

# antipasti

---

♥ **bruschette al pomodoro** 12

Bruschette mit Tomatenwürfeln

---

**aperitivo commercio** p.P. 16.5

Antipasto-Platte mit Parmaschinken «30 mesi», Mortadella, Taleggio, Fenchelsalami, Pecorino, Büffelmozzarella und Oliven «Bella di Cerignola»

---

**tartare di gamberi rossi** 26 | 34

Krevetten-Tatar «Gambero Rosso di Mazara» mit Avocado-Mango-Salat

---

**tartare di manzo** 19 | 31

Garniertes Rindstatar, serviert mit Buttertoast

---

**carpaccio di manzo** 19 | 32

Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Fleur de Sel, Olivenöl, Rucola, Grana Padano und roten Zwiebeln

---

**vitello tonnato** 24 | 33

Niedergegartes Kalbfleisch fein aufgeschnitten, mit Thonsauce, Kapern und roten Zwiebeln

---

**gamberi alla diavola** 25

Riesenkrevetten im Töpfchen gebraten mit Knoblauch, Chili und Petersilie, abgeschmeckt mit Weisswein

# insalate

---

♥ **insalata verde | mista** 10 | 13

Grüner | Gemischter Salat

---

✓ **pomodori con mozzarella di bufala e basilico** 16 | 24

Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum

---

**insalata commercio** 19 | 29

Blattsalate mit Tomaten, Gurke, Ei, Oliven, Thon, Parmaschinken und Büffelmozzarella

♥ vegan

✓ vegetarisch

# penne, rigatoni o spaghetti

*Commercio  
Manifattura*

---

♥ **aglio, olio e peperoncino** 24

Mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

---

**alla carbonara** 26

Mit geräuchertem Speck, Eigelb und schwarzem Pfeffer

---

♥ **all'arrabbiata** 24

Mit Tomatensauce, Knoblauch und Chili

---

**alla nicotera** 29

An leichter Rahmsauce mit Kalbsgeschnetzeltem, frischen Pilzen, Spinat und Tomaten

---

♥ **al pesto genovese** 26

Mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Olivenöl

---

**alle vongole** 29

Mit Venusmuscheln, Weisswein und Petersilie

---

♥ **alla vodka** 25

An Tomaten-Rahmsauce, mit Wodka verfeinert

---

**spaghetti commercio** 32

Spaghetti geschwenkt in Krevettenbisque mit Krevetten-Tatar «Gambero Rosso di Mazara», Limettenezeste und gerösteten Mandeln

(Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)

---

**cappelletti commercio** 29

Handgefaltete Cappelletti, gefüllt mit delikatem Kalbfleisch, an Buttersauce mit Parmesan

---

♥ **cappelletti bufala, melanzane e basilico** 30

Handgefaltete Cappelletti gefüllt mit Büffelmozzarella, Auberginen und Basilikum an Cherrytomaten-Sauce

---

♥ **parmigiana di melanzane** 27

Italienischer Auberginenaufguss gratiniert mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano und Grana Padano

# risotti

---

✓ <b>risotto al pesto di prezzemolo e colatura di alici</b>	22   25
Risotto mit Petersilien-Pesto, aromatisiert mit Sardellen und konfierten Cherrytomaten	

## piatti principali

---

<b>gamberoni al fior di sale, pepe arlecchino e olio al limone, patate bollite</b>	45
Gebratene Riesenkrevetten mit Fleur de Sel, gemischtem Pfeffer und Zitrusöl, Salzkartoffeln	

---

<b>medaglioni di coda di rospo allo zafferano, verdure del giorno</b>	42
Seeteufel-Medallions mit Safransauce und Tagesgemüse	

---

<b>scaloppine di vitello al limone con risotto allo zafferano</b>	40
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und Safranrisotto	

---

<b>tagliata di manzo su rucola e grana padano, patate al rosmarino</b>	45
Aufgeschnittenes Entrecôte vom Rind auf Rucola und Grana Padano Spänen, Rosmarinkartoffeln	

# dolci

---

## **panna cotta alla menta** 11

Panna cotta mit Pfefferminz-Infusion auf Erdbeersalat

---

## **tiramisù al pistacchio** 13

Tiramisu mit Pistazien-Creme

---

## **mousse alle fragole** 11

Luftiges Erdbeermousse

---

## **semifreddo alle mandorle** 10

Mandel-Parfait mit Schokoladensauce und Mandelsplittern

---

# coppe

---

## **coppa al caffè freddo** 12

Mokka-Glace, frischer Kaffee, Schlagrahm und Biskuit

---

## **affogato al caffè** 10

Vanille-Glace, übergossen mit heissem Espresso

---

## **colonnello al limone** 13

Zitronensorbet mit Wodka

# gelati gentile



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

---



## **sorbetto al limone** 4.5 pro Kugel

Zitronensorbet

---



## **sorbetto alle fragole** 4.5 pro Kugel

Erdbeersorbet

**mit Schlagrahm plus 1.5**

## caffè e tè

---

**caffè** 5

Crema | Espresso

---

**corretto** 9

Grappa oder Brandy

---

**irish coffee** 14

Irish Whiskey, Schlagrahm

---

**tè rum** 9

Schwarztee, Rum

---

## birre

---

**hürlimann** Panaché offen 30cl 6

**hürlimann** Panaché offen 50cl 9

**feldschlösschen** alkoholfrei 33cl 6.5

**grimmbergen** Blanche offen 25cl 6.5

**grimmbergen** Blanche offen 50cl 11

**menabrea** Amber 33cl 8.5

**nastro azzurro, peroni** 30cl 7.5

**schneider weisse** Weizen 50cl 9.5

---

## vini da dessert

---

**vin santo del chianti** 5cl 12.5

**2016** 37.5cl 48

DOC, Serelle, Toscana | Malvasia, Trebbiano

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

## grappe

---

**LINEA BERTA**

**giulia chardonnay** 40% 11

**il duca nero d'avola** 40% 11

**nibbio nebbiolo di barolo** 40% 11

**santanna merlot** 40% 11

**primagioia** 44% 11

**oltre il dilidia** 43% 14

**marisa 2002 nebbiolo,  
barbera** 45% 18

**roccanivo 2002 barbera** 43% 18

**tre soli tre** 43% 18

**bric del gaian** 43% 18

---

**L'ANIMA DI VERGANI**

**brunello** 40% 11

**prosecco** 40% 11

**amarone affinata** 40% 13

---

**NARDINI**

**bianca** 50% 11

**riserva** 50% 13

---

## BE WTR

---

**acqua da zurigo** 50cl 5

mit und ohne Kohlensäure 75cl 6.5

---

BE WTR ist lokal, direkt vom Wasserhahn  
aufbereitet, schont den Planeten und macht  
Trinken zum Vergnügen. BE WTR unterstützt  
ausserdem Projekte finanziell, welche unserem  
Umweltschutz dienen.

# prosecco e spumante

---

<b>prosecco doc brut</b>	<b>10cl</b>	<b>9.5</b>
<b>“il vino dei poeti“</b>	<b>75cl</b>	<b>65</b>

Bottega/Alexander, Veneto  
100% Glera

---

<b>zürischum brut</b>	<b>10cl</b>	<b>11</b>
<b>blanc de noirs</b>	<b>75cl</b>	<b>68</b>

Zürichsee AOC, Zürischum, Zürich  
100% Pinot Noir

Unser Jubiläums-Schaumwein, Etikette  
designed by Studio Rasumowsky!

---

<b>zürischum brut</b>	<b>10cl</b>	<b>11</b>
<b>rosé</b>	<b>75cl</b>	<b>68</b>

Zürichsee AOC, Zürischum, Zürich  
100% Pinot Noir

Unser Jubiläums-Schaumwein, Etikette  
designed by Studio Rasumowsky!

# vini aperti

## VINI BIANCHI

---

<b>chardonnay frater bianco</b>	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<b>2022</b>	<b>75cl</b>	<b>58</b>

DOC, Barollo, Veneto  
100% Chardonnay

Ein Charmeur. In der Nase sowie im Gaumen  
eine herrliche Frucht.

---

<b>lugana</b>	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<b>2022</b>	<b>75cl</b>	<b>58</b>

DOC, Olivini, Lombardia  
100% Trebbiano di Lugana

Angenehm trocken mit eleganten, fruchtigen  
Aromen und schöner Frische.

---

<b>pinot grigio grivò</b>	<b>10cl</b>	<b>8</b>
<b>2022</b>	<b>75cl</b>	<b>55</b>

DOC, Volpe Pasini, Friuli  
100% Pinot Grigio

Feine sortentypische Apfel- und Birnenaromen,  
trocken und geschmeidig.

---

<b>roero arneis</b>	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<b>2023</b>	<b>75cl</b>	<b>58</b>

DOCG, Porello, Piemonte  
100% Arneis

Mineralisch, frisch, fruchtig.

## VINO ROSATO

---

<b>chiaretto rosato</b>	<b>10cl</b>	<b>8</b>
<b>2022</b>	<b>75cl</b>	<b>55</b>

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

Leuchtend, fein und elegant in der Nase mit Duft  
von Rosen und Pfirsichen. Frisch und  
unverwechselbar köstlich. Ein Nachgeschmack  
von Mandeln.

## VINI ROSSI

---

<b>la “C”</b>	<b>10cl</b>	<b>9.5</b>
<b>rosso di montefalco</b>	<b>150cl</b>	<b>128</b>

DOC, Arnaldo Caprai, Umbria  
70% Sangiovese | 15% Merlot | 15% Sagrantino

Unser Hauswein aus der Magnumflasche findet seit  
Jahren immer wieder ins Commercio zurück. Ein  
stattlicher Wein mit Finesse und Kraft, welcher  
auch das 50-jährige Bestehen der Commercio  
Gastronomie symbolisiert.

---

<b>rosso toscana</b>	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<b>talenti vintage, 2023</b>	<b>75cl</b>	<b>58</b>

IGT, Talenti, Toscana  
Sangiovese, Petit Verdot

Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen.  
Intensives Aroma mit charakteristischen Noten  
von reifen Früchten wie Pflaume, Brombeere  
und Kirsche. Weich und voll, mit guter Struktur  
und lieblichen Tanninen.

---

<b>buio, carignano</b>	<b>10cl</b>	<b>9</b>
<b>del sulcis, 2022</b>	<b>75cl</b>	<b>60</b>

DOC, Mesa, Sardegna  
100% Carignano del Sulcis

Rubinrot. Elegante Nase mit Noten von roten Früchten, mediterranen Kräutern und pikanten Gewürzen. Lebhaft, saftig und fleischig. Kräftige, aber nicht aggressive Tannine.

---

<b>merlot frater</b>	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<b>rosso venezia 2021</b>	<b>75cl</b>	<b>58</b>

DOC, Barollo  
100% Merlot

Purpurrot, unaufdringlich mit voller Frucht in der Nase. Im Gaumen angenehm frisch mit würzigen fruchtigen Aromen.

## vini in bottiglia

### VINI BIANCHI

---

<b>vernaccia selvabianca</b>	<b>75cl</b>	<b>69</b>
<b>2022</b>		

DOCG, Il Colombaio di Santachiara, Toscana  
100% Vernaccia

Frische Noten von Äpfeln; im Gaumen fruchtig und vollmundig mit einer ausgewogenen Säure.

---

<b>sauvignon schioppetto</b>	<b>75cl</b>	<b>76</b>
<b>2021</b>		

DOC, Schioppetto, 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.

---

<b>chardonnay beviòn</b>	<b>75cl</b>	<b>72</b>
<b>selezione, 2022</b>		

DOC, Boeri, Piemonte  
100% Chardonnay

Intensives Goldgelb. Balsamische Noten, exotische Früchte, etwas Vanille. Vollmundig; der Abgang ist sehr lang und anhaltend. Eine wunderbare Essensbegleitung!

---

<b>vermentino</b>	<b>75cl</b>	<b>69</b>
-------------------	-------------	-----------

### etichetta nera, 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

---

<b>valpolicella ripasso</b>	<b>75cl</b>	<b>72</b>
<b>la cassetta, 2019</b>	<b>150cl</b>	<b>148</b>

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.

---

<b>anima amarone 2018</b>	<b>75cl</b>	<b>82</b>
---------------------------	-------------	-----------

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

Dichtes Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen. Liebliches Bouquet. Noten von Trockenblumen und süßen Gewürzen. Strukturreich und weich, mit samtigem Tanninen-Gehalt.

---

<b>notte a san martino</b>	<b>75cl</b>	<b>84</b>
<b>2019</b>	<b>150cl</b>	<b>169</b>

IGT, Olivini, Lombardia  
100% Merlot

Füllig, intensiv, mild, samtweich. Geheimtipp.

---

<b>casaboli primitivo riserva</b>	<b>75cl</b>	<b>69</b>
<b>gioia del colle 2020</b>		

DOC Barsento, Apulien  
100% Primitivo

Rubinrot mit violetten Reflexen; elegantes Bukett mit Pflaumen, Brombeeren und Fruchtsüsse. Bleibt im Abgang geschmeidig mit kräftigen, runden Tanninen.

---

<b>barolo 2019</b>	<b>75cl</b>	<b>88</b>
--------------------	-------------	-----------

DOCG, Massolino, Piemonte  
100% Nebbiolo

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

---

**miolera barbera d'asti 75cl 76**  
**mura mura, 2019**

DOCG superiore, Mura Mura, Piemonte  
100% Barbera

Anbau auf sandigen Lehmboden. Dieses Vorrecht erlaubt es, seltene Qualitäten von Eleganz und Komplexität auszudrücken: seine Tiefe und die für ihn typische Unmittelbarkeit überraschen die raffiniertesten Verkoster.

---

**tilaria toscana 2019 75cl 62**

IGT, Villa Pinciana, Toscana  
35% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah,  
20% Sangiovese, 10% Pugnitello,  
10% Cabernet Franc

Gelungenes Cuvée der Hauptrebsorten der Maremma. Dunkle Beerenaromatik, gepaart mit delikaten würzigen Noten. Breit am Gaumen mit feiner Tanninstruktur. Präsender, eleganter Körper. Lang und vielseitig im Abgang.

---

**brunello di montalcino 75cl 98**  
**2018**

DOCG, La Rasina, Toscana  
100% Sangiovese

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

---

**chianti classico bastioni 75cl 69**  
**2020**

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.

---

**collazzi 75cl 94**  
**2020 150cl 189**

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 und wunderschöne Eleganz mit sehr langem Finale.

---

**petit verdot ferro 2017 75cl 144**

IGT, Collazzi, Toscana  
100% Petit Verdot

Was für ein verführerisches Bouquet nach dunklem Lakritz, getrockneten Kräutern, Vanille, Pfefferminze und Weihrauch. Dicht, wuchtig und druckvoll im Gaumen mit harmonischer Tannine. Seidig, langanhaltender Abgang. Das ist Petit Verdot in seiner reinsten Perfektion!

---

**anima toscana 2019 75cl 92**

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.

---

**modus toscana 75cl 83**  
**ruffino, 2020**

IGT, Tenimenti Ruffino, Toscana  
44% Sangiovese, 37% Cabernet Sauvignon,  
19% Merlot

Rubinrot; komplexes, fruchtiges und würziges Bukett von Kirschen, Pfeffer, Vanille und Zimt; im Gaumen sehr elegant und gehaltvoll, gute Struktur; tolle Röstaromen, Schokolade und süsser Tabak bleiben im langen Abgang haften.

---

**roma rosso classico 75cl 79**  
**damiano federici, 2021**

DOC Lazio  
100% Aglianico

Leuchtendes Rubinrot; die Nase ist breit, mit Noten von reifen roten Früchten, die sich gut mit Noten von Lakritze und Gewürzen vermischen. Der Geschmack ist robust und vollmundig dank gut präsender Tannine, die sich in die Struktur des Weines einfügen.