Lo stile classico

Feiern, verwöhnen und geniessen tun wir schon über 50 Jahre. Da organisieren wir auch gerne deinen nächsten Event! Zur Verfügung stehen dir der Pavillon, das Restaurant, die historische Bar oder alles zusammen.

Gerne beraten wir dich persönlich bei einem Caffè, wir freuen uns auf deine Kontaktaufnahme!

Giacomo Casanova
Gastgeber und Geschäftsführer

commercio@commercio.ch

Caffè

Espresso	**5**
Doppio	**7**
Caffè Freddo	**6.5**
Corretto con Grappa	**9.5**
Corretto Commercio Carajillo all'italiana	**11.5**

Commercio Caffè Hausmischung 1kg **33**
70% Arabica, 30% Robusta

Grappe

2cl

Brunello	40%	**12**
Prosecco	40%	**12**
Amarone	40%	**13**

Liquori

4cl

Limoncello	30%	**9**
Sambuca	38%	**9**
Averna	32%	**9**
Amaretto di Saronno	28%	**9**

Vino dolce

5cl

Vin Santo del Chianti DOC **12.5**
Ruffino, Toscana
Trebbiano, Malvasia

Dolci

Affogato al caffè **10**
Vanilleglacé übergossen mit Espresso aus der Moka

Panna cotta al modo dello chef **11**
Nach Art des Küchenchefs, frage unser Team

Torta al cioccolato fatta in casa, panna fresca **12**
Hausgemachter Schoggikuchen, frischer Schlagrahm

Tiramisù fatto in casa **13**
Der hausgemachte Commercio-Klassiker

Sgroppino al limone con prosecco o campari **13**
Zitronen-Sorbet mit Prosecco oder Campari

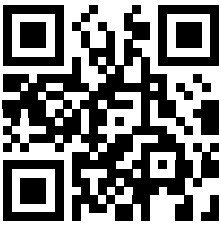
Dolce del mese *****
Saisonales Monatsdessert unserer Manifattura

Gelati

Pro Kugel **5.5**
mit frischem Schlagrahm **plus 2**

Aus der Gelateria Rosso Arancio
- Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Stracciatella, Pistacchio
- Sorbetto al Limone

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



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