

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*

Insalate & Antipasti

zum Starten:
erfrischender
Rosé Ramazotti
Spritz !

Insalate

Insalata verde (v+) Grüner Salat	11
Insalata mista (v+) Gemischter Salat	14
Insalata Sophia Loren Blattsalate, Tomaten, Gurke, Ei, Oliven, Fenchel, Artischocken, Parmaschinken «30 mesi», Büffelmozzarella	29

Antipasti

Bruschette (v) Tomatenconcassé, Stracciatella di Burrata, Basilikum	14
Caprese di bufala (v) Tomatensalat, Büffelmozzarella, Basilikum	19
Caponata Siciliana (v) Sizilianische Auberginenpfanne, Burrata	19
Crudo e focaccia Parmaschinken «30 mesi», Focaccia, Oliven	21
Tartare di manzo Schweizer Rindstatar, Kapernäpfel, Zwiebeln, Grana Padano Chip, Hausbrot + Cognac	22 32 +4

Da condividere

Tagliere misto (2 Pers.) Plättli zum Teilen: Parmaschinken «30 mesi», Salamino Tipo Napoli, Mortadella mit Pistacchio, Büffelmozzarella, Grana Padano, Taggiasca-Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten, Grissini, Focaccia	37
--	----

Primi & Pasta fatta in Casa

*Commercio
Manifattura*

Primi

Parmigiana di melanzane (v)	27
Hausgemachter Auberginenaufwurf, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano, Grana Padano	
Risotto con zucca e gorgonzola (v)	29
Risotto mit Kürbis und Gorgonzola	
Cappelletti Commercio	32
Handgefaltete Cappelletti, Kalbfleischfüllung, Nussbutter, Jus, Salbei	
Spaghetti alle vongole	34
Spaghetti alla chitarra, Vongole Veraci, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Peterli	
Pasta ripiena del mese	*
Gefüllte, saisonale Monatspasta unserer Manifattura	

Spaghetti alla Chitarra | Rigatoni | Penne (v+)

- aglio, olio e peperoncino (v+)	21
Knoblauch, Olivenöl, Chili	
- all'arrabiata (v+)	23
scharfe Tomatensauce mit Chili, Olivenöl	
- ai pomodorini freschi (v+)	24
frische Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum	
- alla vodka (v)	25
Tomaten-Rahmsauce verfeinert mit Wodka	
- al ragù bolognese	26
Sauce Bolognese mit Rinderhackfleisch, Tomaten	
- alla carbonara	27
Guanciale, Eigelb, schwarzer Pfeffer, Pecorino	
- alla nicotera	29
Rahmsauce, Kalbsgeschnetzeltes, frische Pilze, Spinat, Tomaten	

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

Secondi

Di Mare

Branzino alla griglia con crema di zucca, spinaci e rosmarino 37
Grillierter Wolfsbarsch mit Kürbiscrème, Spinat und Rosmarin

Gamberoni con taglierini fatti in casa al limone, prezzemolo e basilico 39
Riesenkrevetten, dazu hausgemachte Taglierini an Zitronensauce mit Petersilie und Basilikum

Di Terra

Ossobuco alla milanese con gremolata e risotto allo zafferano 41
Ossobuco alla milanese mit Gremolata und Safranrisotto

Ribeye di manzo al pepe verde con patate saltate 43
Ribeye mit grüner Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln

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.
Vongole Veraci: NLD | Wolfsbarsch: GR | Krevetten: VTN | Wurstwaren: IT | Fleisch: CH | Backwaren: CH