



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, von meinem langjährigen Freund, Spitzenkoch Salvatore Tassa, aufgestellt wird von unserem Küchenchef Gianfranco Bruno ausgeführt.*

*Herzlich willkommen im FINIFINI, ihr Thomas Kiefer*

## ANTIPASTI

Antipasto all' Italiana (ab 2 Personen) Variation italienischer Vorspeisen	25.50pP
Crudo di vitello, zabaglione al Porto Kalbstatar - "Crudo di vitello", Portweinzabaglione	31.00
Carpaccio di branzino alla puttanesca Carpaccio vom Wolfsbarsch, würzig-scharf abgeschmeckt	27.00
Da Parma a Zurigo in estate Bruschetta mit Büffel-Mozzarella, Tomaten und Parmaschinken	29.00
Gazpacho con Gamberi Gazpacho mit Crevetten	20.50
Stuzzicheria del giorno Tages-Häppchen	siehe Tafel
Bocconcini di branzino in Tempura Fischhäppchen vom Wolfsbarsch in Tempura	16.00
Baccalà mantecato Kabeljau „mantecato“	16.50

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. Kalb, Rind, Schwein, Lamm, Geflügel – Schweiz. Salumi – Italien.



## PRIMI

### FINIFINI

Südtalienische „Angel Hair“-Pasta, handgeschnitten  
mit gebrannten Tomaten und Minze 29.00

### *I nostri ravioli liquidi*

Hauchdünne Ravioli mit flüssiger Käsefüllung (Käsesorte siehe Tafel) 30.00

### Pappardelle allo zafferano e cipolla

Pappardelle mit Safran und Zwiebeln 29.00

### Agnolotti del Plin

Piemontesische „Ravioli“ mit Kalbsbraten gefüllt 31.00

### Tagliolini con Gamberi all' acqua pazza

Tagliolini mit Crevetten „acqua pazza“ 35.00

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

Cavatelli vom gebrannten Weizen, Brokkoli „aglio,olio e peperoncino“ 27.50

### Risotto al cacio e pepe, limone

Risotto mit Pecorino, Pfeffer und Zitrone 31.00

## SECONDI

### Cotoletta di melanzana panata, salsa Romesco

Auberginen „Schnitzel“, Romesco sauce 36.00

### Cartoccio di Cozze e Vongole

Venus- und Mies- Muscheln „en papillote“ 49.00

### Filetto di Branzino in crosta del giorno

Wolfsbarschfilet im „Mantel“ (siehe Tafel) 51.00

### Polletto alla diavola, julienne di verdura alla senape

Mistkratzerli „alla Diavola“, Gemüse-Julienne mit Senfvinagrette 48.00

### Scottadito di agnello, bruschetta con verdura, cipolla arrosto

Lamm-Chops, Bruschetta mit Gemüse, geröstete Zwiebeln 55.00

### Arrosto di Manzo, purea di patate affumicate

Huft-Steak „a point“ gebraten, geräucherter Kartoffelstock 51.00

### Ossobuco di vitello con gremolada al limone, verdure

Kalbs-„Ossobuco“ mit Zitronen-Gremolada, Gemüse 51.00

### Tagliata di Rib-Eye di vitello (250gr), chips di patate

Tagliata vom Kalbs Rib-Eye (250gr), hausgemachte Kartoffelchips 63.00