

**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)

BRANZINO

con mandorla di "Avola", asparagi bianchi e agresto

Seebarsch mit Mandeln aus „Avola“, weißem Spargel und Agresto

QUAGLIA

alla brace glassata alla birra, con salsa fricasea 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
WEINBEGLEITUNG 6

CHF 210
CHF 160

*Unsere Degustationsmenüs werden für den ganzen Tisch serviert.
Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden
2 Gänge + Dessert CHF 148*

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

QUI ED ORA

CAPASANTA

spuma di mozzarella di bufala, cedro e salsa alle ostriche
Jakobsmuschel mit Büffelmozzarella-Schaum, Zitronatzitrone und Austernsauce
(+ 5g Kaviar CHF25)

PASSATELLO*

con consommè speziato di faraona e tartufo nero
Passatelli mit würziger Consommé aus Perlhuhn und schwarzem Trüffel

ANIMELLA*

alla brace con crema di topinambur alla fava tonka e olive taggiasche
Gegrillte Kalbsbries mit Topinamburcreme mit Tonkabohne und Taggiasca-Oliven

TAGLIOLINI*

di ortica, con ostriche, latticello e pesto di finocchio di mare
Nessel-Tagliolini mit Austern, Buttermilch und Meerfenchel-Pesto

SOGLIOLA

con rapa bianca, prezzemolo ed estratto di funghi alla mugnaia
Seezunge mit weißer Rübe, Petersilie und Pilzextrakt à la mugnaia

AGNELLO*

arrostito con alghe di mare, carciofi e fondo alla verbena
Gebratenes Lamm mit Meeresalgen, Artischocken und Verbenejus

COCCO*

Con cioccolato bianco , wasabi e piselli alla vaniglia
Kokosnuss mit weißer Schokolade, Wasabi und Vanilleerbsen

7 GÄNGE MENÜ	CHF 240
5 GÄNGE MENÜ*	CHF 210
WEINBEGLEITUNG 7	CHF 175
WEINBEGLEITUNG 5	CHF 135

Unsere Degustationsmenüs werden für den ganzen Tisch serviert.

Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden

2 Gänge + Dessert CHF 148

Unsere Käseauswahl ist das Ergebnis einer sorgfältigen Suche nach traditionellen und Nischenprodukten aus Italien, Frankreich und der Schweiz. Jedes Stück wird mit Bedacht ausgewählt, um Ihnen ein authentisches und qualitativ hochwertiges Erlebnis zu bieten. Unser Team steht Ihnen jederzeit für Informationen oder Beratung zur Verfügung und begleitet Sie gerne auf einer sensorischen Reise durch die erlesensten Aromen.

Kleine Käseauswahl (3 Stück)
Große Käseauswahl (5 Stück)

CHF 26
CHF 32

*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*

HERKUNFT

FLEISCH

Wachtel
Rind
Perlhuhn
Fasan
Lamm
Kalbsbries

Frankreich (Bresse)
Schweiz
Frankreich
Frankreich/United Kingdom
Schweiz
Schweiz/Italien

FISCH

Scampi
Seebarsch
Caviar
Sepia
Jakobsmuschel
Seezunge

Südafrika
Frankreich/ Schottland
China (veredelt in Deutschland)
Italien/Frankreich
Japan
Frankreich