Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

finews.com

Zurich découvre un nouveau temple de la truffe : un jeune chef impressionne à l'italienne



Federico Finessi. (Image : Alexa Morante)

Publié le 03/11/2025

Federico Finessi est l'un des talents culinaires émergents de Zurich. Avec son nouveau restaurant « Il Tartufo », il apporte la substance, le savoir-faire et l'authenticité de la haute cuisine

italienne au quartier d'Enge, revisitée pour une clientèle exigeante. finews.com était présent à l'inauguration.

Zurich possède une nouvelle destination pour les amateurs de haute cuisine italienne : « Il Tartufo » , situé près du musée Rietberg, est la première entreprise indépendante de Federico Finessi .

Déjà reconnu comme un joyau caché pour son passage en tant que chef cuisinier au « Rigiblick » sur le lac de Zoug, puis au « Puro » sur la Fraumünsterstrasse, Finessi dévoile désormais sa vision personnelle de l'art culinaire italien, à la fois en tant que chef et hôte.

Une chambre avec du caractère

La scène est aussi élégante qu'accueillante : hauts plafonds, harmonie de tons crème et bruns, luminosité abondante et détails en stuc classiques. Malgré son raffinement, le décor reste sobre, offrant un cadre confortable pour une cuisine précise et assurée.

Même l'amuse-bouche, un profiterole salé fourré d'une crème chaude au parmesan, témoigne d'une cuisine attachée à la qualité des produits et à une technique méticuleuse.

Racines et substance

Finessi est diplômé de la prestigieuse école culinaire ALMA, près de Parme, où il a assimilé la philosophie de la haute cuisine italienne : utiliser les meilleurs ingrédients, préparés avec soin – sans chichis ni prétention.

Cet esprit se ressent immédiatement à « Il Tartufo ». Des classiques tels que les « Tagliolini al Tartufo » ou le « Brasato al Barolo », un ragoût mijoté pendant dix heures, transportent les convives directement au cœur des traditions culinaires raffinées du nord de l'Italie.

Une touche créative

Pourtant, Finessi ne se contente pas de perpétuer la tradition. La légine australe, l'une des espèces les plus prisées et issues d'une

pêche durable au monde, en est un parfait exemple. Chez « Il Tartufo », elle est servie avec une sauce aux amandes, du basilic et une pointe de vanille-citron – un plat si raffiné et si parfaitement cuit qu'on serait tenté d'en commander deux fois.

Sans surprise, les fruits de mer sont un point fort de la maison : Finessi a grandi près de Venise dans une famille de poissonniers.

Excellent rapport qualité-prix

Malgré son ambition, « Il Tartufo » reste abordable. Les menus du midi, proposés entre 30 et 40 francs, se situent dans la fourchette de prix des déjeuners d'affaires haut de gamme à Zurich, une offre qui devrait séduire les professionnels de l'assurance et de la finance de la région.

Avec « Il Tartufo », la scène gastronomique italienne classique de la ville s'enrichit d'un nouveau venu de choix, aux côtés d'établissements comme « Ornellaia », où Finessi a débuté sa carrière suisse, et « La Zagra », près de la gare de Tiefenbrunnen. Il ne s'agit certainement pas d'un simple restaurant italien, mais

d'une table raffinée qui se distingue par son originalité, sa profondeur et une qualité irréprochable.

Source :
https://www.finews.com/news/english-news/69895-il-tartufo-opening-critique-federico-finessi-tagliolini-truffles-toothfish

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

English translation :

finews.com

Zurich discovers a new temple of truffles: a young chef impresses in the Italian style



Federico Finessi. (Image: Alexa Morante)

Published on 03/11/2025

Revue de Presse hebdomadaire

[Read the article in english here]

[Leggi l'articolo in italiano qui]

Federico Finessi is one of Zurich's rising culinary talents. With his new restaurant, "Il Tartufo," he brings the substance, expertise, and authenticity of Italian haute cuisine to the Enge district, reimagined for a discerning clientele. finews.com was present at the opening.

Zurich has a new destination for lovers of fine Italian cuisine: "Il Tartufo", located near the Rietberg Museum, is Federico Finessi's first independent venture.

Already recognized as a hidden gem for his time as head chef at "Rigiblick" on Lake Zug, then at "Puro" on Fraumünsterstrasse, Finessi now unveils his personal vision of Italian culinary art, both as chef and host.

A room with character

The setting is as elegant as it is inviting: high ceilings, a harmonious blend of cream and brown tones, abundant natural light, and classic stucco details. Despite its refinement, the décor

remains understated, providing a comfortable backdrop for precise and confident cuisine.

Even the amuse-bouche, a savory profiterole filled with a warm parmesan cream, testifies to a cuisine committed to the quality of products and meticulous technique.

Roots and substance

Finessi graduated from the prestigious ALMA culinary school near Parma, where he absorbed the philosophy of Italian haute cuisine: using the best ingredients, prepared with care – without fuss or pretension.

This spirit is immediately felt at "Il Tartufo". Classics such as "Tagliolini al Tartufo" or "Brasato al Barolo", a stew simmered for ten hours, transport guests directly to the heart of the refined culinary traditions of northern Italy.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

A creative touch

Yet Finessi doesn't simply perpetuate tradition. Patagonian toothfish, one of the world's most prized and sustainably sourced species, is a perfect example. At "Il Tartufo," it's served with an almond sauce, basil, and a hint of vanilla-lemon—a dish so refined and perfectly cooked that you'd be tempted to order seconds.

Unsurprisingly, seafood is a strong point of the house: Finessi grew up near Venice in a family of fishmongers.

Excellent value for money

Despite its ambition, "Il Tartufo" remains affordable. The lunch menus, offered between 30 and 40 francs, fall within the price range of high-end business lunches in Zurich, an offer that should appeal to insurance and finance professionals in the region.

With "Il Tartufo," the city's classic Italian gastronomic scene gains a new and distinguished addition, joining establishments like "Ornellaia," where Finessi began his Swiss career, and "La Zagra,"

near Tiefenbrunnen station. This is certainly not just another Italian restaurant, but a refined establishment distinguished by its originality, depth, and impeccable quality.

Source :
https://www.finews.com/news/english-news/69895-il-tartufo-opening-critique-federico-finessi-tagliolini-truffles-toothfish

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here

Leggi l'articolo in italiano qui

Traduzione italiana :

finews.com

Zurigo scopre un nuovo tempio del tartufo: un giovane chef stupisce con lo stile italiano



Federico Finessi. (Image : Alexa Morante)

Pubblicato il 03/11/2025

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Federico Finessi è uno dei talenti culinari emergenti di Zurigo. Con il suo nuovo ristorante, "Il Tartufo", porta la sostanza, la competenza e l'autenticità dell'alta cucina italiana nel quartiere di Enge, ripensata per una clientela esigente. finews.com era presente all'inaugurazione.

Zurigo ha una nuova meta per gli amanti della buona cucina italiana: "Il Tartufo", situato vicino al Museo Rietberg, è il primo locale indipendente di Federico Finessi.

Già riconosciuto come una perla nascosta durante il suo periodo come chef al "Rigiblick" sul lago di Zugo, poi al "Puro" sulla Fraumünsterstrasse, Finessi svela ora la sua visione personale dell'arte culinaria italiana, sia come chef che come ospite.

Una stanza con carattere

L'ambiente è tanto elegante quanto invitante: soffitti alti, un armonioso mix di toni crema e marrone, abbondante luce naturale e classici dettagli in stucco. Nonostante la sua

raffinatezza, l'arredamento rimane sobrio, offrendo uno sfondo confortevole per una cucina precisa e decisa.

Anche l'amuse-bouche, un saporito profiterole ripieno di una calda crema al parmigiano, testimonia una cucina attenta alla qualità dei prodotti e alla tecnica meticolosa.

Radici e sostanza

Finessi si è diplomato presso la prestigiosa scuola di cucina ALMA vicino a Parma, dove ha assimilato la filosofia dell'alta cucina italiana: utilizzare i migliori ingredienti, preparati con cura, senza fronzoli o pretese.

Questo spirito si percepisce immediatamente al "Il Tartufo". Classici come i "Tagliolini al Tartufo" o il "Brasato al Barolo", uno stufato cotto a fuoco lento per dieci ore, trasportano gli ospiti direttamente nel cuore delle raffinate tradizioni culinarie del nord Italia.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Un tocco creativo

Ma Finessi non si limita a perpetuare la tradizione. Il merluzzo della Patagonia, una delle specie più pregiate e sostenibili al mondo, ne è un esempio perfetto. Da "Il Tartufo", viene servito con una salsa di mandorle, basilico e un pizzico di vaniglia e limone: un piatto così raffinato e cucinato alla perfezione che verrebbe voglia di ordinare il bis.

Non sorprende che il pesce sia uno dei punti di forza della casa: Finessi è cresciuto vicino a Venezia in una famiglia di pescivendoli.

Ottimo rapporto qualità-prezzo

Nonostante l'ambizione, "Il Tartufo" rimane accessibile. I menù del pranzo, offerti tra i 30 e i 40 franchi, rientrano nella fascia di prezzo dei pranzi di lavoro di lusso di Zurigo, un'offerta che dovrebbe attrarre i professionisti del settore assicurativo e finanziario della regione.

Revue de Presse hebdomadaire

Read the article in english here
Leggi l'articolo in italiano qui

Con "Il Tartufo", la classica scena gastronomica italiana della città si arricchisce di un nuovo e prestigioso ristorante, affiancandosi a locali come "Ornellaia", dove Finessi ha iniziato la sua carriera in Svizzera, e "La Zagra", vicino alla stazione di Tiefenbrunnen. Non si tratta certo dell'ennesimo ristorante italiano, ma di un locale raffinato che si distingue per originalità, profondità e qualità impeccabile.

Fonte :
https://www.finews.com/news/english-news/69895-il-tartufo-opening-critique-federico-finessi-tagliolini-truffles-toothfish