



CACCIAGIONE

TERRINA

Di capriolo con salsa di cipolle arrostate e uva fragola

Terrine of venison, roasted onion sauce and uva fragola grapes

TORTINO

Di cacciagione con cremoso di carote e misticanza al lampone

Game Tart, carrot cream, wild herb salad and raspberry dressing

TORTELLO

Di zuppa di cinghiale con salsa alla bietola e ostriche

Filled with wild boar soup, chard and oyster sauce

PASSATELLO

Con consommé speziato di fagiano e tartufo nero

In spiced pheasant consommé and black truffle

PERNICE

Con trombette nere, prugne secche e Barolo Chinato

Partridge with black trumpet mushrooms, dried plums,
and Barolo Chinato reduction

LEPRE

In civet con radicchio tardivo

Hare in civet with late radicchio

CIOCCOLATO

Cioccolato caramellato speziato con ananas, yuzu e nocciola piemontese

Spiced caramelized chocolate with pineapple, yuzu, and Piedmont hazelnut

RESTAURANT ORSINI
MANDARIN ORIENTAL SAVOY, ZURICH



CACCIAGIONE

TERRINA

Di capriolo con salsa di cipolle arrostate e uva fragola

Terrine vom Reh, gerösteter Zwiebelsauce und Uva Fragola-Trauben

TORTINO

Di cacciagione con cremoso di carote e misticanza al lampone

Wildpastete, Karottencreme und Blattsalat mit Himbeerdressing

TORTELO

Di zuppa di cinghiale con salsa alla bietola e ostriche

Gefüllt mit Wildschweinsuppe, Mangold und Austernsauce

PASSATELLO

Con consommé speziato di fagiano e tartufo nero

In würziger Fasanenconsommé mit schwarzem Trüffel

PERNICE

Con trombette nere, prugne secche e Barolo Chinato

Rebhuhn mit schwarzen Trompetenpilzen, Trockenpflaumen
und Barolo-Chinato-Reduktion

LEPRE

In civet con radicchio tardivo

Hase im Civet mit spätem Radicchio

CIOCCOLATO

Cioccolato caramellato speziato con ananas, yuzu e nocciola piemontese

Gewürztes karamellisiertes Schokoladendessert mit Ananas,
Yuzu und piemontesischer Haselnuss