





# Menükarte

Restaurant Commercio  
Mühlebachstrasse 2 | 8008 Zürich  
+41 44 250 59 30 | [commercio@commercio.ch](mailto:commercio@commercio.ch)

[www.restaurant-commercio.ch](http://www.restaurant-commercio.ch)

  @commercio.gastronomie

# insalate

♥ **insalata verde | mista** 10 | 13  
Grüner | Gemischter Salat

♥ **insalata di pomodori** 13  
Tomatensalat mit Zwiebeln

✓ **pomodori con mozzarella di 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

# piatti di carne e di mare

**scaloppina al limone** 39  
Kalbschnitzel an Zitronensauce, serviert mit hausgemachten Fettuccine

**ossobucco** 44  
Geschmorte Kalbshaxe, serviert mit Safranrisotto

**trippa alla fiorentina** 26  
Geschmorte Kutteln mit Weisswein, Tomaten und Kartoffeln

**gamberoni alla griglia** 44  
Gebratene Riesenkrevetten mit Knoblauch, Chili und Petersilie, serviert mit hausgemachten Fettuccine

# piatti freddi

**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 «30 mesi»** 27  
Parmaschinken, 30 Monate gereift

✓ **piatto di formaggio** 21  
Käseteller mit Taleggio und Parmesan

**tartare di manzo** 20 | 32  
Garniertes Rindstatar, serviert mit Buttertoast

**carpaccio di manzo** 20 | 32  
Hauchdünn aufgeschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Parmesansplittern und Olivenöl



## Das Ticket zum Original

Mit der Arthouse Kinokarte gibt es in allen Restaurants der Commercio Gastronomie 10% Rabatt bis maximal 4 Personen.

[www.commercio.ch/arthouse-kinos](http://www.commercio.ch/arthouse-kinos)

♥ 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

**alla puttanesca** 26  
mit Tomatensauce, Sardellen, Oliven und Chili

**alla nicotera** 29  
an leichter Rahmsauce mit Kalbsgeschnetzeltes, frischen Pilzen, Spinat und Tomaten

✓ **al gorgonzola** 26  
mit cremigem Gorgonzola und Mascarpone

♥ **funghi** 27  
mit frischen Riesen-Champignons

♥ **pesto genovese** 26  
mit Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl

**ai gamberi** 29  
mit gebratenen Krevetten, Knoblauch, Kräutern und Peperoncini

**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 werden sämtliche Teigwaren täglich frisch produziert!

commercio-manifattura.ch |   @commerciomanifattura

# 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**

# dolci

---

**mousse al cioccolato** 13

Schokoladenmousse

---

**panna cotta** 12

Panna Cotta mit Fruchtmark und Erdbeeren

---

**tiramisù** 12

Hausgemachter Tiramisù mit enorm viel Liebe

---

**torta della nonna** 10

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

# 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

---

<b>corretto</b>	<b>9</b>
Grappa oder Brandy	
<b>irish coffee</b>	<b>14</b>
Irish Whiskey, Schlagrahm	
<b>tee rum</b>	<b>9</b>
Rum	

# birre

---

<b>hürlimann</b> Panaché offen	<b>30cl</b>	<b>5.5</b>
<b>hürlimann</b> Panaché offen	<b>50cl</b>	<b>9</b>
<b>feldschlösschen</b> alkoholfrei	<b>33cl</b>	<b>6</b>
<b>grimmbergen</b> Blanche offen	<b>25cl</b>	<b>6.5</b>
<b>grimmbergen</b> Blanche offen	<b>50cl</b>	<b>10.5</b>
<b>menabrea</b> Amber	<b>33cl</b>	<b>8.5</b>
<b>nastro azzurro, peroni</b>	<b>30cl</b>	<b>7.5</b>
<b>schneider weisse</b> Weizen	<b>50cl</b>	<b>9.5</b>

# vini da dessert

---

<b>vin santo del chianti</b>	<b>5cl</b>	<b>12.5</b>
<b>2016</b>	<b>37.5cl</b>	<b>48</b>

DOC, Serelle, Toscana | Malvasia, Trebbiano

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

---

# grappe

---

## LINEA BERTA

<b>giulia chardonnay</b>	<b>40%</b>	<b>11</b>
<b>il duca nero d'avola</b>	<b>40%</b>	<b>11</b>
<b>nibbio nebbiolo di barolo</b>	<b>40%</b>	<b>11</b>
<b>santanna merlot</b>	<b>40%</b>	<b>11</b>
<b>primagioia</b>	<b>44%</b>	<b>11</b>
<b>oltre il dilidia</b>	<b>43%</b>	<b>14</b>
<b>marisa 2002 nebbiolo, barbera</b>	<b>45%</b>	<b>18</b>
<b>roccanivo 2002 barbera</b>	<b>43%</b>	<b>18</b>
<b>tre soli tre</b>	<b>43%</b>	<b>18</b>
<b>bric del gaian</b>	<b>43%</b>	<b>18</b>

---

## L'ANIMA DI VERGANI

<b>brunello</b>	<b>40%</b>	<b>11</b>
<b>prosecco</b>	<b>40%</b>	<b>11</b>
<b>amarone affinata</b>	<b>40%</b>	<b>13</b>

---

## NARDINI

<b>bianca</b>	<b>50%</b>	<b>11</b>
<b>riserva</b>	<b>50%</b>	<b>13</b>

---

# 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>franciacorta docg cuvée prestige</b>		
<b>“cà del bosco”</b>	<b>10cl</b>	<b>14</b>
	<b>75cl</b>	<b>90</b>

Schaumwein Méthode Champenoise  
Pinot bianco, Pinot nero

---

<b>prosecco doc rosé</b>	<b>10cl</b>	<b>11</b>
<b>Anima</b>	<b>75cl</b>	<b>70</b>

L'Anima di Vergani, Veneto  
Pinot Noir, Glera

# vini aperti

## VINI BIANCHI E ROSATI

---

<b>chardonnay frater bianco</b>	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<b>2021</b>	<b>75cl</b>	<b>58</b>

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

---

<b>pinot grigio grivò</b>	<b>10cl</b>	<b>8</b>
<b>2021</b>	<b>75cl</b>	<b>55</b>

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

---

<b>roero arneis</b>	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<b>2021</b>	<b>75cl</b>	<b>58</b>

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

---

<b>Chiaretto chiaretto rosato</b>	<b>10cl</b>	<b>8</b>
<b>2021</b>	<b>75cl</b>	<b>55</b>

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

---

<b>hauswein selezione</b>	<b>10cl</b>	<b>9</b>
<b>commercio, 2020</b>	<b>75cl</b>	<b>60</b>

IGT, Villa Loggio, Italien  
Merlot, Alicante  
Aromen von roten Früchten, Pflaumen und Beeren. Ausgeprägte Tannine, langer Abgang. Ausbau 18 Monate Barriques, 12 Monate in der Flasche.

---

<b>nero d'avola</b>	<b>10cl</b>	<b>7.5</b>
<b>2021</b>	<b>75cl</b>	<b>50</b>

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

---

<b>buio, carignano</b>	<b>10cl</b>	<b>9</b>
<b>del sulcis, 2020</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>versante primitivo</b>	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<b>salento, 2021</b>	<b>75cl</b>	<b>58</b>

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 Brennessel ergänzt. Breiter Abgang.

---

**chardonnay bevìon 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 Tanningehalt. 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. Präsenes, feinkörniges  
Tannin. 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 harmonischem  
Tannin. 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 feinkörnigem  
Tannin.

---

**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. | Februar 2023

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

Allfällige Jahrgangsänderungen bei den Weinen sind vorbehalten.

Deklaration: Fleisch: CH | Wurstwaren: IT | Krevetten: VT