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.

Antipasti & Primi

Insalata verde (v+) | **Insalata mista** (v+) **11 | 14**
Grüner Salat | Gemischter Salat

Caprese di bufala (v) Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum **19**

Insalata Sophia Loren **29**
Blattsalate mit Tomaten, Gurke, Ei, Oliven, Fenchel, Artischocken, Parmaschinken «30 mesi» und Büffelmozzarella

Tartare di manzo **22 | 32**
Schweizer Rindstatar, Kapernäpfel, Zwiebeln, Grana-Padano-Chip, Hausbrot
+ Cognac +4

Parmigiana di melanzane (v) **27**
Hausgemachter Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano und Grana Padano

Pasta fatta in Casa dal 1973

Commercio Manifattura

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

Cappelletti Commercio **32**
Handgefaltete Cappelletti mit Kalbfleischfüllung, Nussbutter und Salbei-Jus

Spaghetti al ragù alla bolognese **29**
Spaghetti mit Ragù Bolognese (Rind und Schwein) und Tomaten

Penne alla nicotera **29**
Penne an Rahmsauce mit Kalbsgeschnetzeltem, Pilzen, Spinat und Tomaten

Spaghetti alla carbonara **27**
Spaghetti mit Guanciale, Eigelb, schwarzer Pfeffer und Pecorino

Calamarata con gamberi, burrata, lime e peperoncino **35**
Calamarata mit Krevetten, Burrata, Limette und Chili

Spaghetti aglio, olio e peperoncino (v+) **21**
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Penne all'arrabbiata (v+) **23**
Penne an scharfer Tomatensauce mit Chili und Olivenöl

Penne alla vodka (v) **27**
Penne an Tomaten-Rahmsauce, verfeinert mit Wodka

Quotidiano 11:30 - 14:00 Uhr

Piccola insalata mista o zuppa
Bunter Menüsalat oder Suppe

Uno
Ravioli ripieni di verza e fontina con jus di verdure **22**
Ravioli gefüllt mit Wirsing und Fontina an Gemüse-Jus

Due
Risotto con crema di marroni e funghi saltati **24**
Risotto mit Marronicreme und gebratenen Pilzen

Tre
Petto di faraona con patate, cipolle e salsa al ribes **26**
Perlhuhnbrust mit Kartoffeln, Zwiebeln und Preiselbeersauce

Quattro
Gamberi black tiger alla busara **28**
Black-Tiger-Krevetten nach Busara-Art mit Kirschtomaten, Knoblauch, Petersilienreis

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

Consigliamo

Analcolico
Hausgemachter Eistee **3dl | 6.5**
Ingwer, Rhabarber, Zitrone

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

Vino 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 | Preise in CHF inkl. MwSt. Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten steht unser Team gerne zur Verfügung. | Rind, Kalb, Schwein: CH | Krevetten: VT | Parmaschinken: IT | Perlhuhn: FRA | 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