

TRIGLIA

con terrina di soppressata, salsa al granciporro
e gelatina al tartufo nero

Rotbarbe mit Soppressata-Terrine, Taschenkrebs-Sauce
und schwarzer Trüffelgelatine

ANIMELLA

Alla brace con crema di topinambur alla fava Tonka,
olive "taggiasche" e tamarindo

Bries gegrillt mit Topinambur-Creme mit Tonkabohne,
Taggiasca-Oliven und Tamarinded

TORTELLINI

Farciti di "cima alla genovese", anguilla glassata
e consommé di vitello al tartufo

Tortellini gefüllt mit „Cima alla Genovese“, glasierter Aal
und Kalbsconsommé mit Trüffel

TUBETTI

Con estratto di erbe di campo, mandorla di "Noto"
e limone nero

Tubetti mit Wildkräuterextrakt, „Noto“-Mandel und schwarzer Zitrone

PICCIONE

Cotto nella carcassa con scorzonera, Bernese al pistacchio di
"Bronte" e tartufo nero

Taube mit Schwarzwurzel, Béarnaise mit „Bronte“-Pistazie
und dolce forte Soße

MOUSSE AL CIOCCOLATO

con gelato alle nocciole Piemontesi e castagne

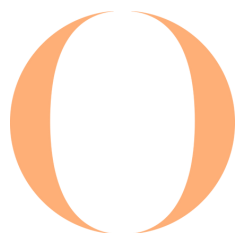
Mousse au Chocolat mit piemontesischem Haselnusseis
und Kastanien

6 Gänge Menü CHF 220

*4 Gänge Menü CHF 180

Weinbegleitung CHF 135

RESTAURANT ORSINI
MANDARIN ORIENTAL SAVOY, ZURICH



TRIGLIA

con terrina di soppressata, salsa al granciporro
e gelatina al tartufo nero

Red Mullet with "Soppressata" terrine, crab foam
and black truffle jelly

ANIMELLA

Alla brace con crema di topinambur alla fava Tonka,
olive "taggiasche" e tamarindo

Sweetbread grilled with tonka beans Jerusalem artichoke cream,
" Taggiasca" olives and tamarind

TORTELLINI

Farciti di "cima alla genovese", anguilla glassata
e consommé di vitello al tartufo

Tortellini stuffed with "Cima alla Genovese", smoked eel
and veal consommé

TUBETTI

Con estratto di erbe di campo, mandorla di "Noto"
e limone nero

Tubetti with wild herb pesto, "Noto" almond and black lemon

PICCIONE

Cotto nella carcassa con scorzonera, Bernese al pistacchio di
"Bronte" e tartufo nero

Pigeon with black salsify, "Bronte" pistachio béarnaise
and dolce forte sauce

MOUSSE AL CIOCCOLATO

con gelato alle nocciole Piemontesi e castagne

Chocolate mousse with Piedmontese hazelnuts ice cream
and chestnuts

6 Course Menu CHF 220

*4 Course Menu CHF 180

Wine Pairing CHF 135

RESTAURANT ORSINI
MANDARIN ORIENTAL SAVOY, ZURICH