

RESTAURANT

**COMMIHALLE**



# RESTAURANT

# COMMIHALLE

## MINESTRE

**MINISTRONE (V+)** 9.5  
Hausgemachte Gemüsesuppe  
Homemade vegetable soup

## INSALATE

**INSALATA MISTA DA GIARDINO (V)** 11.-  
Gemischter Gartensalat  
Mixed garden salad

**POMODORO E BUFALA (V)** 18.5  
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella  
und Basilikum  
Tomato salad with buffalo mozzarella and basil

**INSALATA AVOCADO E MANGO (V)** 18.5  
Avocado- und Mango-Salat  
Avocado and mango salad

**INSALATA VALERIANA CON UOVO  
E PANCETTA** 15.5  
Nüsslisalat mit Ei und Speck  
Corn salad with egg and bacon

V = vegetarisch

V+ = vegan

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt / Stand September 2021

Herkunftsdeklaration: Meeresfrüchte: VN, Rind (Bolognese), Poulet,  
Kalb, Schwein: CH, Rindsfilet: ARG

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei  
unseren Mitarbeitenden zu informieren.

## ANTIPASTI

**CARPACCIO DI POLIPO** 19.5  
Tintenfisch-Carpaccio  
Squid carpaccio

**GAMBERONI ALL'AGLIO & OLIO** 18.5  
Riesenkrevetten an Knoblauch mit Olivenöl  
„extra vergine“  
Giant prawns on garlic with olive oil  
„extra vergine“

**CALAMARI FRITTI CON CONTORNO  
INSALATA** 17.5  
Frittierte Calamares, garniert mit Salat  
Fried calamares, garnished with salad

**CARPACCIO DI MANZO** 19.5  
Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan  
Beef carpaccio with rocket and parmesan

**PROSCIUTTO FRESCO DAL BERKEL** 17.5  
Rohschinken frisch von der Berkel geschnitten  
Raw ham freshly cut from the Berkel

**VERDURE GRIGLIATE** 15.5  
Grilliertes Gemüse  
Grilled vegetables

**CAPPELLETTI PIEGATI A MANO FARCI-  
TI DI VITELLO AL BURRO & SALVIA** 17.-  
Handgefaltete Cappelletti mit Kalbfleischfüllung  
an Salbeibutter  
Hand-folded cappelletti with veal filling  
and sage butter

## PIATTI VEGETARIANI

**RISOTTO AI FUNGHI (V)** 23.-  
Pilzrisotto mit Frischkäse  
Mushroom risotto with cream cheese

**GIRO IN GIARDINO (V)** 29.5  
Grilliertes Gemüse, Mozzarella di Bufala,  
Avocado  
Grilled vegetables, mozzarella di Bufala,  
avocado

ohne Mozzarella di Bufala (V+) 24.5  
without mozzarella di Bufala

# RESTAURANT

# COMMIHALLE

## TAVOLATA IN TAVOLA

Auf dem Tisch serviert (ab 3 Personen)  
Served on the table (from 3 people)

### ANTIPASTO

Gartensalat, Rohschinken, Tomaten-Mozzarella, Riesencrevetten, Avocado-Mango, Calamari fritti, grilliertes Gemüse  
Garden salad, raw ham, tomato-mozzarella, king prawns, avocado-mango, calamari fritti, grilled vegetables

### SECONDO - TAGLIATA DI MANZO

Rindsentrcôte fein aufgeschnitten auf Rucola mit Parmesan, Avocado und Chilli, dazu Bratkartoffeln  
Beef finely sliced on rocket, refined with parmesan, avocado and chilli, with roasted potatoes

### DOLCI

Panna Cotta, Tiramisù, Schokoladenmousse, Früchteteller und Käsevariation  
Panna cotta, tiramisu, chocolate mousse, fruit platter and cheese variety

## PESCE

### POLPO GRIGLIATO

Tintenfisch vom Grill mit Bratkartoffeln und Grillgemüse  
Grilled squid with roasted potatoes and vegetables

### TAGLIATA DI SALMONE

Lachs-Steak auf Rucola mit Parmesan, Avocado und Chilli, dazu Bratkartoffeln  
Salmon steak on rocket, with parmesan, avocado and chilli, with roasted potatoes

### CONTORNI

Beilagen (zusätzlich)  
Züri Frites, Tagliatelle, Risotto, Tagesgemüse  
Side dishes (additionally)  
Züri Frites, Tagliatelle, Risotto, daily vegetables

## CARNE

48.5	<b>PETTO DI POLLO ALLA CAPRESE'</b> Gebratene Pouletbrust überbacken mit Mozzarella und Tomaten, serviert mit Risotto und Gemüse Roasted chicken breast with mozzarella and tomatoes, served with risotto and vegetables	28.5
	<b>LOMBATINA DI VITELLO AL LIMONE'</b> Kalbsschnitzel an Zitronensauce, serviert mit hausgemachten Tagliatelle Veal scallop in lemon sauce, served with homemade tagliatelle	32.-/39.-
	<b>TAGLIATA DI MANZO</b> Rindsentrcôte fein aufgeschnitten auf Rucola, mit Parmesan, Avocado und Chilli, dazu Bratkartoffeln Beef finely sliced on rocket, refined with parmesan, avocado and chilli, with roasted potatoes	46.-
	<b>FILETTO DI MANZO „CAFÉ DE PARIS“</b> Rindsfilet „Café de Paris“ mit Züri-Frites und Grillgemüse Beef fillet „Café de Paris“ with Zurich fries and grilled vegetables	49.5
	<b>COSTOLETTA ALLE MILANESE</b> Kalbskotelett nach Mailänder Art, würzig paniert und goldbraun gebraten, dazu eine Beilage nach Wahl Milanese-style veal chop, tastefully breaded and fried until golden brown, with a side dish of your choice	52.-
39.-	<b>PORTAFOGLIO SVIZZERA</b> Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Schweizer Mozzarella, getrockneten Tomaten und geräuchertem Vorderschinken, dazu eine Beilage nach Wahl Breaded veal scallop filled with Swiss mozzarella, dried tomatoes and smoked ham, with a side dish of your choice	39.-
34.5	<b>PORTAFOGLIO DI GORGONZOLA</b> Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Gorgonzola, Champignons und geräuchertem Vorderschinken, dazu eine Beilage nach Wahl Breaded veal scallop filled with Gorgonzola, mushrooms and smoked ham, with a side dish of your choice	39.-
6.-		

# RESTAURANT

# COMMIHALLE

## SPAGHETTI O PENNE

**AGLIO, OLIO EXTRA VERGINE,  
PEPERONCINI • (V+)**

20.5

**ARRABIATA • (V+)**

21.-

**LIMONE E PANNA (V)**

18.5

**PESTO (V)**

22.-

**BOLOGNESE**

24.-

**CARBONARA**

22.5

**TRICOLORE (V)**

Rahm-, Pesto- und Tomatensauce  
Cream-, pesto- and tomato sauce

22.-

**INFERNO •**

Tomatensauce mit Pouletstreifen  
und Peperoncini  
Tomato sauce with chicken stripes  
and hot peppers

22.-

Glutenfreie Spaghetti können wir anbieten, Wartezeit  
20 Minuten · We can offer gluten-free spaghetti,  
waiting time 20 minutes.

Unsere Penne sind vegan · Our penne are vegan

## SPAGHETTATA

**À DISCRETION**

ab 3 Personen, Preis pro Person  
at least 3 persons, price per person

28.-

**SAUCEN**

Pesto, Carbonara, Bolognese, Limone e panna,  
Pomodoro, Inferno (leicht scharf / spicy) •

**CON INSALATA**

Mit Salat  
with salad

34.-

## 👉 PASTA FATTA IN CASA

**TAGLIERINI «O SOLE MIO» (V)**

24.5

Taglierini mit Auberginen, Oliven, getrockneten  
Tomaten, Rucola und Pinienkernen  
Taglierini with eggplant, olives, dried tomatoes,  
rocket salad and pine-nuts

**LASAGNE VERDI AL FORNO**

25.-

Ofenfrische grüne Lasagne mit Rindfleisch  
(ca. 15 Minuten)  
Oven fresh green lasagne with beef  
(approx. 15 min.)

**TAGLIERINI AL SALMONE E PANNA**

27.-

Taglierini mit geräuchertem Lachs,  
Zucchini und Rahm  
Taglierini with smoked salmon,  
zucchini and cream

**CAPPELLETTI BURRO E SALVIA**

32.-

Handgefaltete Cappelletti mit delikater  
Kalbfleischfüllung an Salbeibutter und Parmesan  
Hand folded cappelletti filled with veal  
on sage butter and parmesan

## SPECIALITA

**5-KORN SPAGHETTI «CINQUE C»  
CON GAMBERONI •**

28.-

Mischung aus 5 Getreidesorten: Hartweizen,  
Dinkel-, Vollkorn-, Roggen- und Weismehl  
Mit Krevetten, Gemüse, Peperoncini  
und Tomaten  
Mixture of 5 types of grain: durum wheat, spel-  
led, whole grain, rye and white flour  
With shrimps, vegetables, chili peppers  
and tomatoes

# VINI

## VINI BIANCHI E ROSATI

Aperti 10cl o in bottiglia da 75cl

**CHARDONNAY BEVIÒN DOC 2018** 7.-/48.-

Boeri, Piemonte. 100% Chardonnay

**EPESES 2017/2018** 6.50

Domaine d'Aucrêt, Lavaux, Svizzera.

**ROERO ARNEIS DOCG 2019** 7.50/51.-

Marco Porello, Piemonte, Italia. 100% Arneis

**FIANO OTTO MURI IGT 2018** 65.-

Collazzi, Toscana. 100% Fiano

**PINOT GRIGIO DOC GRIVÒ 2018/2019** 52.-

Volpe, Pasini, Togliano di Torreano Friuli, Italia.  
100% Pinot Grigio

**ROSATO DEL SALENTO DOC** 5.-

Vallone, Italia

**ROSATO FIORE DI NERO DOC 2018** 48.-

Sicilia, Italia. 100% Nero d'Avola

## VINI ROSSI

Aperti 10cl o in bottiglia da 75cl

**CHIANTI DOCG RISERVA 2015** 7.-/48.-

Ruffino, Toscana, Italia

**«SELEZIONE COMMIHALLE» MERLOT  
TOSCANA IGT 2017 VILLA LOGGIO** 8.-/55.-

Toscana, Italia

**PRIMITIVO DEL TARANTINO 2016** 6.60/46.-

Puglia, Italia

**SYRAVOLA 2016** 7.50/55.-

Feudo dei Sani, Sizilien. 60% Syrah,  
40% Nero d'Avola

**BARBERA D'ASTI SUPERIORE  
PÖRLAPÀ DOCG 2016** 75cl 68.-

Boeri, Piemonte. 100% Barbera

**VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE  
RIPASSO DOC 2016/2017** 75cl 58.-  
150cl 116.-

La Casetta, Negrar, Veneto. 70%  
Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella

**AMARONE DELLA VALPOLLICELLA  
CLASSICO DOC 2015 «L'ANIMA DI  
VERGANI»** 75cl 78.-  
150cl 156.-

Veneto. 70% Corvina veronese,  
15% Corvinone, 15% Rondinella

**VINO NOBILE DI MONEPULCIANO  
DOCG 2014/2015** 62.-

Riserva, Talosa, Toscana. 100% Sangiovese

**CHIANTI CLASSICO DOCG 2016** 64.-

Querciabella, Toscana. 95% Sangiovese,  
5% Cabernet Sauvignon

**BRUNELLO DI MONTALCINO  
DOCG 2014/2015** 85.-

Talenti, Toscana. 100% Sangiovese grosso

**COLLAZZI TOSACANA IGT 2016** 75cl 85.-

I Collazzi, Tavarnuzze, Toscana. 60% Cabernet  
Sauvignon, 30% Merlot, 7% Cabernet Franc,  
3% Petit Verdot 150cl 170.-

**LIBERTÀ IGT 2017** 150cl 96.-

I Collazzi, Tavarnuzze, Toscana.  
Sangiovese, Merlot, Syrah

**CANNONAU DI SARDEGNA DOC  
RISERVA INU 2016** 61.-

Contini Attilio, Sardegna. 100% Cannonau

**SICILIA IGT SITO DELL'ULMO  
MERLOT 2013/2014** 69.-

Planeta, Sicilia. 95% Merlot, 5% Petit Verdot

**TRA NOI ROSSO TICINO DOC 2017** 64.-

Brivio, Ticino, Svizzera, 100% Merlot

**ECOS DA SEQUEIRA TINTO DOURO  
DOC 17** 52.-

Douro, Portugal. Touriga Nacional, Toutiga  
Franca, Sousão, Tinta Roriz, Tinta Barroca

## SPUMANTE

Aperti 10cl o in bottiglia da 75cl

**PROSECCO DOC BRUT** 9.-/59.-

Veneto, Sandro Bottega, Castello  
Roganzuolo. 100% Glera

**FRANCIACORTA BRUT DOCG – CUVÉE  
PRESTIGE** 84.-

Lombardia, Cà del bosco, Erbusco. 75% Char-  
donnay, 15% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco,  
Metodo clasico champenoise

## VIN SANTO

Aperti 1dl o in bottiglia da 50cl





## Pasta Freunde

**So viel von dem, was Sie bei uns in der Commihalle - aber auch in den anderen Restaurant-Betrieben der Commercio-Piccadilly AG - geniessen, wird direkt hier, einen Stock tiefer, in unserer hauseigenen Manufaktur der Pasta-Freunde hergestellt.**

Das Team um Luca Azzalin produziert nebst einem vielseitigen Nudel-Sortiment - gefüllte Pasta, Kurzteigwaren, Gnocchi etc. - auch Dressings, Saucen, Glühwein, vegane Hamburger, Eistee, Quiches, Parmigiane, Salate, Dessertklassiker wie Tiramisù, Panna Cotta, Mousse au Chocolat oder Crèmeschnitten und noch so viel mehr - täglich frisch, und hausgemacht.

Für Sie und für uns: Grossabnehmer wie auch Private können Bestellungen telefonisch oder per Mail aufgeben. Lassen Sie sich von höchster Handarbeitsqualität überzeugen.



[www.commercio.ch](http://www.commercio.ch)  
[pastafreunde@commercio.ch](mailto:pastafreunde@commercio.ch)  
+41 44 250 59 70

# Commercio Arthouse



Italianità, Bar, Wintergarten,  
Tradition, Stadelhofen



Spaghetтата, Live-Musik, neuer Anstrich,  
Raum und Platz, Tavolata, Central



**COLLANA**

BAR E CAFFÈ

place to be, after work,  
Brunch, Sechseläutenplatz



**PEPITO**

DAS ORIGINAL

take away, vegan Burger,  
Sechseläutenplatz

Restaurant  
**Mère Catherine**

Provence, Wein, Moules et  
Frites, la classe, Niederdorf



Tartare, klassische Drinks + fancy  
Neuinterpretationen, Niederdorf



April bis September, Snacks  
und mehr, Oase, Stadelhofen



Fisch, Züri, See, Gelati,  
Historie



**Pasta  
Freunde**

Die Pasta-Manufaktur des Hauses -  
auch für externe Betriebe



Filmkunst, jahrzehntelange Tradition,  
anspruchsvolle Unterhaltung