

# 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](http://commercio-manifattura.ch)

©@commerciomanifattura

*Commercio  
Manifattura*

# Insalate & Antipasti

zum Starten:  
erfrischender  
Rosé Ramazotti  
Spritz !

## Insalate

<b>Insalata verde</b> (v+) Grüner Salat	10
<b>Insalata mista</b> (v+) Gemischter Salat	13
<b>Insalata Commercio</b> Blattsalate, Tomaten, Gurke, Ei, Oliven, Fenchel, Artischocken, Parmaschinken «30 mesi», Büffelmozzarella	29

## Antipasti

<b>Olive e focaccia</b> (v) Oliven, Focaccia, Olivenöl	12
<b>Bruschette</b> Tomatenconcassé, Stracciatella di Burrata, Basilikum	16
<b>Caprese di bufala</b> (v) Tomatensalat, Büffelmozzarella, Basilikum	18
<b>Caponata Siciliana</b> (v) Sizilianische Auberginenpfanne, Burrata	18

## Da condividere

<b>Tagliere misto</b> (2 Pers.) Plättli: Parmaschinken «30 mesi», Salamino Tipo Napoli, Mortadella mit Pistacchio, Büffelmozzarella, Grana Padano, Taggiasca-Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten, Grissini, Hausbrot	33
--	----

# Primi & Pasta fatta in Casa

*Commercio  
Manifattura*

## Primi

<b>Tartare di manzo</b>	21   31
Schweizer Rindstatar, Kapern, Pickles, Grana Padano Chips, Hausbrot + Cognac	+4
<b>Risotto ai funghi porcini e taleggio (v)</b>	29
Risotto mit Steinpilzen und Taleggio Käse	
<b>Parmigiana di melanzane (v)</b>	27
Hausgemachter Auberginenaufwurf, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano, Grana Padano	
<b>Cappelletti Commercio</b>	29
Handgefaltete Cappelletti, Kalbfleischfüllung, Nussbutter, Jus, Salbei	
<b>Spaghetti alle vongole</b>	32
Spaghetti alla chitarra, Vongole Veraci, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Peterli	

## Penne | Spaghetti alla Chitarra | Casarecce (v+)

- <b>aglio, olio e peperoncino (v+)</b>	21
Knoblauch, Olivenöl, Chili	
- <b>all'arrabiata (v+)</b>	23
scharfe Tomatensauce mit Chili, Olivenöl	
- <b>ai pomodorini freschi (v+)</b>	24
frische Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum	
- <b>alla vodka (v)</b>	25
Tomaten-Rahmsauce verfeinert mit Wodka	
- <b>al ragù bolognese</b>	26
Sauce Bolognese mit Rinderhackfleisch, Tomaten	
- <b>alla carbonara</b>	27
Guanciale, Eigelb, schwarzer Pfeffer, Pecorino	
- <b>alla nicotera</b>	29
Rahmsauce, Kalbsgeschnetzeltes, frische Pilze, Spinat, Tomaten	

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

# Secondi

## Di Mare

**Branzino alla griglia, crema di zucca, spinaci, rosmarino** 37  
Grillierter Wolfsbarsch, Kürbiscrème, Spinat, Rosmarin

**Gamberoni, puré di patate, chips di mela verde** 39  
Riesenkrevetten, Kartoffelpüree, Chips vom grünen Apfel

## Di Terra

**Scaloppine, salsa ai funghi, puré di sedano rapa** 41  
Kalbsschnitzel, Pilzsauce, Selleriepüree

**Ribeye di manzo, pepe verde, patate saltate** 43  
Ribeye, grüner Pfeffer, Bratkartoffeln

# Vino consigliato

**Monatswein im Grossformat** 1dl | \*  
Frage unser Team

Preise in CHF inkl. Mwst. Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen steht unser Team gerne zur Verfügung.  
Vongole Veraci: NLD | Sardinen: IT | Wolfsbarsch: GR | Wurstwaren: IT | Fleisch: CH | Krevetten: VTN |  
Backwaren: CH