

Un po' di nostalgia

Mit dem legendären Pavillon und der historischen Bar trifft ihr im Commercio Geschichte und Geschichten bis zurück ins Jahr 1919. Im Fokus unserer Küche steht die haus- und handgemachte Pasta: Als klassisches Gericht oder als saisonale Eigenkreation serviert. Aber auch drum herum widmen wir uns der Italianità von heute, verfeinert mit einem Hauch von Nostalgie.

Besonders stolz sind wir auf unsere hauseigene Commercio Manifattura, welche alle Restaurants der Commercio Gastronomie sowie weitere Restaurantbetriebe im Grossraum Zürich mit handgemachter Pasta, süssen Verführungen und erfrischenden Getränken beliefert.

commercio-manifattura.ch

©@commerciomanifattura

*Commercio
Manifattura*

Classici Commercio

Insalata mista (v+) Gemischter Salat	13
Cuore di lattuga con cipolle grigliate e cetrioli (v+) Kopfsalatherz mit Röstzwieblen und Gurken	11
Insalata Commercio Blattsalate, Tomaten, Gurke, Ei, Oliven, Fenchel, Parmaschinken, Büffelmozzarella	19 29
Caprese di bufala (v) Tomatensalat, Büffelmozzarella, Basilikum	16
Tartare di manzo Schweizer Rindstatar, Stracciatella di Burrata, Pickles, Apfelessig, Schnittlauch, Grana Padano Chips, Hausbrot	19 31
Parmigiana di melanzane (v) Hausgemachter Auberginenaufwurf, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano, Grana Padano	27
Cappelletti Ravioli (v) Handgefaltete Cappelletti oder Ravioli aus der Manifattura, saisonale Füllung, Buttersauce mit Grana Padano	29
Penne Spaghetti alla Chitarra hausgemacht aus der Commercio Manifattura	
- ai pomodorini misti (v+) gemischte Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum	24
- alla nicotera Rahmsauce, Kalbsgeschnetzeltes, frische Pilze, Spinat, Tomaten	29
- alla carbonara Guanciale, Eigelb, schwarzer Pfeffer, Pecorino	26
- alla vodka (v) Tomaten-Rahmsauce verfeinert mit Wodka	25

Quotidiano

Insalata di stagione | zuppa del giorno

Saisonaler Menüsalat | Tagessuppe

UNO

Orecchiette con salsiccia, cime di rapa e grana padano 21

Orecchiette mit Salsiccia, Stängelkohl und Grana Padano

DUE

Ravioli con ripieno di ricotta, spinaci e pomodorini secchi 22

Ravioli gefüllt mit Ricotta, Spinat und getrockneten Tomaten

TRE

Filetto di branzino con salsa al limone e verdure di stagione 25

Wolfsbarschfilet an Zitronensauce mit saisonalem Gemüse

QUATTRO

Fegato di vitello alla veneziana con polenta 26

Kalbsleber nach venezianischer Art mit Polenta

CINQUE

Polpo alla griglia con insalata di patata, fagiolini e olive 28

Grillierter Pulpo mit Kartoffelsalat, grünen Bohnen und Oliven

Dolci e grappe

Frage unser Team nach dem aktuellen Dessertangebot.

v veggio | v+ vegan

Für vegane und glutenfreie Pasta wende dich bitte an unser Team (Wartezeit ca. 25 Minuten).

Preise in CHF inkl. MwSt. Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen steht unser Team gerne zur Verfügung.

Salsiccia: IT | Wolfsbarsch, Pulpo: TUR | Kalb: CH | Backwaren: CH

Amici e vicini

Wir setzen grossen Wert auf Frische, Lokalität, Respekt sowie Nachhaltigkeit. Deshalb arbeiten wir mit ausgewählten Partnern zusammen und geben alles, damit ihr nur das Beste auf eurem Teller, in euren Gläsern und natürlich auch rundherum habt.

Grazie di cuore!

Commercio Manifattura, Vergani, Bianchi, Haegeli, Transgourmet, Frischeparadies, Caporaso, Landolt, Feldschlösschen, Hofer, Huber, Metzgerei Keller, Metzgerei Geiser, Bäckerei Fenuta, Vereinigung Bellevue Stadelhofen

restaurant-commercio.ch

© @commercio_zuerich