

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

ANTIPASTI

Insalata o Zuppa del giorno Salat oder Suppe des Tages	10.00
Antipasto all' Italiana Variation italienischer Vorspeisen	28.00
Selezione di salumi e verdure sott'olio Auswahl italienischer Salumi und Gemüse "sott'olio"	29.00
Padellotto di verdure Gemüsepfännchen	19.00
Uovo poche su pan brioche, carciofi, ricotta e guanciale Pochiertes Ei auf Brioche mit Artischocken, Ricotta und Guanciale	19.00
La Cipolla Fondente di Salvatore Tassa „Die geschmolzene Zwiebel“ von Salvatore Tassa	17.00

Dieses «Signature Dish», von Salvatore Tasse 1990 kreiert, zählt heute zu den 10 Gerichten, welche die moderne italienische Küche geprägt haben.

PRIMI

Spghettini marinara Spghettini marinara	23.00
Agnolotti ripieni di pomodoro Agnolotti mit Tomatenfüllung	26.00
Tortelli ripieni di prosciutto e parmigiano alla panna Tortelli mit Rohschinken-, Parmesan-Füllung mit Rahm verfeinert	28.00

Pappardelle con ragù di vitello Pappardelle mit Kalbsragout	29.00
Fettuccine ai carciofi e guanciale Fettuccine mit Artischocken und Guanciale	26.00
FINIFINI al pomodoro bruciato con menta FINIFINI mit gebrannten Tomaten mit Minze	25.00

SECONDI

Salmerino alpino, verza frita Saibling, frittierter Wirsing	42.00
Baccala, insalata di prezzemolo Frischer Kabeljau, Petersiliensalat	46.00
Entrecôte di Limousine, verdure Entrecôte vom Limousine Rind, Gemüse	48.00
Svizzera di capriolo, purea di patate e pera, zucca all'anice Reh-Hacktätschli, Kartoffel-Birnen Püree, Kürbis al Anis	38.00
Guancia di manzo brasata al Montepulciano Brasato vom Rindsbacken al Montepulciano	44.00
Bombette di vitello, verdure Kalbsroulade, Gemüse	42.00

*Salvatore Tassa hat als Chef und Inhaber des Restaurants ‚Colline Ciociare‘ in Acuto, Lazio (IT), u.a. seit 25 Jahren einen Michelin Stern, vom Gambero Rosso „3 Forchette“ erhalten, als Beste Küche in der Provinz Lazio ausgezeichnet und unter die Top 10 Köche Italiens gewählt.

In unserer Trattoria verwirklicht Chef Tassa, über das FINIFINI Team, traditionelle und authentische italienische Küche, zeitgemäß und originell, ohne „schnick-schnack“, mit seinen überragenden gastronomischen Kenntnissen und Können.

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

Herkunftsdeklaration: Kabeljau - Niederlande/FAO27; Saibling - Island Zucht;
Rind & Kalb - Schweiz; Salumi - Italien; Reh - Österreich