

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*

Insalate & Antipasti

zum Starten:
erfrischender
Rosé Ramazotti
Spritz!

Insalate

Insalata verde (v+) Grüner Salat	11
Insalata mista (v+) Gemischter Salat	14
Insalata Sophia Loren Blattsalate, Tomaten, Gurke, Ei, Oliven, Fenchel, Artischocken, Parmaschinken «30 mesi», Büffelmozzarella	29

Antipasti

Bruschette (v) Tomatenconcassé, Stracciatella di Burrata, Basilikum	14
Caprese di bufala (v) Tomatensalat, Büffelmozzarella, Basilikum	19
Caponata siciliana (v) Sizilianische Auberginenpfanne, Burrata	19
Crudo e focaccia Parmaschinken «30 mesi», Focaccia, Oliven	21
Tartare di manzo Schweizer Rindstatar, Kapernäpfel, Zwiebeln, Grana Padano Chip, Hausbrot + Cognac	22 32 +4

Da condividere

Tagliere misto (2 Pers.) Plättli zum Teilen: Parmaschinken «30 mesi», Salamino Tipo Napoli, Mortadella mit Pistacchio, Büffelmozzarella, Grana Padano, Taggiasca-Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten, Grissini, Focaccia	37
--	----

Primi & Pasta fatta in Casa

Primi

Parmigiana di melanzane (v) Hausgemachter Auberginenaufwurf, Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano, Grana Padano	27
Risotto agli asparagi verdi (v) Risotto mit Spargelcreme und Spargelspitzen	29
Cappelletti Commercio Handgefaltete Cappelletti, Kalbfleischfüllung, Nussbutter, Jus, Salbei	32
Spaghetti alle vongole Spaghetti alla chitarra, Vongole Veraci, Knoblauch, Olivenöl, Peperoncini, Peterli	34
Pasta ripiena del mese Gefüllte, saisonale Monatspasta unserer Manifattura	*

Spaghetti alla Chitarra | Rigatoni | Penne (v+)

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

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

Secondi

Di Mare

Branzino alla griglia con crema di zucchini e caponata siciliana 37
Grillierter Wolfsbarsch mit Zucchini-creme und sizilianischer Caponata

Gamberoni con taglierini fatti in casa al limone, prezzemolo e basilico 39
Riesenkrevetten, dazu hausgemachte Taglierini an Zitronensauce mit Petersilie und Basilikum

Di Terra

Ossobuco alla milanese con gremolata e risotto allo zafferano 41
Ossobuco alla milanese mit Gremolata und Safranrisotto

Tagliata di manzo su rucola con pomodorini e patate arrosto 43
Rindstagliata auf Rucola mit Kirschtomaten und Bratkartoffeln

Vino consigliato

Monatswein im Grossformat 1dl | *
Frage unser Team