

*Über die Jahre hatte ich das Glück Italiens Gastronomie und Weinwelt von der «Insider» Seite kennengelernt zu haben. Dies hat in mir eine Leidenschaft und Begeisterung entfacht, welche ich unbedingt mit anderen teilen wollte. Mit dieser Motivation eröffne ich das FINIFINI, unsere TRATTORIA ITALIANA an der Goldküste.*

*Küchenchef Gianfranco Bruno hat sich im FINIFINI von dieser Leidenschaft und Begeisterung anstecken lassen, welches er in den Gerichten unserer TRATTORIA ITALIANA mit einer nicht alltäglichen, aber authentischen italienischen Küche verwirklicht.*

*In einem ungezwungenen und gemütlichen Ambiente präsentieren wir Ihnen schlichte, zeitgemäße und a la Minute zubereitete Küche.*

*Herzlich willkommen im FINIFINI, Ihr Thomas Kiefer*

*FINIFINI 5-Gang Experience (Tischweise) 98.00pP*

## ANTIPASTI

Antipasto all' Italiana (ab 2 Personen) Variation italienischer Vorspeisen	27.00pP
Crudo di vitello al coltello, zabaglione al Porto Handgeschnittenes "Crudo di vitello", Portweinzabaglione	31.00
Da Parma a Zurigo Bruschetta mit gebrannten Tomaten, Provolone und Parmaschinken	29.00
Baccalà mantecato Kabeljau „mantecato“	17.00
Frittoccio di gamberoni in tempura Riesencrevetten im Tempura-Mantel	28.00



## PRIMI

FINIFINI Südtalienische „Angel Hair“-Pasta, handgeschnitten mit gebrannten Tomaten und Minze	24.00/34.00
<i>I nostri ravioli liquidi</i> Hauchdünne Ravioli mit flüssiger Käsefüllung (Käsesorte siehe Tafel)	25.00/45.00
Pappardelle con ragù di capriolo Pappardelle mit Reh-Ragout	26.00/37.00
Agnolotti del Plin ripieni di ossobuco, fondo di vitello Piemontesische „Ravioli“ mit Ossobuco gefüllt, Kalbsjus	25.00/45.00
Spaghetti alla materana, aglio olio e peperoncini Cruschi, baccalà Spaghetti „alla materana“	24.00/34.00

## SECONDI

Risotto alla zucca, fonduta di gorgonzola e riduzione al balsamico Kürbisrisotto, geschmolzener Gorgonzola und Balsamico Reduktion	37.00
Filetto di branzino e verdure al cartoccio Wolfsbarschfilet und Gemüse „en papillote“	51.00
„Cordon Bleu“ di rombo con scamorza affumicata, lattughino Steinbutt-„Cordon Bleu“ mit geräucherter Scamorza, mini Lattich	57.00
Burger aperto con „svizzera“ di capriolo e cipolla caramellata Reh-Hacktätschli als offener Burger mit karamellisierten Zwiebel	42.00
Brasato di manzo al Montepulciano, purea di sedano rapa, verdure Rinderschmorbraten „al Montepulciano“, Selleriepüree, Gemüse	49.00
Tagliata di Rib-Eye di vitello (250gr), purea di patate affumicate Tagliata vom Kalbs Rib-Eye (250gr), geräucherter Kartoffelstock	63.00

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

Herkunftsdeklaration: Meeresfrüchte: Italien. Crevetten: Indo-Pazifik. Steinbutt: Spanien. Wolfsbarsch: Spanien, Italien, Griechenland. Kabeljau: Finnland. Kalb, Rind, Schwein: Schweiz. Salumi: Italien. Wild: Österreich, Schweiz.