

**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)

### CULURGIONES\*

con laticello e menta, lardo di "Colonnata" e consomme di faraona  
Culurgiones mit Buttermilch und Minze, Lardo di „Colonnata“ und Perlhuhn-Consommé

### 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, laticello 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  
Lardo di Collonata  
Lamm  
Kalbsbries

Frankreich (Bresse)  
Schweiz  
Frankreich  
Italien  
Schweiz  
Schweiz/Italien

## FISCH

Scampi  
Seebarsch  
Caviar  
Sepia  
Jakobsmuschel  
Seezunge

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