



Menükarte

Restaurant Commercio
Mühlebachstrasse 2 | 8008 Zürich
+41 44 250 59 30 | commercio@commercio.ch

www.restaurant-commercio.ch

  @commercio.gastronomie

antipasti

bruschette

- ♥ mit Tomatenwürfeln nach sizilianischer Art **12**
- mit Oliventapenade und Thonmousse **16**
- nach toskanischer Art

aperitivo commercio **29**

Antipasto-Platte für zwei Personen mit Parmaschinken «30 mesi», Parmesan, Taleggio, grünen Oliven und Bruschette

prosciutto di parma con burrata **29**

Parmaschinken «30 mesi» mit Burrata

✓ piatto di formaggio **21**

Käseteller mit Taleggio und Parmesan

tartare di manzo **20 | 32**

Garniertes Rindstatar, serviert mit Buttertoast

vitello tonnato **21 | 33**

Fein aufgeschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce mit Paprika, Kapern und Zwiebeln

carpaccio di manzo **20 | 32**

Hauchdünn aufgeschnittenes Rindfleisch, serviert mit Rucola, Parmesansplittern und Olivenöl

carpaccio di polpo **25 | 38**

Tintenfisch-Carpaccio, serviert mit Fenchelsalat und Zitrusfrüchten

polpo croccante

su stracciatella di burrata **25 | 38**

Gebratene Tintenfischtentakel, serviert auf Stracciatella di Burrata

insalate

♥ insalata verde | mista **10 | 13**

Grüner | Gemischter Salat

♥ insalata di pomodori **13**

Tomatensalat mit Zwiebeln

✓ 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

insalata di mare **22 | 35**

Gemischter Meeresfrüchtesalat

insalata cesare

Cesar Salat

- **con pollo** mit Poulet und Speck **28**

- **con gamberoni** mit Riesenkrevetten **29**

♥ vegan

✓ vegetarisch

spaghetti o penne

*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

limone e gamberi 29

an leichter Rahmsauce mit Zitrone und gebratenen Riesenkrevetten

alla nicotera 29

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

✓ **al gorgonzola** 26

mit cremigem Gorgonzola und Mascarpone

♥ **funghi** 27

mit frischen Riesen-Champignons

♥ **pesto genovese** 26

mit Basilikum, Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl

moscardini alla luciana 26

mit kleinen Tintenfischen, zubereitet im Tomatensud mit Kapern und Oliven, leicht pikant

alle vongole 29

mit Venusmuscheln, Weisswein und Petersilie

alla milanese 28

mit gehacktem Kalbfleisch

✓ **rigatoni alla vodka** 25

Rigatoni mit Wodka an exquisiter Tomaten-Rahmsauce

specialità

cappelletti commercio 29

Handgefaltete Cappelletti, gefüllt mit delikatem Kalbfleisch, serviert mit Butter und Parmesan

✓ **cappelletti ricotta e spinaci** 28

Handgefaltete Cappelletti, gefüllt mit Ricotta und Spinat an leichter Tomaten-Rahmsauce

✓ **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 produziert!

commercio-manifattura.ch |   @commerciomanifattura

piatti principali

cacciucco alla livornese 39

Traditionelles italienisches Fischragout, serviert mit Croûtons

gamberoni alla griglia 44

Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch, Chili und Petersilie, serviert mit hausgemachten Fettuccine

branzino alla mediterranea 39

Gebratener Wolfsbarsch an Weissweinsauce mit Kirschtomaten, Kapern und Oliven, dazu Zitronenrisotto

scaloppine al limone 39

Kalbschnitzel an Zitronensauce, serviert mit hausgemachten Fettuccine

finissima di vitello su insalatona 39

Kalbspaillard, serviert mit grossem gemischtem Salat

dolci

panna cotta 12

Panna Cotta mit Fruchtmark und Erdbeeren

tiramisù 12

Hausgemachter Tiramisu, zubereitet mit enorm viel Liebe!

torta della nonna 10

Hausgemachter Mürbeteigkuchen - wie von der Nonna - gefüllt mit Zitronen- und Vanillecreme

crema catalana al rosmarino 12

Dessertcreme, überzogen mit einer Karamellschicht und mit Rosmarin parfümiert

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

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

caffè con alcolici

corretto 9

Grappa oder Brandy

irish coffee 14

Irish Whiskey, Schlagrahm

tee rum 9

Schwarztee, Rum

birre

hürlimann Panaché offen	30cl	5.5
hürlimann Panaché offen	50cl	9
feldschlösschen alkoholfrei	33cl	6
grimmbergen Blanche offen	25cl	6.5
grimmbergen Blanche offen	50cl	10.5
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

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

Zürischum Brut	10cl	15
Blanc de Noirs	75cl	98

Zürichsee AOC, Zürischum, Zürich
100% Pinot Noir
Unser Jubiläums-Schaumwein, Etikette
designed by Studio Rasumowsky

Zürischum Brut	10cl	15
Rosé	75cl	98

Zürichsee AOC, Zürischum, Zürich
100% Pinot Noir
Unser Jubiläums-Schaumwein, Etikette
designed by Studio Rasumowsky

vini aperti

VINI BIANCHI E ROSATI

chardonnay frater bianco	10cl	8.5
2021	75cl	58

DOC, Barollo, Veneto
100% Chardonnay
Charmeur. In der Nase sowie im Gaumen eine herrliche Frucht. Angenehme Säure.

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
2021	75cl	55

DOC, Volpe Pasini, Friuli
100% Pinot Grigio
Helles Strohgelb. Feine sortentypische Apfel- und Birnenaromen, im Geschmack trocken und geschmeidig.

roero arneis	10cl	8.5
2021	75cl	58

DOCG, Porello, Piemonte
100% Arneis
Mineralisch, frisch, fruchtig.

chiaretto chiaretto rosato	10cl	8
2021	75cl	55

DOC, Olivini, Lombardia
60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Barbera, 10% Sangiovese
Leuchtendes Rosé. Fein und elegant in der Nase mit Duft von Rosen und Pfirsichen. Frisch und unverwechselbar köstlich mit einem Nachgeschmack von Mandeln.

VINI ROSSI

nero d'avola	10cl	7.5
2021	75cl	50

DOC, Baglio di Vincenzo, Sicilia
100% Nero d'Avola
Fruchtiges Bouquet erinnert an Granatäpfel und Waldbeeren.

buio, carignano	10cl	9
del sulcis, 2020	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.

versante primitivo	10cl	8.5
salento, 2021	75cl	58

DOP, Vallone, Salento
100% Primitivo
Der Primitivo besticht durch Aromen von roten Früchten, Waldbeeren und seiner harmonisch ausgewogenen Struktur.

vini in bottiglia

VINI BIANCHI

**vernaccia selvabianca 75cl 69
2021**

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 schioppetto 75cl 75
2020**

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 Brennnessel ergänzt. Breiter Abgang.

**chardonnay bevion 75cl 70
selezione, 2020**

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, 2018 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 75cl 80
2017**

DOCG, L'anima di Vergani, Veneto
70% Corvina Veronese, 15% Rondinella, 15% Corvinone
Dichtes Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen. Intensives und anhaltend liebliches Bouquet mit Noten von Trockenblumen und süßen Gewürzen. Am Gaumen strukturreich und weich, mit samtigem Tanninen-Gehalt. Durch seine elegante Struktur eignet sich dieser Amarone auch hervorragend als Essensbegleitung!

**notte a san martino 75cl 80
2018 150cl 160**

IGT, Olivini, Lombardia
100% Merlot
Füllig, intensiv, mild, samtweiche Tannine. Dieser Merlot ist ein echter Geheimtipp.

**dolcetto d'alba 75cl 65
2020**

DOCG, Massolino, Piemonte
100% Dolcetto
Geschmack nach sanften Gewürzen, Pflaumen, schwarzen Beeren und Lebkuchen.

**piastraia bolgheri 75cl 98
superiore, 2019**

DOC, Satta Michele, Toscana
25% Syrah, 25% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon
Tiefrote Farbe und wunderbar komplexe Nase. Frisch und rein, mit diskretem Holz. Im Mund fruchtbetonte Struktur. Präzise und feinkörnige Tannine. Langes und intensives Finale.

barolo 75cl 90
2018

DOCG, Massolino, Piemonte
100% Nebbiolo
Noten von schwarzem Pfeffer, Teer und Tabak.
Dezent fruchtig, würzig und gut strukturiert.

brunello di montalcino 75cl 95
2017

DOCG, La Rasina, Toscana
100% Sangiovese
Rubinrot. Kräftige Aromatik mit würzigem
Bouquet, tiefgründig, vollmundig mit viel
Frucht, umrahmt von eleganten Tanninen.

collazzi 75cl 90
2018 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.

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.

petit verdot ferro 75cl 150
2016

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 75cl 95
2019

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.

buio buio, carignano 75cl 80
del Sulcis, 2019

DOC, Mesa, Sardegna
100% Carignano del Sulcis
Florale Noten und rote Früchte mit etwas
Macchia. Der Gaumen zeigt sich reichhaltig und
voll, mit einer seidigen Textur und feinkörnige
Tannine.

merlot ultima goccia 75cl 82
2019

DOC, Chiodi, Ticino
100% Merlot
Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten.
Harmonische Nase nach Brombeeren und
Pflaumen. Im Gaumen kräftiger Körper, intensiv
und von voller Struktur.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Juni 2023

Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen steht unser Team gerne zur Verfügung.

Allfällige Jahrgangsänderungen bei den Weinen sind vorbehalten.

Deklaration: Fleisch: CH | Pulpo: SP | Krevetten: VT | Wolfsbarsch: GR