

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 ist von meinem langjährigen Freund, dem Spitzenkoch Salvatore Tassa, aufgestellt und wird von unserem Küchenchef Gianfranco Bruno, ausgeführt.*

Herzlich willkommen im FINIFINI, ihr Thomas Kiefer

SFIZI E VIZI

Da Parma a Zurigo Parmaschinken, Pistazien-Brioche, gebrannte Tomaten und Provolone	21.00
Crudo di vitello, zabaglione al Porto "Crudo di Vitello", Portweinzabaglione	29.00
Carpaccio di pesce alla Puttanesca Fisch-Carpaccio "alla Puttanesca"	22.00
Antipasto all' Italiana Variation italienischer Vorspeisen	28.00
Sfizi di stagione Kleine "Glüschter"	
Carciofo bruciato Gebrannte Artischocke	9.00
Cipolla estiva Sommer – Zwiebel	8.00
Insalata di prezzemolo e patate Kartoffel und Peterli Salat	11.00
Baccalà mantecato Kabeljau „mantecato“	14.00

*Salvatore Tassa hat als Chef und Inhaber des Restaurants ‚Colline Ciociare‘ in Acuto, Lazio (IT), u.a. seit 1996 einen Michelin Stern und wird vom Gambero Rosso als Beste Küche in der Provinz Lazio gekürt.

Herkunftsdeklaration: Fisch und Meeresfrüchte: Marokko, Nord-Atlantik, Mittelmeer.
Kalb, Rind, Schwein, Geflügel – Schweiz. Salumi – Italien.

PRIMI

FINIFINI Typische „pasta all' uovo“ aus dem Süden Italiens, hauchdünn handgeschnitten. In der Regel mit Tomaten angemacht, sinnbildlich für eine ‚ländliche‘ Festtagsküche	25.00
„Treppe“ al pesto e bufala Pesto nach Art des Hauses	24.00
Agnolotti del Plin Piemontesische „Ravioli“ mit Kalbsbraten gefüllt	29.00
Ravioli alle erbette Ravioli mit Kräutern	29.00
Fettuccine „bianche e verdi“, ragù di manzo e funghi Fettuccine „weiß & grün“ Rinds-Ragout und Pilze	29.00
Risotto alla pizzaiola Risotto „alla Pizzaiola“	26.00

SECONDI

Polletto alla diavola Mistkratzerli „alla Diavola“	34.00
Costine di maiale glassate e patate Schweinsrippchen glasiert mit Kartoffeln	34.00
Brasato di manzo al Montepulciano Rinderschmorbraten „al Montepulciano“	44.00
Polpette di pappa al pomodoro, caponata di verdure Vegetarische „Polpette Pappa al Pomodoro“, Gemüse-Caponata	28.00
Ossobuco di vitello con gremolada al limone Kalbs-„Ossobuco“ mit Zitronen-Gremolada	44.00
Entrecôte di manzo Swiss-Angus 230gr, chips di patate Entrecôte vom Rind Swiss-Angus 230gr, Hausgemachte Kartoffelchips	56.00
Pesce del giorno Tagesfisch	48.00

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