



FINIFINI
TRATTORIA ITALIANA

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
Crudo di vitello, zabaglione al Porto Kalbstatar - "Crudo di vitello", Portweinzabaglione	31.00
Insalata di pomodori, burrata e prosciutto Tomatensalat, Burrata und Parmaschinken	26.00
Carpaccio di branzino alla puttanesca Carpaccio vom Wolfsbarsch, würzig-scharf abgeschmeckt	27.00
Baccalà mantecato Kabeljau „mantecato“	17.00
Frittoccio di gamberi in tempura Riesencrevetten im Tempura-Mantel	28.00
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. 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 allo zafferano e cipolla Pappardelle mit Safran und Zwiebeln	29.00
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 all’aglio orsino, asparagi verdi, uovo di quaglia poché Bärlauch-Risotto, grüner Spargel, poschiertes Wachtelei	31.00

SECONDI

Canederli di asparagi Spargel-Knödel	40.00
Filetto di branzino e verdure al cartoccio Wolfsbarschfilet und Gemüse „en papillote“	51.00
„Cordon Bleu“ di rombo con scamorza affumicata, lattughino Steinbutt-„Cordon Bleu“ mit geräucherter Scamorza, mini Lattich	57.00
Costine di maiale glassate e patate schiacciate Glasierte Schweinsrippchen mit gequetschten Kartoffeln	42.00
Ossobuco, burro di gremolada e purea di patate affumicate Kalbs-„Ossobuco“ mit Gremolada-Butter und geräucherter Kartoffelstock	51.00
Arrosto di manzo, asparagi gratinati Huft-Steak „a point“ gebraten, gratinierte Spargel	54.00
Tagliata di Rib-Eye di vitello (250gr), patata fondente Tagliata vom Kalbs Rib-Eye (250gr), Butter-Kartoffel	63.00