



Bar e Ristorante

Commercio

Bankettdokumentation

HERZLICH WILLKOMMEN.

ansprechpersonen

Alfonso Graziano, Geschäftsführer
Ernesto De Angelis, Küchenchef

kontakt

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

www.restaurant-commercio.ch
☺ @commercio.gastronomie

öffnungszeiten

Montag bis Sonntag 11.30 - 23.30

Betriebsferien werden jeweils auf der Webseite aufgeschaltet.

Allfällige Verlängerungen der Öffnungszeiten sind nach Absprache mit der Geschäftsführung möglich.

anreise

Tram	bis Bahnhof Stadelhofen
Forchbahn	bis Bahnhof Stadelhofen
SBB	bis Bahnhof Stadelhofen
Parkhäuser	Hohe Promenade und Opéra

exklusiver anlass

Nach Absprache sind exklusive Anlässe bis zu 88 Sitzplätzen und bis zu 90 Stehplätzen möglich. Gerne beraten wir dich in einem persönlichen Gespräch.

portrait

La cucina piccola rende la casa grande

Im Fokus unserer Küche steht die haus- und handgemachte Pasta, serviert als klassisches Gericht oder als saisonale Eigenkreation. Ebenfalls hoch im Gusto stehen diverse italienische Köstlichkeiten: Unsere Insalate, Piatti di Mare und Piatti di Carne sind weitbekannt!

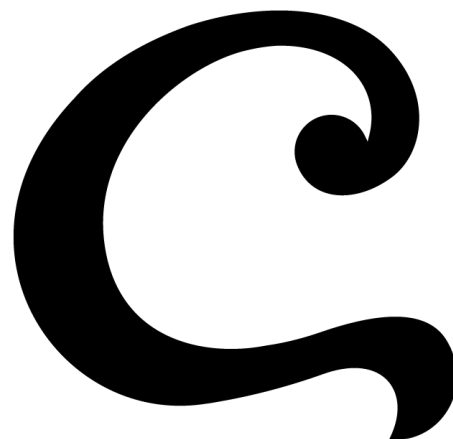
il „stile classico“

Mit dem legendären Pavillon und der historischen Bar trifft ihr im Commercio Geschichte und Geschichten bis zurück ins Jahr 1919. Das Restaurant mit seinen Tischen aus Marmor und dem stilvollem Ambiente zaubert ehrliche und herzhaft italienische Küche.

Unsere hauseigene Commercio Manifattura beliefert alle Restaurants der Commercio Gastronomie und weitere Restaurantbetriebe im Grossraum Zürich. Nebst der herzhaften Pasta stellen wir auch süsse Verführungen, Dressings, Quiches und erfrischende Getränke her.

kapazitäten

Restaurant	60 Sitzplätze
Pavillon	18 Sitzplätze
Bar	10 Sitzplätze
Total	88 Sitzplätze



PER INIZIARE E CONDIVIDERE.

aperitivo

pezzi di formaggio, olive e salame	8
Käsestückchen, Oliven und Salami	
spiedini di pomodoro e mozzarella	4
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	
bruschette	Stk. 3
geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Thon, Oliven, Pilzen	
prosciutto di parma e gamberi	Stk. 4
Parmaschinken und Krevetten	
käsequiches und schinkengipfeli	Stk. 4
aperitivo misto con pasta sfoglia	p.P. 5
gemischter Aperitivo mit Blätterteiggebäcken	
apéro riche	p.P. 25
Pouletspiessli, panierte Krevetten, Käsequiches, Gazpacho, Gemüse-Dip, Piadine mit Rohschinken	

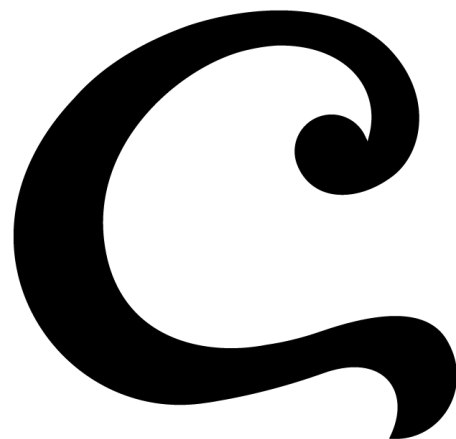
Bevande da aperitivo si trovano nel menu del bar.
Aperitif-Getränke findest du in der Barkarte.

zuppe

saisonale crèmesuppe	12
erbsenrèmesuppe (v)	12
lauchcrèmesuppe (v)	12
maiscrèmesuppe (v)	12
tomatenrèmesuppe mit gin (v)	13
minestrone (v+)	12
hausgemachte Gemüsesuppe	
saisonale ravioli in brodo	12
saisonale bouillon	8

antipasti

parmigiana di melanzane	21
Auberginentranchen gratiniert mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano und Parmesan	
vitello tonnato	21
fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
prosciutto di parma con melone	18
Parmaschinken mit Melone	
tavolata di antipasti piccola	24
gebratene Peperoni, Zucchini und Champignons, Oliven, Gamberetti, Rohschinken mit Melone, Tomaten und Büffelmozzarella, Coppa, Parmigiana di Melanzane	
tavolata di antipasti grande	29
gebratene Peperoni, Zucchini und Champignons, Oliven, Gamberetti, Rohschinken mit Melone, pochierter Lachs, Tomaten und Büffelmozzarella, Coppa, Salami, Mortadella, Parmigiana di Melanzane, Miesmuscheln	



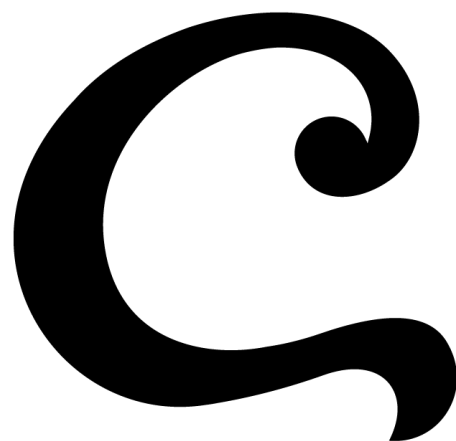
LA CUCINA PICCOLA RENDE LA CASA GRANDE.

insalate

insalata verde mista (v)	10 13
grüner gemischter Salat	
insalata verde mimosa (v)	13
grüner Blattsalat mit Ei	
insalata di pomodori (v)	13
Tomatensalat mit Zwiebeln	
rucola con parmigiano (v)	12
Rucola mit Parmesan	
insalata commercio	19
Blattsalate mit Tomaten, Gurke, Ei, Oliven, Thon, Rohschinken und Büffelmozzarella	
panzanella (v)	12
Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln	
formentino (nüsslisalat)	
con uovo mit Ei (v)	13
con speck e funghi mit Speck und Pilzen	16
con gamberetti mit Krevetten	18

primi piatti

taglierini ai funghi porcini (v)	29
hausgemachte Taglierini mit Steinpilzen	
cappelletti burro e salvia	29
handgefaltete Cappelletti mit Kalbfleischfüllung, Salbeibutter und Parmesan	
cappelletti ricotta e spinaci (v)	28
handgefaltete Cappelletti, gefüllt mit Ricotta und Spinat an einer Tomaten-Rahmsauce	
spaghetti al pesto genovese (v)	26
Spaghetti mit Basilikumpesto	
tris di pasta	35
dreierlei Pastasorten, zubereitet nach Wunsch	
risotto ai funghi porcini (v)	28
Risotto mit Steinpilzen	
risotto ai gamberi	32
Risotto mit Krevetten	



LA CUCINA PICCOLA RENDE LA CASA GRANDE.

carne

scaloppina al limone 39

Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Gemüse und Beilage nach Wahl

saltimbocca di vitello alla romana 44

Kalbs-Saltimbocca mit Gemüse und Beilage nach Wahl

piccata di vitello 44

Kalbpiccata mit Gemüse und Beilage nach Wahl

brasato di manzo 39

Rindsschmorbraten mit Gemüse und Beilage nach Wahl

ossobucco gremolata 44

Geschmorte Kalbshaxe mit Gemüse und Beilage nach Wahl

arrosto di vitello 42

Kalbsbraten mit Gemüse und Beilage nach Wahl

arrosto di maiale al rosmarino 35

Schweinsbraten mit Gemüse und Beilage nach Wahl

pollo alla toscana 32

Poulet alla toscana mit Gemüse und Beilage nach Wahl

cotoletta di pollo alla milanese 32

Pouletschnitzel alla milanese mit Gemüse und Beilage nach Wahl

bistecca di manzo stile contadino 39

Rindshuftsteak mit Speck, Gemüse und Beilage nach Wahl

filetto di manzo 47

Rindsfilet mit Beilage nach Wahl

bistecca di maiale 36

Schweinssteak mit Gemüse und Beilage nach Wahl

costolette di agnello 42

Lammkoteletts mit Gemüse und Beilage nach Wahl

costoletta di vitello 55

Kalbskotelett mit Gemüse und Beilage nach Wahl

pesce

filetto di branzino alla mediterranea 42

Wolfsbarschfilet mit Gemüse und Beilage nach Wahl

filetto di luccioperca allo zafferano 45

Zanderfilet an Safransauce mit Gemüse und Beilage nach Wahl

trancio di salmone alla piastra con salsa al limone 39

Lachssteak vom Grill an Zitronensauce mit Gemüse und Beilage nach Wahl

contorni (inclusivo)

gratin di patate Kartoffelgratin

patate al rosmarino Ofenkartoffeln mit Rosmarin

risotto con grappa Risotto mit Grappa

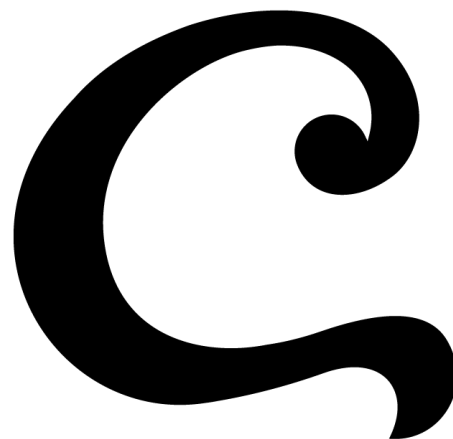
risotto al limone Zitronenrisotto

risotto allo zafferano Safranrisotto

polenta italienischer Maisgriess

riso Reis

patate bollite Salzkartoffeln



I MENU DEL RISTORANTE COMMERCIO.

menu uno

74

insalata mista

gemischter Salat

roast beef di manzo irlandese servito con salsa choron, verdure di stagione e gratin di patate

Roastbeef vom irischen Rind, serviert mit Sauce Choron, Saisongemüse und Kartoffelgratin

sorbetto al limone con macedonia di frutta

Zitronensorbet mit frischem Fruchtsalat

menu due

69

minestrone

hausgemachte Gemüsesuppe

ossobuco gremolata servito con risotto allo zafferano, polenta o risotto alle erbe con vino bianco

Geschmorte Kalbshaxe an kräftiger Sauce aus Karotten und Erbsen dazu entweder Safranrisotto, Polenta oder Kräuterrisotto mit Weisswein

panna cotta con lamponi

Panna Cotta mit Himbeeren

menu tre

64

formentino con uovo

Nüsslisalat mit Ei

petto di pollo alla toscana con erbe, pomodori freschi e risotto al vino bianco

Maispouardenbrust nach toskanischer Art mit Kräutern, frischen Tomaten und Weissweinrisotto

mousse al cioccolato

Schokoladenmousse

I MENU DEL RISTORANTE COMMERCIO.

menu quattro

76

bruschette al pomodoro

geröstete Brotscheiben mit Tomaten und Olivenöl

bistecca di vitello con salsa ai funghi porcini, verdure miste e linguine

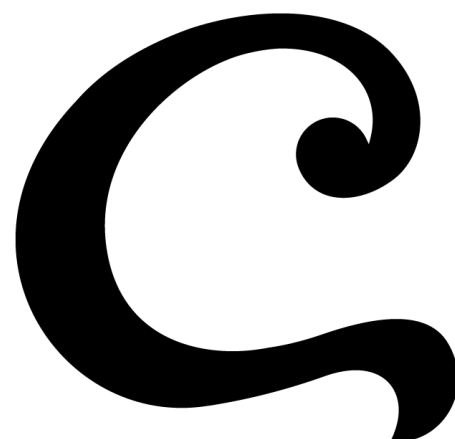
Kalbssteak an einer Steinpilzsauce, serviert mit gemischtem Gemüse und Linguine

gelato alla vaniglia con frutti di bosco

Vanilleglace mit Waldbeeren (heisse Liebe)

sostituto vegetariano

Als Fleischersatz bereiten wir gerne Auberginenschnitzel zu.



LA DOLCE VITA.

dolci e caffè

tiramisù

classico

12

torta della nonna

Kuchen mit zitroniger Note und selbstgemachter Puddingcrème

10

mousse al cioccolato

Schokoladen-Mousse

12

panna cotta con frutti di bosco

Panna cotta mit Waldbeeren

12

gelato alla vaniglia con frutti di bosco

Vanilleglace mit Waldbeeren (heisse Liebe)

14

caffè (auch koffeinfrei möglich)

crema, espresso

5.2

latte (Schale)

5.8

cappuccino

6.2

doppio

6.5

latte macchiato

6.5

caffè corretto

Grappa oder Brandy

9

limoncello naturale (30%)

4c | 8

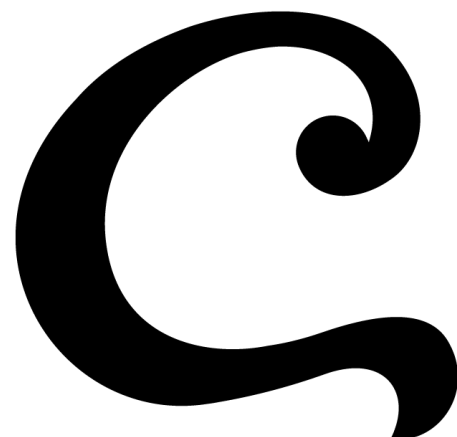
Bottega Alexander, Veneto, Italia

Herrlicher Zitronenliqueur aus dem Fruchtfleisch sonnengereifter, sizilianischer Zitronen.

Ein erfrischender, verdauungsanregender Drink nach dem Essen. Eiskalt serviert!

Herkunft: Campania, Italia

Altri dessert sono disponibili nel menu.
Weitere Desserts findest du in der Abendkarte.



DOPO IL PASTO.

grappe

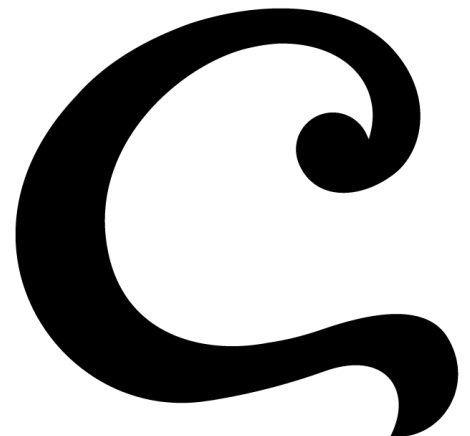
giulia chardonnay 40%	2cl 11
il duca nero d'avola 40%	2cl 11
nibbio nebbiolo di barolo 40%	2cl 11
santanna merlot 40%	2cl 11
primagioia 44%	2cl 11
oltre il di lidia 43%	2cl 14
marisa 2002 nebbiolo, barbera 45%	2cl 18
roccanivo 2002 barbera 43%	2cl 18
tre soli tre 43%	2cl 18
Bric Del Gaian 43%	2cl 18
grappa da prosecco 40% L'Anima di Vergani	2cl 11
grappa di brunello 40% L'Anima di Vergani	2cl 11
grappa di amarone 40% L'Anima di Vergani	2cl 13
bianca 50% Nardini	2cl 11
riserva 50% Nardini	2cl 13

vin santo

serelle chianti doc **5cl | 12.5**
toscana, malvasia, trebbiano **37.5cl | 48**

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

Altre bevande sono disponibili nel menu del bar.
Weitere Getränke findest du in der Barkarte.



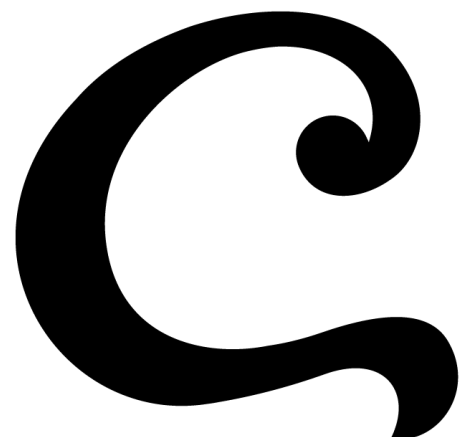
IN VINO VERITAS.

I vini rendono la nostra vita più ricca e accompagnano un buon pasto. Noi manteniamo una piccola ma preziosa selezione di vini, con maggiore attenzione all'Italia.

Consultate la nostra carta dei vini, disponibile sul sito web. Vi invitiamo inoltre a consultare la nostra carta dei vini mensile e i vini alla spina. Il nostro personale sarà lieto di rispondere alle vostre domande.

Weine bereichern unser Leben und Runden ein gutes Essen erst richtig ab. Wir pflegen ein kleines und feines Angebot auserlesener Weine mit dem Schwerpunkt Italien.

Bitte konsultiere unsere Weinkarte, welche du auf der Webseite findest. Beachte auch unseren Monatswein und die Weine im Offenausschank. Bei Fragen stehen dir unsere Mitarbeitenden sehr gerne zur Verfügung.



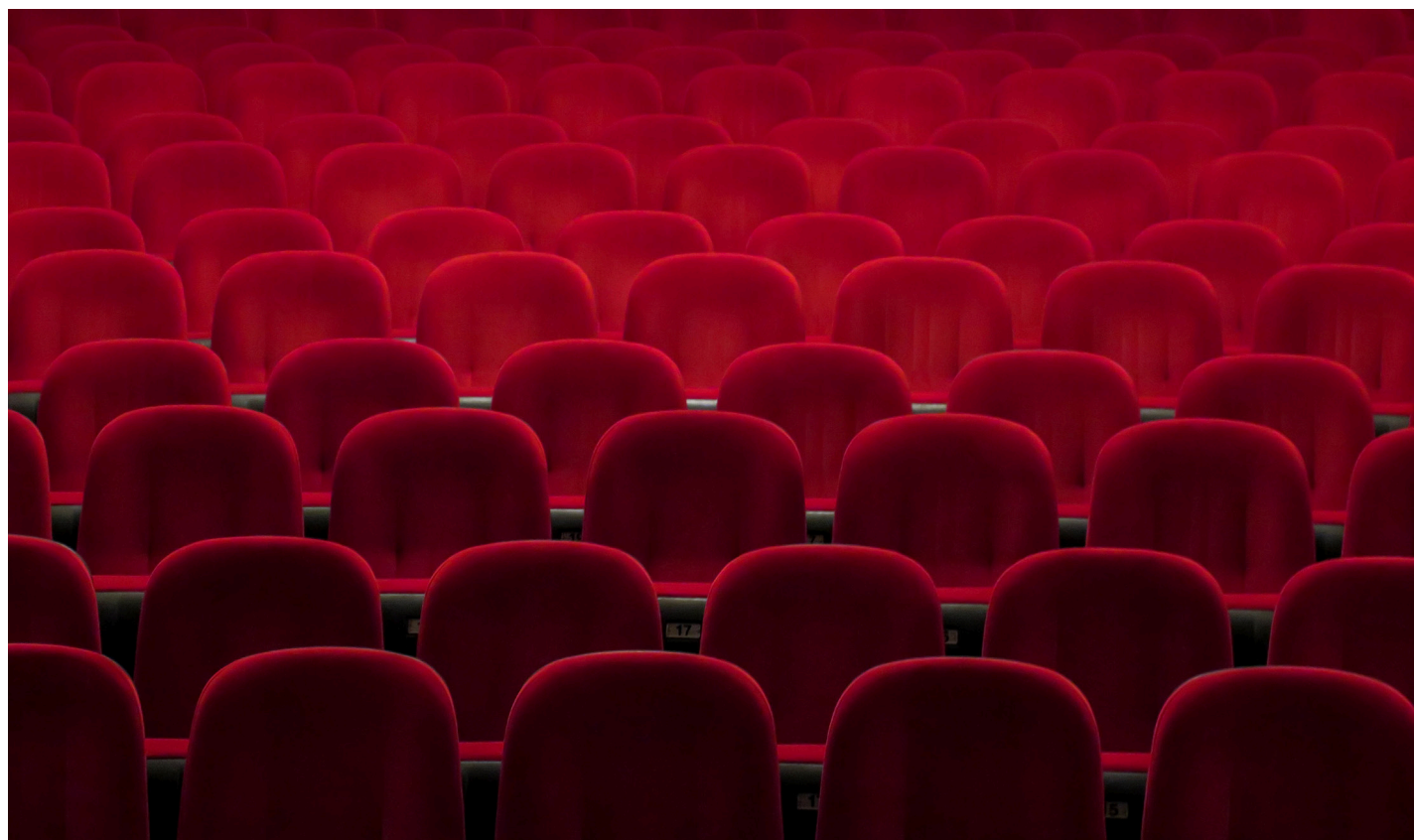
CINE & DINE.

arthouse kinos

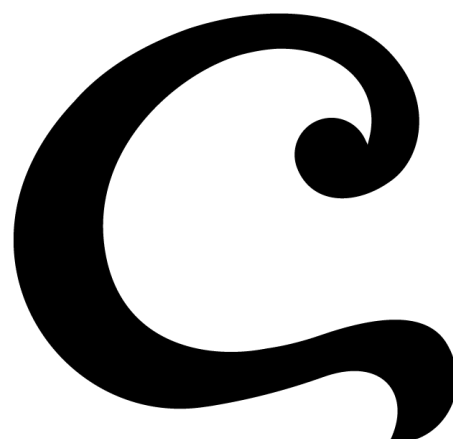
Möchtest du deinen Anlass mit einer privaten Kinovorstellung verbinden?
Die Arthouse Kinos bieten dafür ein umfangreiches Angebot. Gerne übernehmen wir die Organisation.

www.arthouse.ch

📷 📱 @arthousekinos



**Arthouse
Kinos**



*Commercio
Manifattura*

haus- und handgemacht

[commercio-manifattura.ch](https://www.commercio-manifattura.ch)

  [@commerciomanifattura](https://www.instagram.com/commerciomanifattura)

jetzt bestellen

[+41 44 250 59 70](tel:+41442505970)

manifattura@commercio.ch

ORGANISATORISCHES (AGB).

gültigkeit

Das Bankettangebot gilt für Anlässe ab 10 Personen. Für kleinere Gruppen empfehlen wir unser Tagesangebot oder Gerichte à la Carte.

anzahl teilnehmende

Die definitive Anzahl Teilnehmende muss spätestens 48 Stunden vor dem Anlass schriftlich per E-Mail mitgeteilt werden und dient als Grundlage für die Rechnungsstellung.

Eine ungeplante, höhere Teilnehmerzahl akzeptieren wir sehr gerne im Rahmen unserer Kapazitäten. Bei kleinerer Teilnehmerzahl werden fehlende Gäste von über 5% Abweichung verrechnet. (Beispiel: Angemeldet: 100 Gäste, anwesend: 89 Gäste, verrechnet: 94 Gäste)

abendverlängerungen

Wir holen gerne die notwendige Bewilligung für eine Verlängerung der Polizeistunde (24 Uhr) ein. Die Gebühr beträgt CHF 120.

preise

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt. Die Rechnungen sind innert 15 Tagen nach Erhalt fällig.

Wir behalten uns vor, für Anlässe ab 50 Personen eine Anzahlung von 50% der vereinbarten Leistungen laut Offerte zu erheben.

Preisänderungen (z.B. aufgrund kurzfristiger Änderungen im Marktangebot) bleiben vorbehalten und werden mit dem/der Veranstalter*in abgesprochen.

nachtzuschläge mitarbeitende

Bei der Bewirtung nach 00.30 Uhr wird pro Mitarbeitende*r und angebrochene Stunde eine Pauschale von CHF 45 verrechnet.

dekoration und menükarten

Gerne unterstützen wir Sie beim Dekorieren und Einrichten Ihrer Veranstaltung.

Die Menükarten sind im Preis inbegriffen und werden bereitgestellt.

kindermenü

Am besten teilen sich zwei Kinder ein Menü oder beziehen ein Kindermenü. Gerne kreieren wir auch für unsere jüngeren Gäste ein Wunschgericht.

allergene und intoleranzen

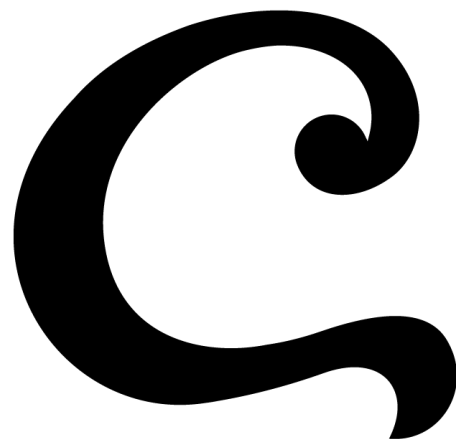
Gerne geben wir Ihnen näher Auskunft zu unseren Gerichten.

mitbringen eigener speisen und getränke

Das Mitbringen von Speisen und Getränken bedarf der Genehmigung durch die Geschäftsleitung im Vorfeld.

Für mitgebrachten Wein verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 40 pro 75cl Flasche.

Für mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Gedeck CHF 4.50.



ORGANISATORISCHES (AGB).

haftung / versicherung

Die Versicherung von mitgebrachten Gegenständen obliegt dem/der Veranstalter*in. In externen Räumlichkeiten (beim Catering) ist der/die Veranstalter*in für Beschädigungen und Verunreinigungen an Mobiliar und Einrichtungen in und um die Räumlichkeiten haftbar. Der/die Veranstalter*in ist verpflichtet, den Räumlichkeiten sowie den Inventargegenständen Sorge zu tragen. Nachweislich durch uns verursachte Schäden werden übernommen.

feuerpolizeiliche vorschriften

Der/die Veranstalter*in verpflichtet sich, die feuerpolizeilichen Regelungen der jeweiligen Räumlichkeiten einzuhalten. Alle Ausgänge, Notausgänge und Fluchtwege müssen stets frei sein. Feuer-Fehlalarme, ausgelöst durch den/die Veranstalter*in, gehen vollumfänglich zu seinen/ihren Lasten. Es ist verboten, jegliche Art von Feuerwerkskörpern im Innen- und Aussenbereich zu zünden.

höhere gewalt

Im Falle höherer Gewalt (wie Brand, Streik, Ausschreitungen, behördliche Anordnungen z.B. bei Pandemie) oder bei terroristischen Ereignissen behalten wir uns vor, ohne Kostenfolgen vom Vertrag zurückzutreten. Dies gilt auch, wenn aufgrund höherer Gewalt nur ein Teilbetrieb des Lokals möglich ist und deshalb bestimmte Anlässe nicht durchgeführt werden können.

gerichtsstand

Der ausschliessliche Gerichtsstand für Streitigkeiten aus dieser Vereinbarung vorbehältlich zwingender gesetzlicher oder vertraglicher Zuständigkeitsvorschriften ist 8001 Zürich.

rücktritt / annulation

Bei Rücktritt nach Vertragsabschluss fallen die folgenden Kosten an:

60 oder mehr Tage vorher
keine Kosten

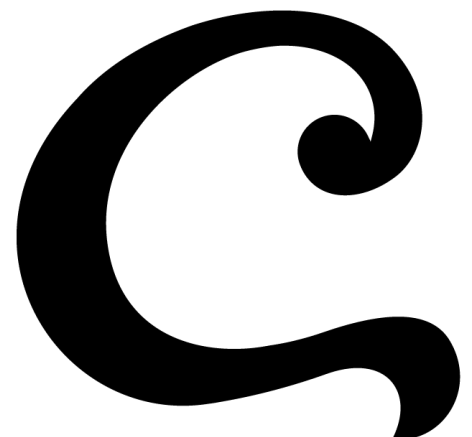
59 - 30 Tage vorher
25% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.

29 - 20 Tage vorher
50% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.

19 - 6 Tage vorher
75% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.

Ab 5 Tagen vorher
100% der vereinbarten Leistungen für Speisen laut Offerte.

Bei Veranstaltungen mit Aperitif ohne Speiseangebot im Sinne eines Menüs gilt als vereinbarte Leistung der Betrag von CHF 60 pro Person. Aufgelaufene oder fällige Kosten von Drittanbietenden werden zu 100% weiterverrechnet.





Bar e Ristorante
Commercio

Mühlebachstrasse 2
8008 Zürich
✦ 41 44 250 59 30
commercio@commercio.ch

© [@commercio.gastronomie](https://www.instagram.com/commercio.gastronomie)