

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.

Anstoss für das Gesamtkonzept ist meine langjährige Zusammenarbeit mit dem Spitzenkoch Salvatore Tassa. Salvatore prägt unsere Trattoria gastronomisch und ich heisse Sie, zusammen mit dem gesamten FINIFINI Team**, ganz herzlich willkommen. Fühlen Sie sich wie zu Hause.*

Ihr Thomas Kiefer

SFIZI E VIZI

Bloc di Foie-Gras d'Oca, chutney di frutta, nocciole Gänseleberbloc, Obst-Chutney, Haselnüsse	35.00
Crudo di vitello FiniFini "Crudo di Vitello" FiniFini	29.00
Carpaccio di pesce alla Puttanesca Fisch-Carpaccio "alla Puttanesca"	22.00
Antipasto all' Italiana Variation italienischer Vorspeisen	28.00
Selezione di salumi e verdure sott'olio Auswahl italienischer Salumi und Gemüse "sott'olio"	29.00
Verdure in agrodolce "Giardiniera" Gemüse in süß-sauer "Giardiniera"	11.00
Insalata di ceci e funghi Kichererbsen und Pilze Salat	13.00
Bruschetta "Toscana" con prosciutto e mozzarella Bruschetta "Toscana" mit Prosciutto und Mozzarella	16.00
Cipolla estiva Sommer – Zwiebel	8.00
Gorgonzola dolce DOP al cucchiaino con pera alla curcuma Gorgonzola dolce DOP "al cucchiaino" mit Kurkumabirne	12.00

* Salvatore Tassa hat als Chef und Inhaber des Restaurants ‚Colline Ciociare‘ in Acuto, Lazio (IT), u.a. seit 1996 einen Michelin Stern und ist aktuell vom Gambero Rosso mit „3Forkette“ und als Beste Küche in der Provinz Lazio anerkannt.

** Küchenchef - Gianfranco Bruno / Maître - Filippo Gizzi

PRIMI

FINIFINI al pomodoro bruciato con menta FINIFINI mit gebrannten Tomaten und Minze	25.00
Maccheroni dal torchio all'Amatriciana Maccheroni dal torchio "all'Amatriciana"	26.00
Agnolotti del Plin Agnolotti del Plin	29.00
Ravioli alle erbehte Ravioli mit Kräutern	29.00
Fettuccine "bianche e verdi" con porcini freschi Fettuccine "weiß & grün" mit frischen Steinpilzen	34.00
Risotto allo zafferano e spugnole Safranrisotto mit Parmesan und Morcheln	32.00

SECONDI

Uovo poché su pan brioche, carciofi, ricotta e guanciale Pochiertes Ei auf Brioche mit Artischocken, Ricotta und Guanciale	23.00
Pesce del giorno Tagesfisch	44.00 bis 56.00
Agnello alla cacciatore con funghi e patate schiacciate Lamm "alla Cacciatore" mit Pilzen und "gedrückten" Kartoffeln	49.00
Polpette di manzo al sugo, caponata di verdure Rinds-"Polpette" mit Tomatensauce, Gemüse-Caponata	38.00
Ossobuco di vitello con gremolada al limone Kalbs-"Ossobuco" mit Zitronen-Gremolada	44.00
Entrecôte di Limousine, patate arrostate Entrecôte vom Limousine Rind, Röstkartoffel	48.00

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

Herkunftsdeklaration: Fisch und Meeresfrüchte: FAO 34 Marokko, FAO 25 Nord-Atlantik
FAO 37 Mittelmeer. Rind & Kalb – Schweiz; Salumi – Italien; Lamm & Foie Gras – Frankreich