schwarzer Zitrone und Civet-Sauce

MOUSSE AL CIOCCOLATO
con nocciole e castagne
Schokoladenmousse mit Haselnuss und Kastanie

6 GÄNGE MENÜ	CHF 240
6 GANG WEINBEGLEITUNG	CHF 175

Unsere Degustationsmenüs werden für den ganzen Tisch serviert.
Bitte beachten Sie, dass dieses Menü Wild aus traditioneller Jagd umfasst;
trotz größter Sorgfalt bei der Verarbeitung können in seltenen Fällen Spuren von Schrot im Fleisch verbleiben.

A LA CARTE

PER INIZIARE

SALMERINO
con kohlrabi, trigonella e salsa al bergamotto di Sicilia
Saibling mit Kohlrabi, Bockshornklee und sizilianischer Bergamotte-Sauce
(+ 5g Kaviar CHF25)
CHF 45

SCAMPO
arrostito con zabaione salato al Marsala e schiuma di zafferano
Gebratener Scampo mit salzigem Marsala-Sabayon und Safranschaum
CHF 48

PERNICE
Terrina di pernice con foie gras e funghi, servita con senape al mandarino e mela
Rebhuhnterrine mit Foie Gras und Pilzen an Mandarinen-Senf und grünem Apfel
CHF 50

PASTE E RISO

TORTELLINO
farcito di fagiano, con salsa al Vermut, limone nero e anguilla affumicata
Tortellino gefüllt mit Fasan an Vermutsauce mit schwarzer Zitrone und geräuchertem Aal
CHF 52

RISOTTO
con lamponi, salvia e crema di erbe
Risotto mit Himbeeren, Salbei und Kräutercreme
CHF 50

SPAGHETTO
con lardo di seppia, limone salato, consommé di "Colatura di alici" e calamari
Spaghetti mit Sepiaschmalzgesalzener Zitrone, "Colatura di alici" und Tintenfisch-Consommé
(+ 5g Kaviar CHF25)
CHF 50

A LA CARTE

MAIN COURSE

ROMBO
con rapa bianca, prezzemolo e salsa alla mugnaia
Steinbutt mit weisser Rübe, Petersilie und Sauce Meunière
CHF 82

QUAGLIA
alla brace glassata alla birra, con salsa fricassea e funghi
Gegrillte Wachtel, mit Bier glasiert, Frikassee-Sauce und Pilzen
CHF 75

CAPRIOLO
con barbabietola marinata al Campari, limone nero e salsa civet
Reh mit in Campari marinierten Randen, schwarzer Zitrone und Civet-Sauce
CHF 82

DESSERT

CAPRINO AL BERGAMOTTO
gelato di shiso e té English Breakfast
Ziegenquark-Mousse mit Shiso-Eis und English Breakfast Tee
CHF 25

MOUSSE AL CIOCCOLATO
con nocciole e castagne
Schokoladenmousse mit Haselnuss und Kastanie
CHF 25

Piccola selezione di tre formaggi artigianali
Kleine Käseauswahl von drei ausgewählten Käsesorten
CHF 26

Gran selezione di cinque formaggi artigianali
Grosse Käseauswahl von fünf ausgewählten Käsesorten
CHF 32

HERKUNFT

FLEISCH

Wachtel	Frankreich (Bresse)
Rebhuhn	Frankreich
Fasan	Frankreich
Reh	Österreich

FISCH

Scampi	Südafrika
Caviar	China (veredelt in Deutschland)
Sepia	Italien/Frankreich
Saibling	Schweiz
Steinbutt	Frankreich

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über Ihre Allergien oder Unverträglichkeiten
Eine Kreuzkontamination von Allergenen während der Zubereitung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden.
Je nach saisonaler Verfügbarkeit können einige Produkte an der Quelle eingefroren
oder frisch gekauft und direkt in unserer Küche eingefroren worden sein.
Sollten Sie besondere Wünsche für vegetarische oder vegane Optionen haben,
wird unser Chefkoch mit Freude seine Kreativität entfalten