MENU PER ORSINI

ANTONIO GUIDA
Patron Head Chef Orsini

Mandarin Oriental Savoy, Zurich freut sich, Sie im italienischen Fine Dining Restaurant ORSINI willkommen zu heissen. Benannt nach dem historischen Gebäude aus dem 14. Jahrhundert, zollt das Restaurant der illusteren italienischen Adelsfamilie Tribut, aus der unter anderem mehrere Päpste stammten.
Erleben Sie traditionelle italienische Gerichte, zeitgenössisch und international interpretiert, mit den besten und frischesten Zutaten aus Italien und lokalem Anbau. Verantwortlich für die kulinarischen Kreationen zeichnet sich unser zwei-Sterne-Koch Antonio Guida aus dem Mandarin Oriental Mailand, der seine Karierre einst im alten ORSINI Restaurant startete. Tauchen Sie ein in die Atmosphäre von "La Dolce Vita" in einem intimen und eleganten Ambiente und begeben Sie sich auf eine unvergessliche kulinarische Reise durch Italien.

MENÙ DEGUSTAZIONE

DEGUSTATIONSMENÜ

RICCIOLA
tiepida con rosa di Gorizia marinata,
latte di Mandorle di Noto e caviale
Warme Bernsteinmakrele mit mariniertem rotem Chicorée aus Gorizia,
Noto Mandelmilch und Kaviar

SPAGHETTO AL GRANCHIO
con coulis di cozze al vino bianco, salsa alle erbe di campo
e limone marinato
Spaghetti mit Krabbenfleisch, Miesmuschel-Weissweincoulis,
Kräutersauce und marinierter Zitrone

TORTELLI
farciti al fagiano con salsa alla scorzonera e anice
Tortelli mit Fasan gefüllt, Schwarzwurzel-Anissauce

ASTICE BLU
con radici croccanti, cannolo di zucca moscata,
Chele con lenticchie nere e salsa al corallo d'astice
Blauer Hummer mit knusprigem Wurzelgemüse, Muskatkürbis-Cannolo,
Hummerscheren mit schwarzen Linsen und Rogensauce

AGNELLO
marinato al 'Genepì', rapa bianca al Gorgonzola e rabarbaro
Lamm mit 'Genepî' mariniert, weisse Rübe mit Gorgonzola und Rhabarber

MOUSSE AL CIOCCOLATO
gelato di nocciole e castagne
Schokoladenmousse mit Haselnusseis und Kastanien

4 GÄNGE MENU	CHF 155
6 GÄNGE MENU	CHF 175
WINE PAIRING	CHF 125

MENÙ ALLA CARTA
À LA CARTE MENÜ

PER INIZIARE
ZUM STARTEN

CARCIOFO 38
con latte di cacio e pepe, pompelmo
e tartare di gambero rosso di Mazara
Artischocke mit “Cacio e Pepe” Milch, Grapefruit und Mazara Garnelentatar

RICCIOLA 45
tiepida con rosa di Gorizia marinata,
latte di mandorle di Noto e caviale
Warme Bernsteinmakrele mit mariniertem rotem Chicorée aus Gorizia,
Noto Mandelmilch und Kaviar

MILLEFOGLIE DI SEDANO RAPA 42
tartufo Perigord, consommé di agrumi e nocciole piemontesi
Sellerie-Millefoglie mit Perigord Trüffel, Zitrusconsommé
und Piemonteser Haselnüssen

MENÙ ALLA CARTA
À LA CARTE MENÜ

PRIMI PIATTI
VORSPEISEN

SPAGHETTO AL GRANCHIO 42
con coulis di cozze al vino bianco, salsa alle erbe di campo
e limone marinato
Spaghetti mit Krabbenfleisch, Miesmuschel-Weissweincoulis,
Kräutersauce und marinierter Zitrone

RISOTTO 48
con lamponi, salvia e crema di erbe
Risotto mit Himbeeren, Salbei und Kräutercreme

TORTELLI 42
farciti al fagiano con salsa alla scorzonera e anice
Tortelli mit Fasan gefüllt, Schwarzwurzelsauce und Anis

GNOCCHI DI LATTE CAGLIATO 65
con crema di pastinaca e cioccolato bianco,
caffè e tartufo Perigord
Gnocchi di latte cagliato mit Pastinakencreme und weisser Schokolade,
Kaffee und Perigord Trüffel

MENÙ ALLA CARTA

À LA CARTE MENÜ

TERRA
ERDE

CONTROFILETTO DI MANZO 75

con crema di topinambur alla vaniglia,
Cardoncelli di Castelluccio in salsa verde e tartufo Perigord

Rinder-Entrecôte mit Topinambur-Vanillecreme,
Kräuterseitlinge aus Castelluccio in Salsa Verde und Perigord Trüffel

POLLO DI BRESSE (PER 2) 150

in crosta di sale e fieno
Petto con cime di rapa, Peperone di Senise e salsa di malvasia
Coscia brasata alla genovese con giardiniera di verdure e limone nero

Bressehuhn in Salz- und Heukruste:
Brust mit Rübstiehl , Paprika aus Senise und Malvasiasauce
Geschmorte Schenkel Genueser Art mit eingelegtem Gemüse und schwarzer Zitrone

AGNELLO 67

marinato al 'Genepì', rapa bianca al Gorgonzola e rabarbaro

Lamm mit 'Genepî' mariniert, weisse Rübe mit Gorgonzola und Rhabarber

MENÙ ALLA CARTA
À LA CARTE MENÜ

MARE
MEER

SPIGOLA 62
con salsa di finocchio e ostriche, ravanelli e agrumi del Garda
Wolfsbarsch mit Fenchel-Austernsauce, Radieschen und Zitrusfrüchte aus Garda

ASTICE BLU
con radici croccanti, cannolo di zucca moscata,
Chele con lenticchie nere e salsa al corallo d'astice 95
Blauer Hummer mit knusprigem Wurzelgemüse, Muskatkürbis-Cannolo,
Hummerscheren mit schwarzen Linsen und Rogensauce

MENÙ ALLA CARTA

À LA CARTE MENÜ

DOLCI
DESSERTS

ZUCCA CHIBOUSTE 24
cumino, latte acido e semi di zucca

Kürbis-Chibouste, Kümmel, Sauermilch und Kürbiskerne

MOUSSE AL CIOCCOLATO 20
gelato di nocciole e castagne

Schokoladenmousse mit Haselnusseis und Kastanien

MELA COTOGNA 24
cagliata alla vaniglia, Glacé speziata e miele

Quitte mit Vanillequark, Gewürzglacé und Honig

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE SONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO
Unsere Degustationsmenüs werden für den gesamten Tisch serviert

Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer. Eine Kreuzkontamination von Allergenen während der Zubereitung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden. Je nach saisonaler Verfügbarkeit können die folgenden Produkte an der Quelle eingefroren oder frisch gekauft und direkt in unserer Küche eingefroren worden sein: Garnelen, Langustinen, Bernsteinmakrele, Seeigel, Seeanemone, Gänseleber. Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.

HERKUNFT

FLEISCH

Rind	Schweiz
Huhn	Bresse / Frankreich
Lamm	Schweiz
Fasan	Grossbritannien

FISCH

Bernsteinmakrele	Japan
Rote Garnele	Sizilien/Italien
Wolfsbarsch	Frankreich
Hummer	Frankreich
Miesmuscheln	Frankreich
Caviar	China
Taschenkrebs	Frankreich

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE SONO SERVITI PER L'INTERO TAVOLO
Unsere Degustationsmenüs werden für den gesamten Tisch serviert

Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer. Eine Kreuzkontamination von Allergenen während der Zubereitung kann nicht vollständig ausgeschlossen werden. Je nach saisonaler Verfügbarkeit können die folgenden Produkte an der Quelle eingefroren oder frisch gekauft und direkt in unserer Küche eingefroren worden sein: Garnelen, Langustinen, Bernsteinmakrele, Seeigel, Seeanemone, Gänseleber. Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten.