

antipasti

-
- ♥ **bruschette** 12
Al pomodoro (mit Tomatenwürfeln)
-
- aperitivo commercio** 33
Antipasto-Platte für zwei Personen mit Parmaschinken «30 mesi», Mortadella, Taleggio, Grana Padano, Büffelmozzarella und Oliven «Bella di Cerignola»
-
- tartare di tonno** 22 | 32
Tatar vom roten Thunfisch mit Büffelmozzarella-Creme und pikantem Avocado-Salat
-
- tartare di manzo** 22 | 32
Garniertes Rindstatar, serviert mit Buttertoast
-
- ✓ **asparagi verdi** 19 | 26
Grüne Schweizer Spargeln mit geriebenem Grana Padano und Sauce Hollandaise
mit Parmaschinken «30 mesi» 26 | 31
-
- gamberi alla diavola** 25
Riesenkrevetten im Töpfchen gebraten mit Knoblauch, Chili, Petersilie, mit Weisswein abgeschmeckt

insalate

-
- ♥ **insalata verde | mista** 10 | 13
Grüner | Gemischter Salat
-
- ✓ **pomodori con bufala** 16 | 24
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum
-
- ✓ **formentino con uovo** 13
Nüsslisalat mit Ei
-
- insalata commercio** 19 | 29
Blattsalate mit Tomaten, Gurke, Ei, Oliven, Thon, Parmaschinken und Büffelmozzarella

♥ vegan

✓ vegetarisch

penne, rigatoni o spaghetti

*Commercio
Manifattura*

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

Mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

alla carbonara 26

Mit geräuchertem Speck, Eigelb und schwarzem Pfeffer

♥ **all'arrabbiata** 24

Mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini

con crema di asparagi e gamberi 26

Mit Spargelcreme und Krevetten

alla nicotera 29

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

✓ **con taleggio e radicchio** 22 | 25
trevisano

Mit geschmolzenem Taleggio und sautiertem Radicchio Trevisano

con carciofi, pecorino e pancetta 26 | 29

In Butter sautierte frische Artischocken mit Knoblauch und knusprigem Speck, bestreut mit Pecorino

♥ **con pesto genovese** 26

Mit Basilikum, Pinienkernen und Olivenöl

alle vongole 29

Mit Venusmuscheln, Weisswein und Petersilie

✓ **alla vodka** 25

Mit Wodka an exquisiter Tomaten-Rahmsauce

cappelletti commercio 29

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

cappelletti ripieni di gamberi e carciofi, ragù di pomodoro 26 | 30

Handgefaltete Cappelletti gefüllt mit Riesenkrevetten und Artischocken auf Tomatenragout

✓ **parmigiana di melanzane** 21 | 27

Italienischer Auberginenaufbau gratiniert mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano und Parmesan

haus- und handgemacht

In unserer Commercio Manifattura wird täglich frische Pasta und vieles mehr produziert!

commercio-manifattura.ch

📍 @commerciomanifattura

risotti

risotto agli asparagi e limone**23 | 26**

Cremiges Risotto mit grünen Schweizer Spargeln und Zitronenaroma

✓ risotto all'aglio orsino, con salmone scottato e scaglie di mandorle**26 | 29**

Risotto mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, gebratenem Lachs und Mandelsplittern

piatti principali

gamberoni saltati alle erbeite con patate bollite**45**

Gebratene Riesenkrevetten mit Kräutern und Salzkartoffeln

trancio di salmone allo zafferano con risotto alla grappa**40**

Lachstranche mit Safransauce und Grappa-Risotto

scaloppine di vitello al marsala con risotto allo zafferano**40**

Kalbsschnitzel (vom Kalbsrücken) mit Marsalasauce und Safranrisotto

tagliata di manzo su rucola e grana padano con patate al rosmarino**45**

Tranchiertes Rinds-Entrecôte auf Rucola und Grana Padano Spänen mit Rosmarinkartoffeln

dolci

panna cotta alla menta 12

Hausgemachte Panna cotta mit Pfefferminz-Infusion, serviert auf Erdbeersalat

tiramisù al pistacchio 12

Der Klassiker aus Italien, neu interpretiert mit Pistazien-Creme

torta al cioccolato 12

Herzhafter Schokoladenkuchen

semifreddo alle mandorle 12

Hausgemachtes Mandelparfait 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 5 pro Kugel

Vanille

cioccolato 5 pro Kugel

Schokolade

mocca 5 pro Kugel

Mokka

stracciatella 5 pro Kugel

Stracciatella



sorbetto al limone 5 pro Kugel

Zitronensorbet



sorbetto alle fragole 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 9.5

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 9.8

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

«Willkommen in der Wasser-Welt von BE WTR, welche nun auch im Commercio seinen Platz findet. Unser Wasser ist lokal, direkt vom Wasserhahn aufbereitet, schont den Planeten und macht Trinken zum Vergnügen. BE WTR unterstützt ausserdem Projekte finanziell, welche unserem Umweltschutz dienen. Du bist nun ein Teil davon.»

prosecco e spumante

prosecco doc brut	10cl	9.5
“il vino dei poeti“	75cl	65

Bottega/Alexander, Veneto
100% Glera

prosecco doc rosé	10cl	11
Anima	75cl	70

L'Anima di Vergani, Veneto
Pinot Noir, Glera

franciacorta	10cl	14
prestige “cà del bosco”	75cl	95

Schaumwein Méthode Champenoise
Pinot bianco, Pinot nero

Strohgelbe Farbe; in der Nase Duft von Pfirsich, Apfel, Zitrone und leichte Briochenoten; am Gaumen ein feine und lang andauernde Perlage; der Auftritt trocken, weich und delikate mit ausgewogener Säure. Schöne Cremigkeit und tolle Länge.

zürischem brut	75cl	72
blanc de noirs		

Zürichsee AOC, Zürischem, Zürich
100% Pinot Noir

Unser Jubiläums-Schaumwein, Etiketete
designed by Studio Rasumowsky!



zürischem brut	75cl	72
rosé		

Zürichsee AOC, Zürischem, Zürich
100% Pinot Noir

Unser Jubiläums-Schaumwein, Etiketete
designed by Studio Rasumowsky!

vini aperti

VINI BIANCHI

chardonnay frater bianco 10cl	8.5
2022	75cl 58

DOC, Barollo, Veneto
100% Chardonnay

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

lugana	10cl	8.5
2022	75cl	58

DOC, Olivini, Lombardia
100% Trebbiano di Lugana

Angenehm trocken mit eleganten, fruchtigen
Aromen und schöner Frische.

pinot grigio grivò	10cl	8
2022	75cl	55

DOC, Volpe Pasini, Friuli
100% Pinot Grigio

Feine sortentypische Apfel- und Birnenaromen,
trocken und geschmeidig.

roero arneis	10cl	8.5
2023	75cl	58

DOCG, Porello, Piemonte
100% Arneis

Mineralisch, frisch, fruchtig.

VINO ROSATO

chiarretto rosato	10cl	8
2022	75cl	55

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

la "C"	10cl	9
rosso di montefalco	150cl	115

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.

rosso toscana	10cl	8.5
talenti vintage, 2023	75cl	58

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.

buio, carignano	10cl	9
del sulcis, 2022	75cl	60

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.

merlot frater	10cl	8.5
rosso venezia 2021	75cl	58

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

vernaccia selvabianca	75cl	69
------------------------------	-------------	-----------

2022
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
-----------------------------	-------------	-----------

2021
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	75cl	70
--------------------------	-------------	-----------

selezione, 2021
DOC, Boeri, Piemonte
100% Chardonnay

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

vermentino	75cl	72
-------------------	-------------	-----------

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

valpolicella ripasso	75cl	70
la casetta, 2019	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 2018	75cl	80
---------------------------	-------------	-----------

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.

notte a san martino	75cl	80
2019	150cl	160

IGT, Olivini, Lombardia
100% Merlot

Füllig, intensiv, mild, samtweich. Geheimtipp.

casaboli primitivo riserva 75cl	75		
gioia del colle 2020			
DOC Barsento, Apulien 100% Primitivo			
Rubinrot mit violetten Reflexen; elegantes Bukett mit Pflaumen, Brombeeren und einer bemerkenswerten Fruchtsüsse. Bleibt im Abgang geschmeidig mit kräftigen, runden Tanninen.			
barolo 2019	75cl	90	
DOCG, Massolino, Piemonte 100% Nebbiolo			
Noten von schwarzem Pfeffer, Teer und Tabak. Dezent fruchtig, würzig und gut strukturiert.			
miolera barbera d'asti	75cl	75	
mura mura, 2019			
DOCG superiore, Mura Mura, Piemonte 100% Barbera			
Anbau auf sandigen Lehmboden. Genau dieses Vorrecht erlaubt es ihm, seltene Qualitäten von Eleganz und Komplexität auszudrücken: seine Tiefe und die für ihn typische Unmittelbarkeit überraschen die raffiniertesten Verkoster.			
tilaria toscana 2019	75cl	60	
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	95	
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	70	
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	90	
2020	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 und wunderschöne Eleganz mit sehr langem Finale.			
petit verdot ferro 2017	75cl	150	
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	95	
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	80	
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	85	
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.			