



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	23.50pP
Crudo di vitello, zabaglione al Porto Kalbstatar - "Crudo di vitello", Portweinzabaglione	29.00
Carpaccio di branzino alla puttanesca Carpaccio vom Wolfsbarsch, würzig-scharf abgeschmeckt	25.00
Da Parma a Zurigo in estate Bruschetta mit Büffel-Mozzarella, Tomaten und Parmaschinken	26.00
Gazpacho con Gamberi Gazpacho mit Crevetten	19.00
Stuzzicheria del giorno Tages-Häppchen	siehe Tafel
Bocconcini di branzino in Tempura Fischhäppchen vom Wolfsbarsch in Tempura	14.00
Baccalà mantecato Kabeljau „mantecato“	15.00

Lieber Gast,

über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Service auf Anfrage gerne. Herkunftsdeklaration: Fisch und Meeresfrüchte: Marokko, Nord-Atlantik, Mittelmeer. Kalb, Rind, Schwein, Lamm, Geflügel – Schweiz. Salumi – Italien.



PRIMI

FINIFINI

Südtaliesische „Angel Hair“-Pasta, handgeschnitten
mit gebrannten Tomaten und Minze 27.00

I nostri ravioli liquidi

Hauchdünne Ravioli mit flüssiger Käsefüllung (Käsesorte siehe Tafel) 28.00

Pappardelle allo zafferano e cipolla

Pappardelle mit Safran und Zwiebeln 27.00

Agnolotti del Plin

Piemontesische „Ravioli“ mit Kalbsbraten gefüllt 29.00

Tagliolini con Gamberi all' acqua pazza

Tagliolini mit Crevetten „acqua pazza“ 32.00

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

Cavatelli vom gebrannten Weizen, Brokkoli „aglio,olio e peperoncino“ 25.00

Risotto al cacio e pepe, limone

Risotto mit Pecorino, Pfeffer und Zitrone 29.00

SECONDI

Canederli di carciofo nel suo brodo

Artischocken-Knödel in der eigenen Brühe 37.00

Cartoccio di Cozze e Vongole

Venus- und Mies- Muscheln „en papillote“ 46.00

Filetto di Branzino in crosta del giorno

Wolfsbarschfilet im „Mantel“ (siehe Tafel) 48.00

Polletto alla diavola, julienne di verdura alla senape

Mistkratzerli „alla Diavola“, Gemüse-Julienne mit Senfvinagrette 44.00

Scottadito di agnello, bruschetta con verdura, cipolla arrosto

Lamm-Chops, Bruschetta mit Gemüse, geröstete Zwiebeln 52.00

Arrosto di Manzo, purea di patate affumicate

Braten vom Rind, geräucherter Kartoffelstock 48.00

Ossobuco di vitello con gremolada al limone, verdure

Kalbs-„Ossobuco“ mit Zitronen-Gremolada, Gemüse 48.00

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

Tagliata vom Kalbs Rib-Eye (250gr), hausgemachte Kartoffelchips 59.00