

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

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

TRIGLIA

cotta pochè con zucca maturata, mandarino e salsa al vino bianco
Pochierte Meerbarbe mit gereiftem Kürbis, Mandarine und Weißweinsauce

QUAGLIA

glassata alla birra, salsa alla fricassea e funghi
Wachtelbrust glasiert mit Bier, Frikassee-Sauce und Pilzen

(Oppure controfiletto di manzo di Hinterhof frollato per 40 giorni)
(Oder 40 Tage Dry-Aged Sirloin steak von der Metzgerei Hinterhof)
+ CHF25

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 / 3 Gänge + Dessert CHF 198*

MENÙ DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

QUI ED ORA

ASTICE BLU

arrosto, con mandorle, salsa ai peperoni di Senise e mela verde ossidata
Gebraten Blauer Hummer, mit Mandeln, Senise-Paprikasauce und oxidiertem grünem Apfel.

PASSATELLO*

con consommè speziato di fagiano e tartufo nero
Passatello in gewürzter Fasanen-Consommé mit schwarzem Trüffel

ANIMELLA*

alla brace con crema di topinambur alla fava tonka e tartufo nero
Gegrilltes Kalbsbries mit Topinamburcreme, Tonkabohne und schwarzem Trüffel

TAGLIOLINI*

di ortica, con ostriche, latticello e pesto di finocchio di mare
Nessel-Tagliolini mit Austern, Buttermilch und Meerfenchel-Pesto

FARAONA*

con trombette nere, indivia arrostita e Barolo Chinato
Perlhuhn mit Schwarzen Trompetenpilzen, geröstetem Endivien und Barolo Chinato

CERVO

affumicato, barbabietola marinata al campari e salsa civet
Geräuchertes Hirschfleisch mit in Campari marinierter Rote Bete und Civet-Sauce

MOUSSE AL CIOCCOLATO*

speziato al caramello, ananas e gelato alle nocciole piemontesi
Schokoladenmousse mit Gewürzen, Karamell, Ananas und Eis von der Piemont-Haselnuss

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 / 3 Gänge + Dessert CHF 198

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 erlesenen Aromen.

Kleine Käseauswahl (3 Stück)

CHF 26

Große Käseauswahl (5 Stück)

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
Fasan
Hirsch
Kalbsbries

Frankreich (Bresse)
Schweiz
Frankreich
Frankreich/United Kingdom
Österreich
Schweiz/Italien

FISCH

Scampi
Rotbarbe
Caviar
Sepia
Blau Hummer

Südafrika
Italien/Portugal
China (veredelt in Deutschland)
Italien/Frankreich
Frankreich