



RISTORANTE ORSINI

MENU PER LA VIGILIA DI NATALE

DOMENICA, 24 DICEMBRE 2017



MOSAICO DI FEGATO D'ANATRA ALL'ARMAGNAC
CHUTNEY DI MELE E FICHI
BRIOCHE

Duck liver mosaic with Armagnac
Apple-fig chutney, brioche



ESSENZA DI POMODORO CON POLPETTINE DI BASILICO
Tomato essence with basil dumplings



MEZZO ASTICE SU PUREA DI CARCIOFO
PUNTE D'ASPARAGI VERDI
SALSA ALLO CHAMPAGNE

Half lobster on artichoke purée
Green asparagus tips
Champagne sauce



MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO «BLACK ANGUS»
SALSA AL BAROLO CON PROFUMO DI ACETO BALSAMICO
PATATE DUCHESSA

BOUQUET DI VERDURE INVERNALI
Sautéed beef fillet medallion «Black Angus»
Barolo sauce perfumed with balsamico vinegar
Duchesse potatoes
Winter vegetable bouquet

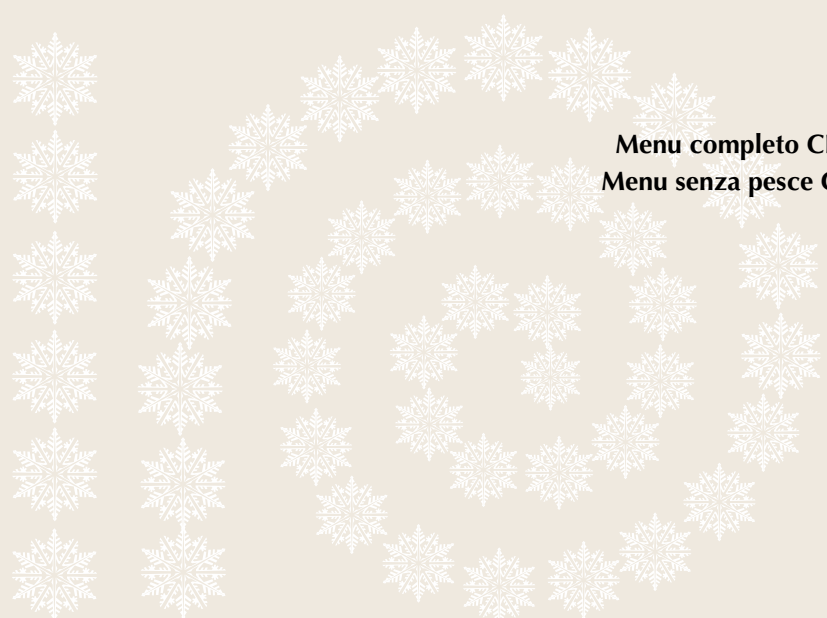


SEMIFREDDO AL PANPEPATO E FILETTINI DI MANDARINI MARINATI
Ginger bread ice-parfait and marinated mandarin fillets



BISCOTTI NATALIZI
Christmas biscuits

Menu completo CHF 158.—
Menu senza pesce CHF 138.—





RISTORANTE ORSINI

MENU DI NATALE LUNEDI, 25 DICEMBRE 2017



TARTARA DI SALMONE E TONNO CON WASABI E RAFANO BIANCO
TOAST E BURRO
Salmon and tuna tatar with wasabi and white horseradish
Toast and butter

oppure

TRANCIA DI FEGATO D'OCA SALTATO AL PORTO ROSSO
GALLETTE DI PATATE DOLCI
Sautéed slice of goose liver with portwine
Sweet potato galette



CAPPUCCINO DI POLLO AL TARTUFO BIANCO D'ALBA
Poultry cream soup with white Alba truffle



INVOLTINO DI FILETTO DI SOGLIOLA CON ARAGOSTE GRIGLIATE
SALSA AL PERNOD
RISO ALLO ZAFFERANO
FINOCCHI BRASATI ALLE PICCOLE VERDURE
Poached paupiettes with sole and grilled rock lobster
Pernod sauce
Saffron rice
Fennel with vegetable brunoise

oppure

FILETTO DI VITELLO IN CROSTA VERDE
SALSA ALLE ERBE
TORTINO DI PATATE
LEGUMI GLASSATI
Fillet of veal wrapped in cabbage
Herb juice
Potato fritters
Glazed root vegetables



ROTOLINO D'ANANAS ALLA MOUSSE DI COCCO
COULIS DI MANGO
Pineapple roll filled with coconut mousse
Mango coulis



BISCOTTI NATALIZI
Christmas biscuits

Menu CHF 114.—

EGREGI E DISTINTI CLIENTI
VI PROPONIAMO ANCHE LA NOSTRA CARTA À LA CARTE

Dear guests
We are glad to offer you as well our à la carte menu





RISTORANTE ORSINI

MENU DI SAN SILVESTRO

DOMENICA, 31 DICEMBRE 2017



COPPA DI CHAMPAGNE
Glass of champagne



CODE D'ARAGOSTA SU LETTO D'AVOCADO
EMULSIONE D'OLIO D'OLIVA E LIMONE
INSALATA INVERNALE IN FOGLIE
Rock lobster tails on avocado bed
Olive oil-lime emulsion
Winter salad



ESSENZA DI CODA DI BUE AL MADEIRA INVECCHIATO
Clear oxtail soup with madeira



FILETTO DI ROMBO IN CROSTA DI PATATE
SU PUREA DI PISELLI CON SALSA ALLO CHAMPAGNE
Pot-roasted turbot fillet with potato crust
on green pea purée with Champagne sauce



DUO DI FILETTI DI VITELLO E MANZO
SALSA AL VINO ROSSO E CREMA LEGGERA CON SPUGNOLE
PERLE DI PATATE ROSOLATE
BOUQUET DI VERDURE
Sautéed beef and veal fillet mignons
Red wine sauce and morel cream sauce
Fried potato pearls
Vegetable bouquet



BRIE DE MEAUX AL TARTUFO
PANE AI FICHI E NOCI
Brie de Meaux with truffles
Fig-nut bread



TORTA AL CIOCCOLATO SVIZZERO
GELATO AL PAPAVERO E SESAMO
Swiss chocolate cake
Poppy-sesame ice-cream



MIGNARDISES
Biscuits

Menu completo CHF 195.—
Menu senza pesce CHF 175.—

EGREGI E DISTINTI CLIENTI
VI INFORMIAMO CHE LA CENA SARÀ SERVITA A PARTIRE DALLE ORE 20.00
PER LE VOSTRE PRENOTAZIONI +41 44 215 27 27

Dear guests
We would like to inform you that dinner will be served at 8 pm.
For reservations please contact us under the following telephone number +41 44 215 27 27



RISTORANTE ORSINI

MENU DI CAPODANNO

LUNEDI, 1 GENNAIO 2018



TRITTICO DI CARPACCIO DI TONNO, SALMONE E CAPESANTE CON GUARNIZIONE
Carpaccio of tuna, salmon and scallops with garnish

oppure

RISOTTO MANTECATO AL MASCARPONE CON FUNGHI PORCINI
Risotto with mascarpone and fresh boletus



CREMA DI LENTICCHIE CON SALPICON D'ASTICE
Lentil cream soup with lobster salpicon



MEDAGLIONI DI ROSPO IN MANTELLO DI PROSCIUTTO DI PARMA
PATATE NOCCIOLE DORATE
RATATOUILLE

Anglerfish medallions wrapped in Parma ham
Baked noisette potatoes
Ratatouille

oppure

FILETTO DI MANZO «WELLINGTON»
PATATE MOUSSELINE AL PROFUMO DI TARTUFO
DUO DI VERDURE

Beef fillet «Wellington»
Mousseline potatoes perfumed with truffle
Duo of vegetables



VARIAZIONE DI DOLCI
Dessert variation



MIGNARDISES
Biscuits

Menu completo CHF 109.—

Menu senza zuppa CHF 92.—

EGREGI E DISTINTI CLIENTI
VI PROPONIAMO ANCHE LA NOSTRA CARTA À LA CARTE

Dear guests
We are glad to offer you also our à la carte menu