

*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

Carpaccio di pesce alla Puttanesca Fisch-Carpaccio "alla Puttanesca"	22.00
Da Parma a Zurigo Parmaschinken, Pistazien-Brioche, gebrannte Tomaten und Provolone	19.00
Crudo di vitello, zabaglione al Porto "Crudo di vitello", Portweinzabaglione	29.00
Antipasto all' Italiana (ab 2 Personen) Variation italienischer Vorspeisen	19.50pP
<b>Tapas all' Italiana</b> Italienische "Tapas"	
Mozzarella in Carrozza Panierte Mozzarella mit getrockneten Tomaten	9.00
Cipolla estiva Sommer - Zwiebel	6.00
Bocconcini di pesce in Tempura Fischhäppchen in Tempura	12.00
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
Pappardelle allo zafferano e cipolla Pappardelle mit Safran und Zwiebeln	27.00
Agnolotti del Plin Piemontesische „Ravioli“ mit Kalbsbraten gefüllt	29.00
Ravioli alle erbette Ravioli mit Kräutern	29.00
Cavatelli di grano arso, broccoli, aglio, olio e peperoncino Cavatelli vom gebrannten Weizen, Brokkoli, „aglio, olio e peperoncino“	25.00
Risotto con porcini Risotto mit Steinpilzen	32.00

## SECONDI

Polletto alla diavola Mistkratzerli „alla Diavola“	38.00
Costine di maiale glassate e patate Schweinsrippchen glasiert mit Kartoffeln	36.00
Brasato di manzo al Montepulciano Rinderschmorbraten „al Montepulciano“	48.00
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
Rib-Eye di manzo Swiss-Angus 300gr, chips di patate Rib-Eye vom Swiss-Angus Rind 300gr, Hausgemachte Kartoffelchips	62.00
Pesce del giorno Tagesfisch	48.00 – 52.00

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