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 feinster 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-Sternekoch 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 italienische 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 fricassea 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)

ZUCCHINA
con gelato alle mandorle di "Noto" e zuppetta fredda di ciliegia
Zucchini mit Mandel-Eis aus „Noto" und kalter Kirschsuppe

ASTICE BLU
con peperoni di Senise, cipollotti e cremoso di aglio nero
Blauer Hummer mit Peperoni aus Senise, Frühlingszwiebeln
und schwarzer Knoblauchcreme

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

TAGLIATELLE
di ortiche con salsa al vino bianco e pesto marino
Brennnessel-Tagliatelle mit Weissweinesauce und Meerespesto

VITELLO*
cotto alla brace, estratto di funghi alla mugnaia e fagiolini
Kalbfleisch vom Holzkohlegrill, Pilzextrakt „à la meuniere " und grünen Bohnen

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

7 GÄNGE MENÜ	CHF 220
*4 GÄNGE MENÜ	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 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	Frankreich (Bresse)
Rind	Schweiz

FISCH

Scampi	Südafrika
Steinbutt	Schottland/Frankreich
Hummer	Frankreich
Caviar	China (veredelt in Deutschland)
Jakobsmuschel	Norwegen/Japan
Sepia	Italien/Frankreich
Schwertfisch	Italien/Portugal