

*Eine langjährige Freundschaft und Zusammenarbeit verbinden mich mit Spitzenkoch Salvatore Tassa. Motiviert durch die gemeinsame Leidenschaft für das Gute und Schöne, rufen wir in 2018 das FINIFINI, unser Konzept einer TRATTORIA ITALIANA an der Goldküste, ins Leben.*

*Küchenchef, Gianfranco Bruno, hat nach mehreren Stationen in Italien und der Schweiz schlussendlich im FINIFINI, eben im «Italienisch wie in Italien», seine Berufung und Leidenschaft gefunden. An der Spitze unserer Küche verkörpert er das gastronomische Konzept und verwirklicht die Gerichte der TRATTORIA ITALIANA.*

*Wir präsentieren Ihnen schlichte und zugleich zeitgemässe, frische und a la Minute zubereitete, italienische Esskultur in einem ungezwungenen und gemütlichen Ambiente.*

*Herzlich willkommen im FINIFINI, ihr Thomas Kiefer*

## ANTIPASTI

Antipasto all' Italiana (ab 2 Personen) Variation italienischer Vorspeisen	25.00pP
La Cipolla Fondente di Salvatore Tassa „Die geschmolzene Zwiebel“ von Salvatore Tassa	19.50
Crudo di vitello, zabaglione al Porto Kalbstatar - "Crudo di vitello", Portweinzabaglione	31.00
Carpaccio di tonno marinato alla boscaiola Carpaccio vom marinierten Thunfisch, mit Kräuter und Pilze	29.00
Da Parma a Zurigo Bruschetta mit gebrannten Tomaten, Provolone und Parmaschinken	29.00
Stuzzicheria del giorno Tages-Häppchen	siehe Tafel
Bocconcini di branzino in Tempura Fischhäppchen vom Wolfsbarsch in Tempura	16.00
Baccalà mantecato Kabeljau „mantecato“	17.00

Lieber Gast,  
über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Service auf Anfrage gerne. Herkunftsdeklaration: Fisch und Meeresfrüchte: Marokko, Nord-Atlantik, Mittelmeer, östlicher-Pazifik. Kalb, Rind, Schwein – Schweiz. Wild – Österreich. Salumi – Italien.



## PRIMI

FINIFINI Südtalienische „Angel Hair“-Pasta, handgeschnitten mit gebrannten Tomaten und Minze	29.00
<i>I nostri ravioli liquidi</i> Hauchdünne Ravioli mit flüssiger Käsefüllung (Käsesorte siehe Tafel)	30.00
Pappardelle con ragù di cacciagione Pappardelle mit Wild-Ragout	31.00
Agnolotti del Plin ripieni di ossobuco, burro al timo Piemontesische „Ravioli“ mit Ossobuco gefüllt, Thymianbutter	31.00
Pasta mista ai frutti di mare „Pasta mista“ mit Meeresfrüchten	35.00
Cavatelli di grano arso, broccoli, aglio, olio e peperoncino Cavatelli vom gebrannten Weizen, Brokkoli „aglio,olio e peperoncino“	27.00
Risotto alla zucca, gorgonzola e riduzione di balsamico Kürbisrisotto, Gorgonzola und Balsamico-Reduktion	31.00

## SECONDI

Canederli di carciofo nel suo brodo Artischocken-Knödel in der eigenen Brühe	40.00
Filetto di Branzino in crosta del giorno Wolfsbarschfilet im „Mantel“ (siehe Tafel)	51.00
Cartoccio di Mare Fisch und Meeresfrüchte „en papillote“	57.00
Costine di maiale glassate e patate schiacciate Glasierte Schweinsrippchen mit gequetschten Kartoffeln	42.00
Lombata di capriolo, inserto di pancetta e frutta, cavolfiore Rehrücken mit Pancetta-Obst Kern, Blumenkohl	67.00
Arrosto di Manzo, purea di patate affumicate Huft-Steak „a point“ gebraten, geräucherter Kartoffelstock	51.00
Brasato di manzo al Montepulciano, purea di sedano rappa, verdure Rinderschmorbraten „al Montepulciano“, Selleriepüree, Gemüse	49.00
Tagliata di Rib-Eye di vitello (250gr), insalatina di verdure alla senape Tagliata vom Kalbs Rib-Eye (250gr), Gemüsesalat mit Senfvinaigrette	63.00