

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*

Antipasti & Primi

Insalata verde (v+) Insalata mista (v+) Grüner Salat Gemischter Salat	11 14
Caprese di bufala (v) Tomatensalat, Büffelmozzarella, Basilikum	19
Parmigiana di melanzane (v) Hausgemachter Auberginenaufbau, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano, Grana Padano	27
Insalata Sophia Loren Blattsalate, Tomaten, Gurke, Ei, Oliven, Fenchel, Artischocken, Parmaschinken «30 mesi», Büffelmozzarella	29
Tartare di manzo Schweizer Rindstatar, Kapernäpfel, Zwiebeln, Grana Padano Chip, Hausbrot + Cognac	22 32 +4
Cappelletti Commercio Handgefaltete Cappelletti, Kalbfleischfüllung, Nussbutter, Jus, Salbei	32

Pasta fatta in Casa

*Commercio
Manifattura*

Spaghetti alla Chitarra | Rigatoni | Penne (v+)

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

Quotidiano

dazu passt:
Gazosa ticinese
Aranciata amara

Piccola insalata mista o zuppa
Bunter Menüsalat oder Suppe

Uno

Spaghetti all'amatriciana 22
Spaghetti mit Tomatensauce, Guanciale und Pecorino

Due

Ravioli fatti in casa ripieni di cime di rapa, burro al timo 24
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Stängelkohl an Thymianbutter

Tre

Polpettone misto (vitello/maiale) con salsa d'arrosto, purè di patate e piselli 26
Hackbraten (vom Kalb & Schwein) an Bratensauce, mit Kartoffelpüree und Erbsen

Quattro

Filetto di Pesce San Pietro con burro al limone, patate al prezzemolo 28
Filet vom St. Petersfisch an Zitronenbutter, dazu Petersilienkartoffeln

Affogato al caffè 10
Vanilleglacé übergossen mit Espresso aus der Moka

Vino consigliato

Bianco

Moriz Pinot Bianco DOC 1dl | 9
Tramin, Alto Adige

Rosso

La "C" 2021 - il Vino di Casa 1dl | 9.5
Rosso di Montefalco DOC
Arnaldo Caprai, Umbria
Sangiovese, Merlot, Sagrantino

v veggie | v+ vegan

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

Preise in CHF inkl. MwSt. Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten steht unser Team gerne zur Verfügung. | Rind, Kalb: CH | St. Petersfisch: FAO47 Südostatlantik | Wurstwaren, Guanciale: IT | Backwaren: CH

Amici e Vicini

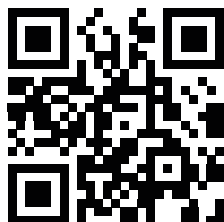
Wir setzen grossen Wert auf Frische, Lokalität, Respekt sowie Nachhaltigkeit. Deshalb arbeiten wir mit ausgewählten Partnern zusammen und geben alles, damit ihr nur das Beste auf eurem Teller, in euren Gläsern und natürlich auch rundherum habt.

Grazie di cuore!

Commercio Manifattura, Vergani, Bianchi, Haegeli,
Frischeparadies, Metzgerei Geiser, Bäckerei Fenuta

restaurant-commercio.ch

📍 @commercio_zuerich



Überrasche deine Liebsten:

Scannen und Erlebnis-Gutscheine im Shop entdecken.