

Insalate & Antipasti

Aperitivo consigliato

Rosé Ramazotti Spritz Erfrischend zum Starten!	14
--	----

Insalate

Insalata verde (v+) Grüner Salat	11
Insalata mista (v+) Gemischter Salat	14
Caprese di bufala (v) Tomatensalat, Büffelmozzarella, Basilikum	19
Insalata Sophia Loren Blattsalate, Tomaten, Gurke, Ei, Oliven, Fenchel, Artischocken, Parmaschinken «30 mesi», Büffelmozzarella	29

Antipasti

Bruschette (v) Tomatenconcassé, Stracciatella di Burrata, Basilikum	14
Burrata con pesche grigliate (v) Burrata, grillierte Pfirsiche, Datteltomaten, Pistazien	21
Caponata siciliana (v) Sizilianische Auberginenpfanne, Burrata	19
Tartare di gambero rosso Gambero Rosso Tatar, geräucherte Stracciatella, Limette, knuspriges Crostino	33
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	39
--	----

Primi & Pasta fatta in Casa

*Commercio
Manifattura*

Primi

Parmigiana di melanzane (v) 27
Hausgemachter Auberginenaufbau, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano, Grana Padano

Risotto al basilico con tartare di tonno 34
Basilikum-Risotto mit Thunfischtartar, Oliven und Zitronenzeste

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 29
Gefüllte, saisonale Monatspasta unserer Manifattura

Spaghetti alla Chitarra | Rigatoni | Penne (v+)

- **aglio, olio e peperoncino (v+)** 21
Knoblauch, Olivenöl, Chili

- **all'arrabbiata (v+)** 23
scharfe Tomatensauce mit Chili, Olivenöl

- **ai datterini (v+)** 24
Datteltomaten, 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

(v) veggie | (v+) vegan

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

Secondi

Di Mare

Branzino alla griglia con crema di zucchini e caponata siciliana 38
Grillierter Wolfsbarsch mit Zucchini-creme und sizilianischer Caponata

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

Di Terra

Scaloppine di vitello al limone con risotto al Grana Padano e lime 43
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Grana-Padano-Risotto und Limette

Tagliata di manzo su rucola con datterini e patate arrosto 41
Rindstagliata auf Rucola mit Datteltomaten und 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: NLD | Wolfsbarsch: GR | Riesenkrevetten: VTN | Wurstwaren: IT | Fleisch: CH | Backwaren: CH

Un po' di Nostalgia

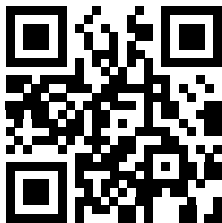
Mit dem legendären Pavillon und der historischen Bar blickt das Commercio auf eine Geschichte bis ins Jahr 1919 zurück. Im Zentrum unserer Küche steht haus- und handgemachte Pasta: klassisch serviert oder saisonal neu interpretiert. Rundherum feiern wir die Italianità von heute, verfeinert mit einem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