

*Über die Jahre hatte ich das Glück Italiens Gastronomie und Weinwelt von der «Insider» Seite kennengelernt zu haben. Dies hat in mir eine Leidenschaft und Begeisterung entfacht, welche ich unbedingt mit anderen teilen wollte. Mit dieser Motivation eröffne ich das FINIFINI, unsere TRATTORIA ITALIANA an der Goldküste.*

*Küchenchef Gianfranco Bruno hat sich im FINIFINI von dieser Leidenschaft und Begeisterung anstecken lassen, welches er in den Gerichten unserer TRATTORIA ITALIANA mit einer nicht alltäglichen, aber authentischen italienischen Küche verwirklicht.*

*In einem ungezwungenen und gemütlichen Ambiente präsentieren wir Ihnen schlichte, zeitgemässe und a la Minute zubereitete Küche.*

*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 gamberoni 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: Meeresfrüchte: Italien. Crevetten: Indo-Pazifik. Steinbutt: Spanien. Wolfsbarsch: Spanien, Italien, Griechenland. Kabeljau: Finnland. Kalb, Rind, Schwein: Schweiz. Salumi: Italien.



## PRIMI

FINIFINI Südtalienische „Angel Hair“-Pasta, handgeschnitten mit gebrannten Tomaten und Minze	24.00/34.00
<i>I nostri ravioli liquidi</i> Hauchdünne Ravioli mit flüssiger Käsefüllung (Käsesorte siehe Tafel)	25.00/45.00
Pappardelle allo zafferano e cipolla Pappardelle mit Safran und Zwiebeln	24.00/34.00
Agnolotti del Plin ripieni di ossobuco, burro al timo Piemontesische „Ravioli“ mit Ossobuco gefüllt, Thymianbutter	25.00/45.00
Spaghettono alla materana, aglio olio e peperoncini Cruschi, baccalà Spaghettono „alla materana“	24.00/34.00
Tagliolini con gamberoni, pomodorini e basilico Tagliolini mit Riesencrevetten, Cherry-Tomaten und Basilikum	25.00/37.00

## SECONDI

Risotto con burrata affumicata, zucchini e limone Risotto mit geräucherter Burrata, Zucchini und Zitrone	37.00
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, insalatina di verdure alla senape Huft-Steak „a point“ gebraten, Gemüsesalat mit Senfvinaigrette	54.00
Tagliata di Rib-Eye di vitello (250gr), patata fondente Tagliata vom Kalbs Rib-Eye (250gr), Butter-Kartoffel	63.00