

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, omaggio a Salvatore Tassa „Die geschmolzene Zwiebel“ zu Ehren 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
Baccalà mantecato Kabeljau „mantecato“	17.00
Stuzzicheria del giorno Tages-Häppchen	siehe Tafel

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. Ente – Frankreich. 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 anatra Pappardelle mit Enten-Ragout	31.00
Agnolotti del Plin ripieni di ossobuco, burro al timo Piemontesische „Ravioli“ mit Ossobuco gefüllt, Thymianbutter	31.00
Spaghettono alla materana, aglio olio e peperoncini Cruschi, baccalà Spaghettono „alla materana“	30.00
Risotto al parmigiano, pera e balsamico Parmesanrisotto mit Birne und Balsamico	31.00

SECONDI

Canederli di carciofo nel suo brodo Artischocken-Knödel in der eigenen Brühe	40.00
Filetto di branzino e verdure al cartoccio Wolfsbarschfilet und Gemüse „en papillote“	51.00
„Cotoletta“ di rombo, farcia di funghi, salsa di prezzemolo Steinbutt-„Schnitzel“, Pilz-Farce, Petersilien-Sauce	57.00
Costine di maiale glassate e patate schiacciate Glasierte Schweinsrippchen mit gequetschten Kartoffeln	42.00
Brasato di manzo al Montepulciano, purea di sedano rappa, verdure Rinderschmorbraten „al Montepulciano“, Selleriepüree, Gemüse	49.00
Arrosto di manzo, porcini, tartufo nero invernale Huft-Steak „a point“ gebraten, Steinpilze und schwarzer Wintertrüffel	60.00
Tagliata di Rib-Eye di vitello (250gr), purea di patate affumicate Tagliata vom Kalbs Rib-Eye (250gr), geräucherter Kartoffelstock	63.00