

# menu

## insalate

- 
- ♥ **Insalata verde | mista** 10|13  
Grüner | Gemischter Salat
- 
- ♥ **Insalata di pomodori** 13  
Tomatensalat mit Honigzwiebeln
- 
- ✓ **Pomodori con mozzarella di bufala** 16|24  
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum
- 
- ✓ **Formentino con uovo** 13  
Nüsslisalat mit Ei  
- Auf Wunsch mit Speck und Pilzen +4

## insalatone estive

- 
- Insalata Commercio** 19|29  
Blat Salat mit Tomaten, Gurken, Ei, grünen Oliven, Thon, Rohschinken und Büffelmozzarella
- 
- Insalata di verdure e di vitello** 29  
Lattich Salat, Rucola, Bohnen, Tomaten, Ei, Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Kalbfleischstreifen
- 
- ♥ **Panzanella** 18|25  
Blat Salat mit gerösteten Brotwürfeln, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven
- 
- Insalata di gamberi** 29  
Blat Salat mit Tomaten, Gurken, Rucola und gebratenen Riesenkrevetten

♥ vegan

✓ vegetarisch

---

### **Insalata di mare croccante** 29

Blat Salat mit Tomaten, Gurken, Rucola und frittierten Meeresfrüchten

## piatti freddi

---

### **Bruschette**

Geröstete Brotscheiben mit:

- ♥ - *Puglia*: Tomaten, Pilze 16
- ♥ - *Sicilia*: Tomatenwürfel 12
- *Toscana*: Oliventapenade, Rohschinken 16
- *Liguria*: Thon, Peperoni-Zucchini-Crème 16

---

### **Piccoli piatti**

Kleine Teller zum Apéro oder Wein

- Mortadella 18
- Coppa 21
- Prosciutto di Parma 27
- ✓ - Taleggio und Parmigiano 21

---

### **Tartare di manzo** 20|32

Klassisches Rindstatar garniert, mit Buttertoast

---

### **Vitello tonnato** 21|33

Kalbfleisch an Thonsauce mit Kapern und Zwiebeln

---

### **Carpaccio di Manzo** 20|32

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesansplittern und Olivenöl

---

### **Carpaccio di Tonno** 22|34

Fein aufgeschnittener Thunfisch mit mariniertem Fenchel

---

✓ **Parmigiana di melanzane** 21|27

Auberginentranchen gratiniert mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano und Parmesan

# spaghetti o penne

Spaghetti- und Pennegerichte servieren wir auch als kleinere Portion / Vorspeise.

---

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

Knoblauch, Olivenöl «extra vergine» und Peperoncini

---

**Carbonara** 26

Geräucherter Speck, Eigelb, schwarzer Pfeffer

---

♥ **All'arrabbiata** 24

Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini

---

**Puttanesca** 26

Tomatensauce, Sardellen, Oliven und Chili

---

**Nicotera rinascita** 29

À la minute gebratenes Kalbsgeschnetzeltes, mit frischen Pilzen, Spinat und Datteltomaten an leichter Rahmsauce

---

✓ **Gorgonzola** 26

Cremiger Gorgonzola und Mascarpone

---

♥ **Funghi** 27

Frische Riesen-Champignons

---

♥ **Pesto genovese** 26

Basilikum-Pesto, Pinienkerne und Parmesan

---

**Gamberi** 29

Gebatene Krevetten mit Kräutern und Peperoncini

---

**Vongole veraci** 29

Venusmuscheln, Weisswein und Petersilie

---

**Alla Milanese** 28

Gehacktes Kalbfleisch und Gemüse

---

✓ **Rigatoni alla vodka** 25

Rigatoni mit Wodka an exquisiter Tomatenrahmsauce

---

## pasta ripiena

---

**Cappelletti Commercio** 29

Handgefalltete Teigtaschen mit delikater Kalbfleischfüllung, serviert mit Butter und Parmesan

---

✓ **Cappelletti ricotta e spinaci** 28

Handgefalltete Teigtaschen mit Ricotta und Spinat gefüllt, an leichter Rahmsauce mit Kirschtomaten

---

**Pasta ripiena di stagione** Tagespreis

Fragen Sie unser Team nach der aktuellen Füllung

*Commercio  
Manifattura*

**Echtes italienisches Handwerk**

In unserer hauseigenen Manufaktur  
"Commercio Manifattura"

werden sämtliche Teigwaren täglich frisch produziert!

# piatti di mare

---

## Gamberoni alla Griglia 44

Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch, Chilli und Petersilie + 1 Beilage nach Wahl

---

## Branzino alla Mediterranea 39

Wolfsbarschfilet mit Kapern, Tomaten und Pinienkernen + 1 Beilage nach Wahl

---

## Fritto Misto 38

Frittierte Meeresfrüchte mit Zitronenmayonaise und Blattsalat

---

## Tagliata di manzo 39

Aufgeschnittenes Rindssteak, serviert mit Rucola und Parmesan

---

### Contorni

Beilagen

- Risotto (Grappa, Safran oder Zitrone) 8
- Fettuccine 7
- Pommes Frites 7
- Rosmarin-Kartoffeln 7

# piatti di carne

---

## Scaloppina al limone 39

Kalbsschnitzel an Zitronensauce + 1 Beilage nach Wahl

---

## Saltimbocca alla Romana 39

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei belegt an Weissweinsauce + 1 Beilage nach Wahl

---

## Filetto di manzo alle erbette 54

Mit Kräutern und Knoblauch gebratenes Rindsfilet serviert mit pikanter salsa verde + 1 Beilage nach Wahl

---

## Ossobucco 44

Geschmorte Kalbshaxe mit Gemüse + 1 Beilage nach Wahl

---

## Cotoletta di vitello alla Milanese 45

Kalbskotelett nach Mailänder Art, würzig paniert und goldbraun gebraten + 1 Beilage nach Wahl

---

## Trippa alla Fiorentina 26

Geschmorte Liebhaber-Kutteln mit Weisswein, Gemüse, Tomaten und Kartoffeln

---

### Contorni verdure

Gemüse

- Peperonata 9
- Blattspinat 9
- Marktgemüse 9



### Das Ticket zum Original

Mit der Arthouse Kinokarte erhalten Sie in allen Commercio Restaurants  
10% Vergünstigung, bis max. 4 Personen.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Mai 2022

"Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren"

Deklaration: Fleisch: CH | Rindsfilet: AU | Wurstwaren: IT | Krevetten: VT | Tintenfisch: SP | Meeresfrüchte: AO | Wolfsbarsch: GR

# dessert

## gelati gentile

### Echtes italienisches Gelati

Bei Gelati kennen wir keine Kompromisse: freue Dich auf einen intensiven Geschmack. Gelati Gentile, hergestellt mit frischen Zutaten nach italienischer Rezeptur.

---

#### Vaniglia 4.5 pro Kugel

Vanille

---

#### Cioccolato 4.5 pro Kugel

Schokolade

---

#### Mocca 4.5 pro Kugel

Mokka

---

#### Stracciatella 4.5 pro Kugel

Stracciatella

---

#### Limone (Sorbet) 4.5 pro Kugel

Zitrone

---

#### Fragole (Sorbet - vegan) 4.5 pro Kugel

Erdbeer (vegan)

mit Schlagrahm + 1.5



ERLESENER GENUSS AUS MEISTERHAND

# dolci

---

#### Mousse al cioccolato 13

Schokoladenmousse

---

#### Semifreddo alla nocciola 15

Nougat-Eisparfait

---

#### Panna Cotta 12

Panna cotta mit hausgemachtem Fruchtmarkt und frischen Erdbeeren

---

#### Tiramisù 12

Hausgemacht mit enorm viel Liebe

---

#### Tiramisù ai lamponi 13

Himbeer-Tiramisu

---

#### Mirtilli e panna 13

Frische Blaubeeren mit flüsigem Rahm

---

#### Torta della Nonna 10

Hausgemachter Mürbeteigkuchen, gefüllt mit Zitronen- und Vanillecreme

## coupes

---

#### Coppa al caffè freddo 12

Mokka-Glace, Kaffee, Schlagrahm und Biscuit

---

#### Affogato al caffè 10

Vanille-Glace mit einem heißen Espresso begossen

---

#### Colonnello Limone 13

Zitronensorbet mit Wodka

# caffè con alcolici

---

**Corretto** 7.5  
Grappa

---

**Corretto** 7.5  
Brandy

---

**Irish Coffee** 14  
Irish Whiskey, Schlagrahm

---

**Tee Rum** 7.5  
Rum

# vini da dessert

---

**Vin Santo del Chianti** 5cl, 12.5  
**2016** 37.5cl, 48

DOC, Serelle, Toscana,  
Malvasia|Trebiano

Duft von getrockneten Früchten, im Nachhall  
Aprikosen- und Vanillearomen.

# grappe <sup>2cl</sup>

---

## Linea Berta

Giulia Chardonnay	40%, 10.5
Il Duca Nero d'Avola	40%, 10.5
Nibbio Nebbiolo di Barolo	40%, 10.5
Santanna Merlot	40%, 10.5
Primagioia	44%, 11
Oltre il DiLidia	43%, 14
Marisa 2002 Nebbiolo, Barbera	45%, 17.5
Roccanivo 2002 Barbera	43%, 17.5
Tre Soli Tre	43%, 17.5
Bric Del Gaian	43%, 17.5

---

## L'Anima di Vergani

Brunello	40%, 10.5
Prosecco	40%, 10.5
Amarone affinata	40%, 12.5

---

## Nardini

Bianca	50%, 10.5
Riserva	50%, 12

# birre

---

**Hürlimann offen** 30cl, 5.2

**Hürlimann offen** 50cl, 8.5

**Feldschlösschen alkoholfrei** 33cl, 5.6

**Grimbergen Blanche offen** 25cl, 6.2

**Grimbergen Blanche offen** 50cl, 10

**Menabrea - Amber** 33cl, 8

**Nastro Azzurro, Peroni** 30cl, 7

**Schneider Weisse** 50cl, 9.4

# vini

## prosecco e spumante

---

**Prosecco Brut** 10cl, 9.5  
**“il vino dei poeti“** 75cl, 65

DOC, Bottega/Alexander, Veneto  
100% Glera

---

**Prosecco Rosé** 10cl, 10.5  
**Anima** 75cl, 70

DOC, L'Anima di Vergani, Veneto  
Pinot Noir, Glera

---

**Franciacorta Cuvée Prestige** 10cl, 13  
**“Cà del Bosco“** 75cl, 85

DOCG, Cà del Bosco, Lombardia  
Schaumwein Méthode Champenoise  
Pinot bianco, Pinot nero

## vini aperti

### VINI BIANCHI E ROSATO

---

**Chardonnay Frater Bianco** 10cl, 8.5  
**2019** 75cl, 58

DOC, Barollo, Veneto  
100% Chardonnay

Charmeur; in der Nase sowie im Gaumen eine herrliche Frucht. Angenehme Säure.

---

**Pinot Grigio Grivò** 10cl, 8  
**2020** 75cl, 55

DOC, Volpe Pasini, Friuli  
100% Pinot Grigio

Helles Strohgelb. Feine, zarte sortentypische Apfel- und Birnenaromen, im Geschmack trocken und geschmeidig.

---

**Roero Arneis** 10cl, 8.5  
**2020** 75cl, 58

DOCG, Porello, Piemonte  
100% Arneis

Mineralisch, frisch, fruchtig.

---

**Chiaretto Rosato** 10cl, 8  
**2020** 75cl, 55

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

Leuchtendes rosé; fein und elegant in der Nase mit Duft von Rosen und Pfirsichen; frisch und unverwechselbar köstlich mit einem Nachgeschmack von Mandeln.

### VINI ROSSI

---

**Hauswein** 10cl, 9  
**«Selezione Commercio», 2017** 75cl, 60

IGT, Villa Loggio, Italien  
Merlot, Alicante

Aromen von roten Früchten, Pflaumen und Beeren, ausgeprägte Tannine, langer Abgang. Ausbau 18 Mt. Barriques, 12 Mt. in der Flasche

---

**Nero D'Avola** 10cl, 7.5  
**2019** 75cl, 50

DOC, Baglio di Vincenzo, Sicilia  
100% Nero d'Avola

Fruchtiges Bouquet erinnert an Granatäpfel und Waldbeeren

---

**Is Solus, Carignano del Sulcis** 10cl, 9  
**2019** 75cl, 60

DOC, Sardus Pater, Sardegna  
100% Carignano del Sulcis

Rubinrot; finessenreicher Duft nach dunklen Beeren mit leichten Gewürznoten; am Gaumen weich und rund.

---

**Primitivo di Manduria** 10cl, 8.5  
**2020** 75cl, 58

DOC, Contessa Carola, Puglia  
100% Primitivo

Der Primitivo besticht durch Aromen von roten Früchten, Waldbeeren und seine harmonisch ausgewogene 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 Schiopetto** 75cl, 75 **2020**

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.

---

### **Chardonnay Beviòn Selezione** 75cl, 70 **2019**

DOC, Boeri, Piemonte  
100% Chardonnay

Intensives Goldgelb; balsamische Noten, exotische Früchte, etwas Vanille; vollmundig; der Abgang ist sehr lang und anhaltend. Ein wunderbarer Essensbegleiter!

---

### **Vermentino Etichetta nera** 75cl, 72 **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** 75cl, 80 **2016**

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

Dichtes Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen; intensives und anhaltend liebliches Bouquet mit Noten von Trockenblumen und süßen Gewürzen; am Gaumen strukturreich, weich, mit samtigem Tanningehalt. Durch seine elegante Struktur, eignet sich dieser Amarone auch hervorragend als Essensbegleiter.

---

### **Notte a San Martino** 75cl, 80 **2017** 150cl, 160

IGT, Olivini, Lombardia  
100% Merlot

Füllig, intensiv, mild, samtweiche Tannine. Dieser Merlot ist ein echter Geheimtipp.

---

### **Dolcetto d'Alba** 75cl, 65 **2020**

DOCG, Massolino, Piemonte  
100% Dolcetto

Geschmack nach sanften Gewürzen, Pflaumen, schwarzen Beeren und Lebkuchen.

---

### **Barolo** 75cl, 90 **2018**

DOCG, Massolino, Piemonte  
100% Nebbiolo

Noten von schwarzem Pfeffer, Teer und Tabak; dezent fruchtig, würzig und gut strukturiert.

---

### **Brunello di Montalcino** 75cl, 95 **2017**

DOCG, La Rasina, Toscana  
100% Sangiovese

Rubinrot; kräftige Aromatik mit würzigem Bouquet, tiefgründig, vollmundig mit viel Frucht, umrahmt von eleganten Tanninen.

---

### **Collazzi** 75cl, 90 **2017** 150cl, 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, wunderschöne Eleganz mit sehr langem Finale.

---

**Chianti Classico Bastioni**                      **75cl, 70**  
**2019**

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.

---

**Petit Verdot Ferro**                                **75cl, 150**  
**2016**

IGT, Collazzi, Toscana

100% Petit Verdot

Was für ein verführerische Bouquet nach dunklem Lakritz, getrockneten Kräuter, Vanille, Pfefferminze und Weihrauch; dicht, wuchtig und druckvoll im Gaumen mit harmonischem Tannin; seidig, lang anhaltender Abgang. Das ist Petit Verdot in seiner reinsten Perfektion!

---

**Anima Toscana**                                      **75cl, 95**  
**2018**

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.

---

**Rocca Rubia**                                         **75cl, 70**  
**2018**

DOC, Santadi, Sardegna

100% Carignano del Sulcis

Intensiv und fruchtig; im Gaumen weich und samtig, Viel Struktur, Körper und Aroma.

---

**Merlot «Ultima Goccia»**                            **75cl, 82**  
**2019**

DOC, Chiodi, Ticino

100% Merlot

Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten; harmonische Nase nach Brombeeren und Pflaumen; im Gaumen kräftiger Körper, intensiv und von voller Struktur.