Insalate & Antipasti

Aperitivo consigliato

Rosé Ramazzotti Spritz 14
Erfrischend zum Starten!

Insalate

Insalata verde (v+) 11
Grüner Salat

Insalata mista (v+) 14
Gemischter Salat

Caprese di bufala (v) 19
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum

Insalata Sophia Loren 29
Blattsalate mit Tomaten, Gurke, Ei, Oliven, Fenchel, Artischocken,
Parmaschinken «30 mesi» und Büffelmozzarella

Antipasti

Zuppa del giorno 14
Tagessuppe – Frage unser Team

Bruschette (v) 14
Tomatenconcassé mit Stracciatella di Burrata und Basilikum

Caponata di zucca con burrata (v) 19
Kürbis-Caponata mit Burrata

Uovo a 63 °C (v) 22
Onsen-Ei mit Babyspinat, gemischten Pilzen, Parmesanschaum und Crostini

Tartare di manzo 22 | 32
Schweizer Rindstatar, Kapernäpfel, Zwiebeln, Grana-Padano-Chip, Hausbrot
+ Cognac +4

Da condividere

Tagliere misto (2 Pers.) 39
Plättli zum Teilen: Parmaschinken «30 mesi», Salamino tipo Napoli,
Mortadella al pistacchio, Büffelmozzarella, Grana Padano,
Taggiasca-Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten, Grissini, Focaccia

Pasta fatta in casa dal 1973

Commercio Manifattura

Parmigiana di melanzane (v) **27**
Hausgemachter Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano und Grana Padano

Cappelletti Commercio **32**
Handgefaltete Cappelletti mit Kalbsfleischfüllung, Nussbutter und Salbei-Jus

Pappardelle al ragù di cinghiale **33**
Pappardelle mit Wildschweinragout

Spaghetti al ragù alla bolognese **29**
Spaghetti mit Ragù Bolognese (Rind und Schwein) und Tomaten

Penne alla nicotera **29**
Penne an Rahmsauce mit Kalbsgeschnetzeltem, Pilzen, Spinat und Tomaten

Spaghetti alla carbonara **27**
Spaghetti mit Guanciale, Eigelb, schwarzer Pfeffer und Pecorino

Calamarata con gamberi, burrata, lime e peperoncino **35**
Calamarata mit Krevetten, Burrata, Limette und Chili

Spaghetti alle vongole veraci **34**
Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Olivenöl, Chili und Peterli

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (v+) **21**
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Penne all'arrabbiata (v+) **23**
Penne an scharfer Tomatensauce mit Chili und Olivenöl

Penne alla vodka (v) **27**
Penne an Tomaten-Rahmsauce, verfeinert mit Wodka

(v) veggie | (v+) vegan

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

Secondi

Merluzzo alla livornese **41**
Kabeljau mit Kapern, schwarzen Oliven und Cherrytomaten, dazu Federkohl

Ossobuco con gremolata e risotto allo zafferano **49**
Geschmorte Kalbshaxe mit Gremolata und Safranrisotto

Guancia di manzo brasata con jus, funghi e polenta **42**
Geschmorte Rindskopfbacke im Jus mit Pilzen und Polenta

Scaloppine al limone con patate al forno **44**
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Ofenkartoffeln

Polenta con funghi misti, spinaci e uovo a 63 °C (v) **33**
Polenta mit gemischten Pilzen, Babyspinat und Onsen-Ei

Vino consigliato

Monatswein im Grossformat **1dl | ***
Frage unser Team

Preise in CHF inkl. MwSt. Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen steht unser Team gerne zur Verfügung.
Venusmuscheln: NL | Kabeljau: IS | Krevetten: VN | Kalb, Rind: CH | Wildschwein: EU | Aufschnitt: IT | Backwaren: CH

Un po’ di Nostalgia

Mit dem legendären Pavillon und der historischen Bar blickt das Commercio auf eine Geschichte bis ins Jahr 1919 zurück. Im Zentrum unserer Küche steht haus- und handgemachte Pasta: klassisch serviert oder saisonal neu interpretiert. Rundherum feiern wir die Italianità von heute, verfeinert mit einem Hauch Nostalgie.

Besonders stolz sind wir auf unsere hauseigene Commercio Manifattura. Sie beliefert unsere Restaurants sowie weitere Betriebe im Grossraum Zürich mit handgemachter Pasta, süssen Verführungen und erfrischenden Getränken.

commercio-manifattura.ch
@commerciomanifattura

Commercio Manifattura

Überrasche deine Liebsten:
Scannen und Erlebnis-Gutscheine im Shop entdecken.