

**MENU
PER
ORSINI**



ANTONIO GUIDA
Patron Head Chef Orsini

Willkommen im Orsini, dem italienischen Fine-Dining-Restaurant des Mandarin Oriental Savoy, Zurich. Benannt nach dem historischen Gebäude aus dem 14. Jahrhundert, ist es zugleich eine Hommage an die Adelsfamilie Orsini. Geniessen Sie authentische italienische Küchentraditionen mit einem zeitgenössischen internationalen Touch, kreiert von Executive Chef Dario Moresco unter Verwendung feinsten lokaler und italienischer Zutaten.

Aufbauend auf seinen italienischen Wurzeln hat Chef Morescos Leidenschaft dem Orsini 16 Gault-Millau-Punkte und 1 Michelin-Stern eingebracht. Während es von der Expertise von Consultant Chef Antonio Guida - dem gefeierten 2-Michelin-Sternkoch des Mandarin Oriental, Milan - profitiert, der seine Karriere hier begann, wird die aussergewöhnliche Küche des Orsini durch ihre gemeinsame Vision definiert.

Tauchen Sie ein in das intime "La Dolce Vita"-Ambiente des Orsini für eine unvergessliche kulinarische Reise.

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
(+ 5g Kaviar CHF25)

RISOTTO*

con lamponi, salvia e crema di erbe

Risotto mit Himbeeren, Salbei und Kräutercreme

SPAGHETTO

con lardo di seppia e emulsione di "Colatura di Alici"

Spaghetti mit Sepiaschmalz und Emulsion von „Colatura di Alici“
(+ 5g Kaviar CHF25)

ROMBO

cotto pochè con salsa al latte, eucalipto e bieta

Pochierter Steinbutt, Milchsauce, Eukalyptus und Mangold

QUAGLIA*

glassata alla birra, salsa alla fricasea e funghi

Wachtelbrust glasiert mit Bier, 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 188

*4 GÄNGE MENÜ

CHF 158

WEINBEGLEITUNG

CHF 140

WEINBEGLEITUNG

CHF 95

Unsere Degustationsmenüs werden für den ganzen Tisch serviert.

Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden

2 Gänge + Dessert CHF 138 / 3 Gänge + Dessert CHF 188

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

QUI ED ORA

CAPASANTA*

con mozzarella di bufala, cedro e salsa alle ostriche
Jakobsmuschel mit Büffelmozzarella, Zitrone und Austernsauce
(+ 5g Kaviar CHF25)

ASPARAGO

marinato alle arance, cremoso alle mandorle di "Noto", aglio orsino e lumache glassate
Weisser Spargel mariniert mit Orange, Creme aus „Noto“-Mandeln, Bärlauch und glasierten Schnecken

ASTICE BLU

Alla brace con zucca maturata, salsa di crostacei e foglie di limone
Blauer Hummer mit gereiftem Kürbis, Muschelsauce und Zitronenblättern

PLIN*

farcito con pesce spada, riduzione di pompelmo, mela verde e "Cacciucco"
Plin gefüllt mit Schwertfisch, Grapefruit-Reduktion, grünem Apfel und „Cacciucco“

TUBETTI

al pesto di erbe, limone nero e salsa al rafano
Tubetti mit Kräuterpesto, schwarzer Zitrone und Meerrettichsauce

VITELLO*

cotto alla brace, estratto di funghi alla mugnaia, fave e piselli
Kalbfleisch vom Holzkohlegrill, Pilzextrakt „à la meunier“, Saubohnen und Erbsen

LIME CHIBOUST*

orzo e castagne maturate
Limette-Chiboust, Gerste und reife Kastanien

7 GÄNGE MENÙ	CHF 220
*4 GÄNGE MENÙ	CHF 180
WEINBEGLEITUNG	CHF 140
WEINBEGLEITUNG	CHF 95

Unsere Degustationsmenüs werden für den ganzen Tisch serviert.

Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden

2 Gänge + Dessert CHF 138 / 3 Gänge + Dessert CHF 188

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)	CHF 26
Grosse Käseauswahl (5 Stück)	CHF 32

Zusätzlich zu unseren Gerichten freuen wir uns, Ihnen die folgenden Premium-Zutaten anzubieten:

„Hybrid“ Kaviar N25	CHF 25 für 5g
---------------------	---------------

Hummer Add-on	CHF 25
---------------	--------

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitende 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

Frankreich (Bresse)
Schweiz

FISCH

Scampi
Steinbutt
Hummer
Caviar
Jakobsmuschel
Sepia
Schnecken
Schwertfisch

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