

# antipasti

---

♥ **bruschette** 12  
Al pomodoro (mit Tomatenwürfeln)

---

**aperitivo commercio** 33  
Antipasto-Platte für zwei Personen mit Parmaschinken «30 mesi», Mortadella, Taleggio, Grana Padano, Büffelmozzarella und Oliven «Bella di Cerignola»

---

**tartare di tonno** 22 | 32  
Tatar vom roten Thunfisch mit Büffelmozzarella-Creme und pikantem Avocado-Salat

---

**tartare di manzo** 22 | 32  
Garniertes Rindstatar, serviert mit Buttertoast

---

✓ **asparagi verdi** 19 | 26  
Grüne Schweizer Spargeln mit geriebenem Grana Padano und Sauce Hollandaise

---

mit Parmaschinken «30 mesi» 26 | 31

---

**gamberi alla diavola** 25  
Riesenkrevetten im Töpfchen gebraten mit Knoblauch, Chili, Petersilie, mit Weisswein abgeschmeckt

# insalate

---

♥ **insalata verde | mista** 10 | 13  
Grüner | Gemischter Salat

---

✓ **pomodori con bufala** 16 | 24  
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum

---

✓ **formentino con uovo** 13  
Nüsslisalat mit Ei

---

**insalata commercio** 19 | 29  
Blattsalate mit Tomaten, Gurke, Ei, Oliven, Thon, Parmaschinken und Büffelmozzarella

♥ vegan

✓ vegetarisch

# penne, rigatoni o spaghetti

*Commercio  
Manifattura*

---

♥ **aglio, olio d'oliva e peperoncino** 24

Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

---

**alla carbonara** 26

Mit geräuchertem Speck, Eigelb und schwarzem Pfeffer

---

♥ **all'arrabbiata** 24

Mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini

---

**con crema di asparagi e gamberi** 26

Mit Spargelcreme und Krevetten

---

**alla nicotera** 29

An leichter Rahmsauce mit Kalbsgeschnetzeltem, frischen Pilzen, Spinat und Tomaten

---

✓ **con taleggio e radicchio** 22 | 25  
**trevisano**

Mit geschmolzenem Taleggio und sautiertem Radicchio Trevisano

---

✓ **con carciofi, pecorino e pancetta** 26 | 29

In Butter sautierte frische Artischocken mit Knoblauch und knusprigem Speck, bestreut mit Pecorino

---

♥ **con pesto genovese** 26

Mit Basilikum, Pinienkernen und Olivenöl

---

**alle vongole** 29

Mit Venusmuscheln, Weisswein und Petersilie

---

✓ **alla vodka** 25

Mit Wodka an exquisiter Tomaten-Rahmsauce

---

**cappelletti commercio** 29

Handgefaltete Cappelletti, gefüllt mit delikatem Kalbfleisch, an Buttersauce mit Parmesan

---

**cappelletti ripieni di gamberi e carciofi, ragù di pomodoro** 26 | 30

Handgefaltete Cappelletti gefüllt mit Riesenkrevetten und Artischocken auf Tomatenragout

---

✓ **parmigiana di melanzane** 21 | 27

Italienischer Auberginenaufauf gratiniert mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano und Parmesan

**haus- und handgemacht**

In unserer Commercio Manifattura wird täglich frische Pasta und vieles mehr produziert!

[commercio-manifattura.ch](http://commercio-manifattura.ch)

📍 @commerciomanifattura

# risotti

---

**risotto agli asparagi e limone** 23 | 26  
Cremiges Risotto mit grünen Schweizer Spargeln und Zitronenaroma

---

✓ **risotto all'aglio orsino, con salmone scottato e scaglie di mandorle** 26 | 29  
Risotto mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, gebratenem Lachs und Mandelsplittern

# piatti principali

---

**gamberoni saltati alle erbeite con patate bollite** 45  
Gebratene Riesenkrevetten mit Kräutern und Salzkartoffeln

---

**trancio di salmone allo zafferano con risotto alla grappa** 40  
Lachstranche mit Safransauce und Grappa-Risotto

---

**scaloppine di vitello al marsala con risotto allo zafferano** 40  
Kalbsschnitzel (vom Kalbsrücken) mit Marsalasaucce und Safranrisotto

---

**tagliata di manzo su rucola e grana padano con patate al rosmarino** 45  
Tranchiertes Rinds-Entrecôte auf Rucola und Grana Padano Spänen mit Rosmarinkartoffeln

# dolci

---

## **panna cotta alla menta** 12

Hausgemachte Panna cotta mit Pfefferminz-Infusion, serviert auf Erdbeersalat

---

## **tiramisù al pistacchio** 12

Der Klassiker aus Italien, neu interpretiert mit Pistazien-Creme

---

## **torta al cioccolato** 12

Herzhafter Schokoladenkuchen

---

## **semifreddo alle mandorle** 12

Hausgemachtes Mandelparfait mit Schokoladensauce und Mandelsplittern

---

# coppe

---

## **coppa al caffè freddo** 12

Mokka-Glace, frischer Kaffee, Schlagrahm und Biskuit

---

## **affogato al caffè** 10

Vanille-Glace, übergossen mit heissem Espresso

---

## **colonnello al limone** 13

Zitronensorbet mit Wodka

# gelati gentile



Bei Gelati kennen wir keine Kompromisse: Freue dich auf einen intensiven Geschmack! «Gelati Gentile», hergestellt mit frischen Zutaten nach italienischer Rezeptur.

---

## **vaniglia** 5 pro Kugel

Vanille

---

## **cioccolato** 5 pro Kugel

Schokolade

---

## **mocca** 5 pro Kugel

Mokka

---

## **stracciatella** 5 pro Kugel

Stracciatella

---



## **sorbetto al limone** 5 pro Kugel

Zitronensorbet

---



## **sorbetto alle fragole** 5 pro Kugel

Erdbeersorbet

**mit Schlagrahm plus 1.5**

## caffè e tè

---

**caffè** 5

Crema | Espresso

---

**corretto** 9

Grappa oder Brandy

---

**irish coffee** 14

Irish Whiskey, Schlagrahm

---

**tè rum** 9

Schwarztee, Rum

---

## birre

---

**hürlimann** Panaché offen 30cl 6

**hürlimann** Panaché offen 50cl 9.5

**feldschlösschen** alkoholfrei 33cl 6.5

**grimmbergen** Blanche offen 25cl 6.5

**grimmbergen** Blanche offen 50cl 11

**menabrea** Amber 33cl 8.5

**nastro azzurro, peroni** 30cl 7.5

**schneider weisse** Weizen 50cl 9.8

---

## vini da dessert

---

**vin santo del chianti** 5cl 12.5

**2016** 37.5cl 48

DOC, Serelle, Toscana | Malvasia, Trebbiano

Duft von getrockneten Früchten, im Nachhall

Aprikosen- und Vanillearomen.

## grappe

---

### LINEA BERTA

**giulia chardonnay** 40% 11

**il duca nero d'avola** 40% 11

**nibbio nebbiolo di barolo** 40% 11

**santanna merlot** 40% 11

**primagioia** 44% 11

**oltre il dilidia** 43% 14

**marisa 2002 nebbiolo,  
barbera** 45% 18

**roccanivo 2002 barbera** 43% 18

**tre soli tre** 43% 18

**bric del gaian** 43% 18

---

### L'ANIMA DI VERGANI

**brunello** 40% 11

**prosecco** 40% 11

**amarone affinata** 40% 13

---

### NARDINI

**bianca** 50% 11

**riserva** 50% 13

---

## BE WTR

---

**acqua da zurigo** 50cl 5

Mit und ohne Kohlensäure 75cl 6.5

«Willkommen in der Wasser-Welt von BE WTR, welche nun auch im Commercio seinen Platz findet. Unser Wasser ist lokal, direkt vom Wasserhahn aufbereitet, schont den Planeten und macht Trinken zum Vergnügen. BE WTR unterstützt ausserdem Projekte finanziell, welche unserem Umweltschutz dienen. Du bist nun ein Teil davon.»

# prosecco e spumante

---

<b>prosecco doc brut</b>	<b>10cl</b>	<b>9.5</b>
<b>“il vino dei poeti“</b>	<b>75cl</b>	<b>65</b>

Bottega/Alexander, Veneto  
100% Glera

---

<b>prosecco doc rosé</b>	<b>10cl</b>	<b>11</b>
<b>Anima</b>	<b>75cl</b>	<b>70</b>

L'Anima di Vergani, Veneto  
Pinot Noir, Glera

---

<b>franciacorta</b>	<b>10cl</b>	<b>14</b>
<b>prestige “cà del bosco”</b>	<b>75cl</b>	<b>95</b>

Schaumwein Méthode Champenoise  
Pinot bianco, Pinot nero

Strohgelbe Farbe; in der Nase Duft von Pfirsich, Apfel, Zitrone und leichte Briochenoten; am Gaumen ein feine und lang andauernde Perlage; der Auftritt trocken, weich und delikate mit ausgewogener Säure. Schöne Cremigkeit und tolle Länge.

---

<b>zürischem brut</b>	<b>75cl</b>	<b>72</b>
<b>blanc de noirs</b>		

Zürichsee AOC, Zürischem, Zürich  
100% Pinot Noir

Unser Jubiläums-Schaumwein, Etiketete  
designed by Studio Rasumowsky!



---

<b>zürischem brut</b>	<b>75cl</b>	<b>72</b>
<b>rosé</b>		

Zürichsee AOC, Zürischem, Zürich  
100% Pinot Noir

Unser Jubiläums-Schaumwein, Etiketete  
designed by Studio Rasumowsky!

# vini aperti

## VINI BIANCHI

---

<b>chardonnay frater bianco</b>	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<b>2022</b>	<b>75cl</b>	<b>58</b>

DOC, Barollo, Veneto  
100% Chardonnay

Ein Charmeur. In der Nase sowie im Gaumen  
eine herrliche Frucht.

---

<b>lugana</b>	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<b>2022</b>	<b>75cl</b>	<b>58</b>

DOC, Olivini, Lombardia  
100% Trebbiano di Lugana

Angenehm trocken mit eleganten, fruchtigen  
Aromen und schöner Frische.

---

<b>pinot grigio grivò</b>	<b>10cl</b>	<b>8</b>
<b>2022</b>	<b>75cl</b>	<b>55</b>

DOC, Volpe Pasini, Friuli  
100% Pinot Grigio

Feine sortentypische Apfel- und Birnenaromen,  
trocken und geschmeidig.

---

<b>roero arneis</b>	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<b>2023</b>	<b>75cl</b>	<b>58</b>

DOCG, Porello, Piemonte  
100% Arneis

Mineralisch, frisch, fruchtig.

## VINO ROSATO

---

<b>chiarretto rosato</b>	<b>10cl</b>	<b>8</b>
<b>2022</b>	<b>75cl</b>	<b>55</b>

DOC, Olivini, Lombardia  
60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Barbera,  
10% Sangiovese

Leuchtend, fein und elegant in der Nase mit Duft  
von Rosen und Pfirsichen. Frisch und  
unverwechselbar köstlich. Ein Nachgeschmack  
von Mandeln.

## VINI ROSSI

---

<b>la "C"</b>	<b>10cl</b>	<b>9</b>
<b>rosso di montefalco</b>	<b>150cl</b>	<b>115</b>

DOC, Arnaldo Caprai, Umbria  
70% Sangiovese | 15% Merlot | 15% Sagrantino

Unser Hauswein aus der Magnumflasche findet seit Jahren immer wieder ins Commercio zurück. Ein stattlicher Wein mit Finesse und Kraft, welcher auch das 50-jährige Bestehen der Commercio Gastronomie symbolisiert.

---

<b>rosso toscana</b>	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<b>talenti vintage, 2023</b>	<b>75cl</b>	<b>58</b>

IGT, Talenti, Toscana  
Sangiovese, Petit Verdot

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensives Aroma mit charakteristischen Noten von reifen Früchten wie Pflaume, Brombeere und Kirsche. Weich und voll, mit guter Struktur und lieblichen Tanninen.

---

<b>buio, carignano</b>	<b>10cl</b>	<b>9</b>
<b>del sulcis, 2022</b>	<b>75cl</b>	<b>60</b>

DOC, Mesa, Sardegna  
100% Carignano del Sulcis

Rubinrot. Elegante Nase mit Noten von roten Früchten, mediterranen Kräutern und pikanten Gewürzen. Lebhaft, saftig und fleischig. Kräftige, aber nicht aggressive Tannine.

---

<b>merlot frater</b>	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<b>rosso venezia 2021</b>	<b>75cl</b>	<b>58</b>

DOC, Barollo  
100% Merlot

Purpurrot, unaufdringlich mit voller Frucht in der Nase. Im Gaumen angenehm frisch mit würzigen fruchtigen Aromen.

## vini in bottiglia

### VINI BIANCHI

---

<b>vernaccia selvabianca</b>	<b>75cl</b>	<b>69</b>
------------------------------	-------------	-----------

**2022**  
DOCG, Il Colombaio di Santachiara, Toscana  
100% Vernaccia

In der Nase frisch mit Noten von Äpfeln; im Gaumen fruchtig und vollmundig mit einer ausgewogenen Säure.

---

<b>sauvignon schiopetto</b>	<b>75cl</b>	<b>75</b>
-----------------------------	-------------	-----------

**2021**  
DOC, Schiopetto, Friaul  
100% Sauvignon Blanc

Strohgelbe Farbe. Ein elegantes Blütenaroma begleitet von Noten nach Citrus und tropischen Früchten. Der Gaumen wird durch Aromen von Minze und Brennessel ergänzt. Breiter Abgang.

---

<b>chardonnay beviòn</b>	<b>75cl</b>	<b>70</b>
--------------------------	-------------	-----------

**selezione, 2021**  
DOC, Boeri, Piemonte  
100% Chardonnay

Intensives Goldgelb. Balsamische Noten, exotische Früchte, etwas Vanille. Vollmundig; der Abgang ist sehr lang und anhaltend. Eine wunderbare Essensbegleitung!

---

<b>vermentino</b>	<b>75cl</b>	<b>72</b>
-------------------	-------------	-----------

**etichetta nera, 2021**  
DOC, Lunae, Liguria  
100% Vermentino

Intensives Strohgelb. Aromatische Nase nach Wildblumen, Kräuter und Gewürzen. Die Frucht ist reif mit Nuancen von Honig. Die Säure ist wunderbar eingebunden.

### VINI ROSSI

---

<b>valpolicella ripasso</b>	<b>75cl</b>	<b>70</b>
<b>la cassetta, 2019</b>	<b>150cl</b>	<b>140</b>

DOC, Domini Veneti, Veneto  
60% Corvina, 15% Rondinella, 15% Corvinone, 5% Merlot, 5% Croatina

Das Bukett ist intensiv und fein, mit fruchtigen Noten von Kirschen, getrockneten Früchten und Gewürzen. Vollmundig, körperhaft und samtig.

---

<b>anima amarone 2018</b>	<b>75cl</b>	<b>80</b>
---------------------------	-------------	-----------

DOCG, L'anima di Vergani, Veneto  
70% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 15% Corvinone

Dichtes Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen. Liebliches Bouquet. Noten von Trockenblumen und süßen Gewürzen. Strukturreich und weich, mit samtigem Tanninen-Gehalt.

---

<b>notte a san martino</b>	<b>75cl</b>	<b>80</b>
<b>2019</b>	<b>150cl</b>	<b>160</b>

IGT, Olivini, Lombardia  
100% Merlot

Füllig, intensiv, mild, samtweich. Geheimtipp.

<b>casaboli primitivo riserva 75cl</b>	<b>75</b>		
<b>gioia del colle 2020</b>			
DOC Barsento, Apulien 100% Primitivo			
Rubinrot mit violetten Reflexen; elegantes Bukett mit Pflaumen, Brombeeren und einer bemerkenswerten Fruchtsüsse. Bleibt im Abgang geschmeidig mit kräftigen, runden Tanninen.			
<b>barolo 2019</b>	<b>75cl</b>	<b>90</b>	
DOCG, Massolino, Piemonte 100% Nebbiolo			
Noten von schwarzem Pfeffer, Teer und Tabak. Dezent fruchtig, würzig und gut strukturiert.			
<b>miolera barbera d'asti</b>	<b>75cl</b>	<b>75</b>	
<b>mura mura, 2019</b>			
DOCG superiore, Mura Mura, Piemonte 100% Barbera			
Anbau auf sandigen Lehmboden. Genau dieses Vorrecht erlaubt es ihm, seltene Qualitäten von Eleganz und Komplexität auszudrücken: seine Tiefe und die für ihn typische Unmittelbarkeit überraschen die raffiniertesten Verkoster.			
<b>tilaria toscana 2019</b>	<b>75cl</b>	<b>60</b>	
IGT, Villa Pinciana, Toscana 35% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 20% Sangiovese, 10% Pugnitello, 10% Cabernet Franc			
Gelungenes Cuvée der Hauptrebsorten der Maremma. Dunkle Beerenaromatik, gepaart mit delikaten würzigen Noten. Breit am Gaumen mit feiner Tanninstruktur. Präsender, eleganter Körper. Lang und vielseitig im Abgang.			
<b>brunello di montalcino</b>	<b>75cl</b>	<b>95</b>	
<b>2018</b>			
DOCG, La Rasina, Toscana 100% Sangiovese			
Rubinrot. Kräftige Aromatik mit würzigem Bouquet, tiefgründig, vollmundig mit viel Frucht, umrahmt von eleganten Tanninen.			
<b>chianti classico bastioni</b>	<b>75cl</b>	<b>70</b>	
<b>2020</b>			
DOCG, Collazzi, Toscana 80% Sangiovese, 18% Merlot, 2% Malvasia			
Rubinrot. Duft von Beeren, schwarzen Oliven und leichten Röstnoten. Im Gaumen kompakt und gehaltvoll mit feinen Beerenaromen. Weiche Tannine, harmonisches Finale.			
<b>collazzi</b>	<b>75cl</b>	<b>90</b>	
<b>2020</b>	<b>150cl</b>	<b>180</b>	
IGT, Collazzi, Toscana 50% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 20% Merlot, 5% Petit Verdot			
Eine Wucht von reifen Waldbeeren, schwarzer Schokolade und Balsamico. Feine Gerbstoffe und wunderschöne Eleganz mit sehr langem Finale.			
<b>petit verdot ferro 2017</b>	<b>75cl</b>	<b>150</b>	
IGT, Collazzi, Toscana 100% Petit Verdot			
Was für ein verführerisches Bouquet nach dunklem Lakritz, getrockneten Kräutern, Vanille, Pfefferminze und Weihrauch. Dicht, wuchtig und druckvoll im Gaumen mit harmonischer Tannine. Seidig, langanhaltender Abgang. Das ist Petit Verdot in seiner reinsten Perfektion!			
<b>anima toscana 2019</b>	<b>75cl</b>	<b>95</b>	
IGT, L'Anima di Vergani, Toscana 55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 10% Cabernet Franc			
Wunderschönes Dunkelrot. Verführerische Aromen nach Waldbeeren. Im Gaumen eine grossartige Eleganz mit Noten von Erdbeeren, schwarzer Schokolade und Balsamico.			
<b>modus toscana</b>	<b>75cl</b>	<b>80</b>	
<b>ruffino, 2020</b>			
IGT, Tenimenti Ruffino, Toscana 44% Sangiovese, 37% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot			
Rubinrot; komplexes, fruchtiges und würziges Bukett von Kirschen, Pfeffer, Vanille und Zimt; im Gaumen sehr elegant und gehaltvoll, gute Struktur; tolle Röstaromen, Schokolade und süsser Tabak bleiben im langen Abgang haften.			
<b>roma rosso classico</b>	<b>75cl</b>	<b>85</b>	
<b>damiano federici, 2021</b>			
DOC Lazio 100% Aglianico			
Leuchtendes Rubinrot; die Nase ist breit, mit Noten von reifen roten Früchten, die sich gut mit Noten von Lakritze und Gewürzen vermischen. Der Geschmack ist robust und vollmundig dank gut präsender Tannine, die sich in die Struktur des Weines einfügen.			