



FINIFINI
TRATTORIA ITALIANA

Herzlich Willkommen in unserer Trattoria.

Nach dem Motto «Italienisch wie in Italien» wollen wir Ihnen schlichte und zugleich zeitgemässe, frische und a la Minute zubereitete, italienische Esskultur in einem ungezwungenen und gemütlichen Ambiente präsentieren.

Das gastronomische Gesamtkonzept ist von meinem langjährigen Freund, dem Spitzenkoch Salvatore Tassa, aufgestellt und wird von unserem Küchenchef Gianfranco Bruno ausgeführt.*

Herzlich willkommen im FINIFINI, ihr Thomas Kiefer

SFIZI E VIZI

La Cipolla Fondente di Salvatore Tassa „Die geschmolzene Zwiebel“ von Salvatore Tassa	18.00
<i>Dieses «Signature Dish», von Salvatore Tassa 1990 kreiert, zählt heute zu den 10 Gerichten, welche die moderne italienische Küche geprägt haben.</i>	
Da Parma a Zurigo Parmaschinken, Pistazien-Brioche, gebrannte Tomaten und Provolone	19.00
Crudo di vitello, zabaglione al Porto "Crudo di vitello", Portweinzabaglione	29.00
Antipasto all' Italiana (ab 2 Personen) Variation italienischer Vorspeisen	19.50pP
Tapas all' Italiana Italienische "Tapas"	
Mozzarella in Carozza Panierte Mozzarella mit getrockneten Tomaten	9.00
Uovo poché, tartufo nero Pochiertes Ei, schwarzer Trüffel	16.00
Bocconcini di pesce in Tempura Fischhäppchen in Tempura	12.00
Baccalà mantecato Kabeljau „mantecato“	14.00

*Salvatore Tassa hat als Chef und Inhaber des Restaurants ‚Colline Ciociare‘ in Acuto, Lazio (IT), u.a. seit 1996 einen Michelin Stern und wird vom Gambero Rosso als Beste Küche in der Provinz Lazio gekürt.

Herkunftsdeklaration: Fisch und Meeresfrüchte: Marokko, Nord-Atlantik, Mittelmeer.
Kalb, Rind, Schwein, Geflügel – Schweiz. Salumi – Italien.



PRIMI

FINIFINI

Typische „pasta all’ uovo“ aus dem Süden Italiens, hauchdünn handgeschnitten. In der Regel mit Tomaten angemacht, sinnbildlich für eine ‚ländliche‘ Festtagsküche

25.00

Pappardelle allo zafferano e cipolla
Pappardelle mit Safran und Zwiebeln

27.00

Agnolotti del Plin

Piemontesische „Ravioli“ mit Kalbsbraten gefüllt

29.00

Ravioli alle erbette

Ravioli mit Kräutern

29.00

Cavatelli di grano arso, broccoli, aglio, olio e peperoncino

Cavatelli vom gebrannten Weizen, Brokkoli, „aglio,olio e peperoncino“

25.00

Risotto con porcini

Risotto mit Steinpilzen

32.00

SECONDI

Polletto alla diavola

Mistkratzerli „alla Diavola“

38.00

Costine di maiale glassate e patate

Schweinsrippchen glasiert mit Kartoffeln

36.00

Brasato di manzo al Montepulciano

Rinderschmorbraten „al Montepulciano“

48.00

Polpette di pappa al pomodoro, caponata di verdure

Vegetarische „Polpette Pappa al Pomodoro“, Gemüse-Caponata

28.00

Ossobuco di vitello con gremolada al limone

Kalbs-„Ossobuco“ mit Zitronen-Gremolada

44.00

Rib-Eye di manzo Swiss-Angus 300gr, chips di patate

Rib-Eye vom Swiss-Angus Rind 300gr, Hausgemachte Kartoffelchips

62.00

Pesce del giorno

Tagesfisch

48.00 – 52.00

Lieber Gast,

über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Service auf Anfrage gerne.