

*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 Tassa 1990 kreiert, zählt heute zu den 10 Gerichten, welche die moderne italienische Küche geprägt haben.</i>	
Crudo di vitello, zabaglione al Porto "Crudo di Vitello", Portweinzabaglione	29.00
Da Parma a Zurigo Parmaschinken, Pistazien-Brioche, gebrannte Tomaten und Provolone	21.00
Antipasto all' Italiana Variation italienischer Vorspeisen	28.00
Sfizi invernali Kleine winterliche "Glüschter"	
Puntarelle, olio, sale e pepe Chicorée-Sprossen mit Öl, Salz und Pfeffer	9.00
Funghi di stagione alle erbe Saisonale Pilze mit Kräutern	12.00
Baccalà mantecato Kabeljau „mantecato“	14.00
Uovo poché, 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

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	44.00 bis 56.00

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