

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*

Classici Commercio

Insalata mista (v+) Gemischter Salat	13
Cuore di lattuga con cipolle grigliate e cetrioli (v+) Kopfsalatherz mit Röstzwieblen und Gurken	11
Insalata Commercio Blattsalate, Tomaten, Gurke, Ei, Oliven, Fenchel, Parmaschinken, Büffelmozzarella	19 29
Caprese di bufala (v) Tomatensalat, Büffelmozzarella, Basilikum	16
Tartare di manzo Schweizer Rindstatar, Stracciatella di Burrata, Pickles, Apfelessig, Schnittlauch, Grana Padano Chips, Hausbrot	19 31
Parmigiana di melanzane (v) Hausgemachter Auberginenauflauf, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano, Grana Padano	27
Cappelletti Ravioli (v) Handgefaltete Cappelletti oder Ravioli aus der Manifattura, saisonale Füllung, Buttersauce mit Grana Padano	29
Penne Spaghetti alla Chitarra hausgemacht aus der Commercio Manifattura	
- ai pomodorini misti (v+) gemischte Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum	24
- alla nicotera Rahmsauce, Kalbsgeschnetzeltes, frische Pilze, Spinat, Tomaten	29
- alla carbonara Guanciale, Eigelb, schwarzer Pfeffer, Pecorino	26
- alla vodka (v) Tomaten-Rahmsauce verfeinert mit Wodka	25

Piatti di mare e di terra

Antipasti

Insalata di rucola marinierte Feigen, Grana Padano, Balsamico (v)	17
Bruschetta duo Spinat, Pinienkerne, Sardellen Tomatenconcassé, Burrata	16
Caponata siciliana Auberginen, Burrata, grünes Olivenöl (v)	21
Tagliere misto (2 Pers.) Antipastiplatte mit Parmaschinken «30 mesi», Salamino Tipo Napoli, Grana Padano, Burratina, Olive Taggiasche, Pomodori Secchi, Grissini, Hausbrot	29

Primi

Fregola sarda Hummerbisque, Miesmuscheln, Krevetten, Calamari	26
Risotto al radicchio rosso Cicorino rosso, Gorgonzola, Birne (v)	26
Ravioli del plin Rind- und Kalbfleischfüllung, Jus, Nussbutter, Salbei	29
Casarecce al ragù napoletano Salsiccia, Hackbällchen, Schweinebauch	28

Secondi

Guancie di manzo Geschmorte Rinderbäckchen, Selleriecreme, Salsa Verde	35
Saltimbocca Kalbfleisch, Parmaschinken, Salbei, Nussbutter, Karottenpüree	43
Filetto di tonno Thunfisch, Pimientos de Padrón, Petersilie, Schalotten	41
Gamberoni Krevetten, Knoblauch, Olivenöl, Hummerbisque, wilder Brokkoli	39

Contorni (Beilagen)	6
- Spinaci Spinat	
- Risotto al grana padano dop Risotto mit Grana Padano	
- Patate arrosto Bratkartoffeln	

v veggio | 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 Intoleranzen steht unser Team gerne zur Verfügung.
Kalmare: ARG | Muscheln: NLD | Sardinen: IT | Wurstwaren: IT | Fleisch: CH | Krevetten: VTN |
Thunfisch: PAO | 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, Transgourmet, Frischeparadies, Caporaso, Landolt, Feldschlösschen, Hofer, Huber, Metzgerei Keller, Metzgerei Geiser, Bäckerei Fenuta, Vereinigung Bellevue Stadelhofen

restaurant-commercio.ch

© @commercio_zuerich