



il menù

Restaurant Commercio
Mühlebachstrasse 2 | 8008 Zürich
+41 44 250 59 30 | commercio@commercio.ch

www.restaurant-commercio.ch

📍 [@commercio.gastronomie](https://www.instagram.com/commercio.gastronomie)

antipasti

♥ bruschette	
Al pomodoro (mit Tomatenwürfeln)	12
Ai funghi (mit Pilzen)	14

aperitivo commercio	30
Antipasto-Platte für zwei Personen mit Parmaschinken «30 mesi», Parmesan, Taleggio, Gorgonzola, grünen Oliven und Bruschette	

prosciutto di parma	26
Parmaschinken «30 mesi»	

✓ piatto di formaggio	22
Käseteller mit Taleggio, Gorgonzola, Parmesan und Nüssen	

tartare di manzo	22 32
Garniertes Rindstatar, serviert mit Buttertoast	

carpaccio di manzo	22 32
Hauchdünn aufgeschnittenes Rindfleisch, serviert mit Rucola, Parmesansplittern und Olivenöl	

insalate

♥ insalata verde mista	10 13
Grüner Gemischter Salat	

♥ insalata di pomodori	13
Tomatensalat mit Zwiebeln	

✓ 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

pesto di pistacchio e gamberi 29
An Pistazien-Pesto mit gebratenen Riesenkrevetten

alla nicotera 29
An leichter Rahmsauce mit Kalbsgeschnetzeltem, frischen Pilzen, Spinat und Tomaten

✓ **ai 4 formaggi e noci** 26
Mit Gorgonzola, Taleggio, Mascarpone, Parmesan und Baumnüssen

ai funghi e salsiccia 29
Mit sautierten Riesen-Champignons und italienischer Schweinewurst

♥ **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 alla citronella** 29
Handgefaltete Cappelletti, gefüllt mit Zitronengras, Pinienkernen und Ricotta-Käse an Salbeibutter

✓ **parmigiana di melanzane** 21 | 27
Italienischer Auberginenaufwurf 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

📍 @commerciomanifattura

risotti

risotto al basilico e tonno	28
------------------------------------	-----------

Risotto mit Basilikumcreme und Thunfischtatar, parfümiert mit Zitrone, Pinienkerne

✓ risotto al pomodoro con bufala	26
---	-----------

Risotto an Tomatensauce mit Büffelmozzarella-Creme

piatti principali

gamberoni alla griglia	45
-------------------------------	-----------

Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch, Chili und Petersilie, serviert mit hausgemachten Fettuccine

branzino alla mediterranea	39
-----------------------------------	-----------

Gebratener Wolfsbarsch an Weissweinsauce mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven, dazu Zitronenrisotto

scaloppine al limone	39
-----------------------------	-----------

Kalbschnitzel an Zitronensauce, serviert mit hausgemachten Fettuccine

ossobuco di vitello	45
----------------------------	-----------

Geschmorte Kalbshaxe mit Gemüse-Gremolata, dazu Safranrisotto

dolci

bignè alla crema chantilly 12

Italienischer Windbeutel, gefüllt mit Schlagrahm und Vanille

tiramisù 12

Hausgemachter Tiramisu, zubereitet mit enorm viel Liebe!

torta al cioccolato 12

Herzhafter Schokoladenkuchen

crema catalana al rosmarino 12

Dessertcreme, überzogen mit einer Karamellschicht und mit Rosmarin parfümiert

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 con alcolici

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

prosecco e spumante

prosecco doc brut	10cl	9.5
“il vino dei poeti“	75cl	65

Bottega/Alexander, Veneto
100% Glera

prosecco doc rosé	10cl	11
Anima	75cl	70

L'Anima di Vergani, Veneto
Pinot Noir, Glera

franciacorta	10cl	14
prestige “cà del bosco”	75cl	95

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.

zürischem brut	75cl	72
blanc de noirs		

Zürichsee AOC, Zürischem, Zürich
100% Pinot Noir

Unser Jubiläums-Schaumwein, Etiketete
designed by Studio Rasumowsky!



zürischem brut	75cl	72
rosé		

Zürichsee AOC, Zürischem, Zürich
100% Pinot Noir

Unser Jubiläums-Schaumwein, Etiketete
designed by Studio Rasumowsky!

vini aperti

VINI BIANCHI

chardonnay frater bianco 10cl	8.5
2021	75cl 58

DOC, Barollo, Veneto
100% Chardonnay

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

lugana	10cl	8.5
2022	75cl	58

DOC, Olivini, Lombardia
100% Trebbiano di Lugana

Angenehm trocken mit eleganten, fruchtigen
Aromen und schöner Frische.

pinot grigio grivò	10cl	8
2021	75cl	55

DOC, Volpe Pasini, Friuli
100% Pinot Grigio

Feine sortentypische Apfel- und Birnenaromen,
trocken und geschmeidig.

roero arneis	10cl	8.5
2021	75cl	58

DOCG, Porello, Piemonte
100% Arneis

Mineralisch, frisch, fruchtig.

VINO ROSATO

chiarretto rosato	10cl	8
2021	75cl	55

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

la "C"	10cl	9
rosso di montefalco	150cl	115

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.

rosso toscana	10cl	8.5
talenti vintage, 2022	75cl	58

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.

buio, carignano	10cl	9
del sulcis, 2020	75cl	60

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.

versante primitivo	10cl	8.5
salento, 2021	75cl	58

DOP, Vallone, Salento
100% Primitivo

Der Primitivo besticht durch Aromen von roten Früchten, Waldbeeren und seiner harmonisch ausgewogenen Struktur.

vini in bottiglia

VINI BIANCHI

vernaccia selvabianca	75cl	69
------------------------------	-------------	-----------

2021
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.

sauvignon schioppetto	75cl	75
------------------------------	-------------	-----------

2020
DOC, Schioppetto, 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.

chardonnay beviòn	75cl	70
--------------------------	-------------	-----------

selezione, 2020
DOC, Boeri, Piemonte
100% Chardonnay

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

vermentino	75cl	72
-------------------	-------------	-----------

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

valpolicella ripasso	75cl	70
la casetta, 2018	150cl	140

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.

anima amarone 2017	75cl	80
---------------------------	-------------	-----------

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.

notte a san martino	75cl	80
2018	150cl	160

IGT, Olivini, Lombardia
100% Merlot

Füllig, intensiv, mild, samtweich. Geheimtipp.

dolcetto d'alba 2020	75cl	65	DOCG, Massolino, Piemonte 100% Dolcetto Geschmack nach sanften Gewürzen, Pflaumen, schwarzen Beeren und Lebkuchen.
barolo 2018	75cl	90	DOCG, Massolino, Piemonte 100% Nebbiolo Noten von schwarzem Pfeffer, Teer und Tabak. Dezent fruchtig, würzig und gut strukturiert.
miolera barbera d'asti mura mura, 2019	75cl	75	DOCG superiore, Mura Mura, Piemonte 100% Barbera Miolera wir auf einem sandigen Lehmboden angebaut. Genau dieses Vorrecht erlaubt es ihm, seltene Qualitäten von Eleganz und Komplexität auszudrücken: seine Tiefe und gleichzeitig die für ihn typische Unmittelbarkeit überraschen die raffiniertesten Verkoster.
tilaria toscana 2016	75cl	60	IGT, Villa Pinciana, Toscana 35% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 20% Sangiovese, 10% Pugnitello, 10% Cabernet Franc Gelungenes Cuvée aus den fünf Hauptrebsorten der Maremma. Dunkle Beerenaromatik, gepaart mit delikaten würzigen Noten. Breit am Gaumen mit feiner Tanninstruktur. Präsenter und dennoch eleganter Körper. Lang und vielseitig im Abgang.
brunello di montalcino 2017	75cl	95	DOCG, La Rasina, Toscana 100% Sangiovese Rubinrot. Kräftige Aromatik mit würzigem Bouquet, tiefgründig, vollmundig mit viel Frucht, umrahmt von eleganten Tanninen.
chianti classico bastioni 2020	75cl	70	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.
collazzi 2018	75cl 150cl	90 180	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.
petit verdot ferro 2016	75cl	150	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!
anima toscana 2019	75cl	95	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.
modus toscana ruffino, 2019	75cl	80	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.
contado aglianico del molise, 2017	75cl	60	DOC Riserva, Di Majo Norante, Molise 100% Aglianico Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen, ein breites und intensives Bouquet mit Anklängen von reifen Früchten. Im Mund ist er weich und samtig, sehr harmonisch mit gutem Körper, reife Tannine und einem Nachgeschmack von schwarzen Kirschen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | November 2023 | Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen steht unser Team gerne zur Verfügung. | Allfällige Jahrgangsänderungen bei den Weinen sind vorbehalten. | Deklaration: Fleisch: CH | Krevetten: VT | Wolfsbarsch: GR