

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

La Cipolla Fondente di Salvatore Tassa „Die geschmolzene Zwiebel“ von Salvatore Tassa	17.00
<i>Dieses «Signature Dish», von Salvatore Tasse 1990 kreiert, zählt heute zu den 10 Gerichten, welche die moderne italienische Küche geprägt haben.</i>	
Carpaccio di fegato di vitello alla Veneziana Kalbsleber Carpaccio nach venezianischer Art	19.00
Crudo di vitello FiniFini "Crudo di Vitello" FiniFini	29.00
Bresaola di capriolo fatta in casa, lamelle di radici Hausgemachte Bresaola vom Reh, Knollengemüse-Lamellen	20.00
Bruschetta FINIFINI Pistazien-Brioche, gebrannte Tomaten, Provolone und Parmaschinken	17.00
Antipasto all' Italiana Variation italienischer Vorspeisen	28.00
Sfizi autunnali Kleine herbstliche "Glüschter"	
Zucca in agrodolce e castagne Kürbis süß-sauer und Kastanien	12.00
Gallinacci e cipolla caramellata Pfifferlinge und kandierte Zwiebeln	12.00
Uovo poche, tartufo nero Pochiertes Ei, schwarzer Trüffel	16.00

*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. ** Küchenchef - Gianfranco Bruno / Maître - Filippo Gizzi

PRIMI

FINIFINI al pomodoro bruciato con menta	
FINIFINI mit gebrannten Tomaten und Minze	25.00
"Treppe" al pesto e bufala	
"Lazialische Pappardelle", Pesto und Büffel Mozzarella	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 capriolo e porcini	
Fettuccine "weiß & grün" Reh-Ragout und Steinpilze	34.00
Risotto con gallinacci, mela e peperoni	
Risotto mit Pfifferlingen, Apfel und Peperoni	29.00

SECONDI

Pesce del giorno	
Tagesfisch	44.00 bis 56.00
Gamberoni e patate alla mediterranea	
Tiger-Crevetten und Kartoffel "Mediterran"	49.00
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
Polpette di pappà al pomodoro, caponata di verdure	
Vegetarische "Polpette Pappà al Pomodoro", Gemüse-Caponata	28.00
Ossobuco di vitello con gremolada al limone	
Kalbs-"Ossobuco" mit Zitronen-Gremolada	44.00
Entrecôte di manzo angus irlandese 250gr, chips di patate	
Entrecôte vom irischen Angus-Rind 250gr, hausgemachte Kartoffelchips	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: Marokko, Nord-Atlantik, Mittelmeer, Vietnam.
Kalb – Schweiz. Rind – Schweiz Irland. Salumi – Italien. Wild – Österreich.