



Pasta Freunde

Commercio
Arthouse

Ausgabe 2020

Was gibt es Geselligeres als einen Tisch mit Freunden, einen heissen Teller mit Pasta und ein gutes Glas Wein dazu?

Wir haben einen hohen Anspruch an die Qualität von frischer Pasta. Deshalb stellen wir diese in unserer hauseigenen Manufaktur der Pasta-Freunde selber her.



hahalle



Täglich frisch ausgeliefert

Einen grossen Teil der gefüllten Pasta falten wir wie früher von Hand, zum Beispiel die saisonal wechselnden Cappelletti. Das Tempo, mit dem unsere Pasta-Spezialisten den dünnen Teig belegen und formen, ist unglaublich, aber nur so können wir die Nachfrage stillen. Die Pasta und unsere beliebten Dessertklassiker liefern wir täglich frisch aus – Qualität und Freude am Handgefertigten inklusive.

Pasta

1×1

| | |
|----|---------------------------------------|
| 9 | Pasta di grano arso |
| 10 | Pasta Cinque «C» |
| 11 | Wissenswertes über unsere Produkte |
| 13 | Unser Team |



Pasta di grano arso



Im Pasta-Land Italien feiert seit Kurzem eine wiederentdeckte Pasta-Art eine Renaissance. Die «Pasta di grano arso» oder auf Deutsch: Verbrannter Weizen.

Früher wurden in Süditalien nach der Ernte sämtliche Felder abgebrannt – zu dieser Zeit die günstigste Art, die übrig gebliebenen Weizenstoppeln zu beseitigen.

Weizen war ein teures Lebensmittel das sich die apulischen Tagelöhner nicht leisten konnten. Die Feldbesitzer erlaubten ihnen jedoch nach der Abbrenne die noch verwendbaren Weizenkörner einzusammeln bevor dann das Feld gepflügt wurde. Von Hand gemahlen und mit Weissmehl vermischt entstand so die «Pasta di grano arso».

Not macht erfinderisch, und in diesem Falle ist das Resultat eine besonders schmackhafte Pasta, welche wir aus geröstetem Weizen selber herstellen.

Pasta Cinque «C»



Das Geheimnis unserer hausgemachten Spaghetti «Cinque C» ist ihre Mischung aus fünf Getreiden: Hartweizengriess sowie Dinkel-, Vollkorn-, Roggen- und Weissmehl. Das macht die Spaghetti gehaltvoller, angereichert mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen. Hühnereiweiss wertet die Qualität zusätzlich auf. Womit auch das Verhältnis von Kohlehydraten und Proteinen ausgewogen ist. Und: Die Nahrungsfasern halten länger satt, was wiederum die Verdauung fördert. Sie sind einfach gut, diese «Cinque C».



Wissenswertes über unsere Produkte

Nudeln und gefüllte Teigwaren

Unsere Teigwaren werden täglich frisch in der Manufaktur der Pasta-Freunde hergestellt. Wir verwenden ausschliesslich Hartweizengriess und pasteurisierte Eier aus Bodenhaltung.

Farben

Zur Farbgebung werden ausschliesslich natürliche Farben aus frischen Rohwaren verwendet.

Haltbarkeit

Unsere Produkte sind ohne jegliche Konservierungsmittel hergestellt. Ab Produktionsdatum gekühlt bei 5° Celsius 3 Tage haltbar.

Fleischdeklaration

Wenn nicht anders vermerkt, stammt das Fleisch aus der Schweiz.

Nicht nur was, sondern auch wer und wie.
Und das will gekonnt sein.





Rudi Antonio Perez Lopez

Der gebürtige Dominikaner und gelernte Elektroniker wanderte 2002 in die Schweiz ein. Nach ersten Jobs in einem Hotel und auf dem Bau nahm Rudi 2005 bei uns seine Stelle an und erlernte das Handwerk der Pasta-Herstellung von der Pike auf. Rudi ist unsere treue Seele und stiller Macher. Unter anderem ist er für die pünktliche Auslieferung der Ware verantwortlich.



Luca Azzalin, Küchenchef Pasta-Freunde

Für den gebürtigen Italiener aus Varese, Ehepartner von Alessia und Vater von drei Kindern, gibt es zwei Leidenschaften im Leben. Die Familie und seinen Beruf. Seit 2003 hat Luca sein Tätigkeitsfeld nach Zürich verlegt und machte Station in einigen bestens bekannten Lokalen in der Limmatstadt. Bereits 2007 bis 2011 war Luca für die Commercio Gastronomie tätig, damals als Küchenchef im Ristorante Cantina im Niederdorf. Es war ein grosser Glücksfall, Luca im Mai 2014 wieder für uns gewinnen zu können und ihm die Leitung unserer Manufaktur «Pasta-Freunde» anzuvertrauen. Mit Leidenschaft und Begeisterung steht Luca für Qualität, Konstanz, Tradition und Innovation.



Ernesto De Angelis

Ernesto kam 2011 von Italien in die Schweiz und ist seit 2017 als Stellvertreter von Luca im Team der Pasta-Freunde. Er ist ein begnadeter Koch und hat eine Leidenschaft für's Süsse. Mit seiner Erfahrung als Pâtissier bereichert er unser Angebot.

Produkte & Preise

| | |
|----|-------------------------------------|
| 17 | Nudeln in allen Farben & Formen |
| 19 | Handgefaltete Teigwaren |
| 21 | Kurzteigwaren |
| 23 | Spätzli & Gnocchi |
| 25 | Tortelloni, Cannelloni & Ravioli |
| 26 | Ravioli Wochen- spezialitäten |
| 28 | Monatsspezialitäten |
| 30 | Süssspeisen |



Nudeln in allen Farben & Formen

| Bestellung ab 1 Kilo | Breite | Preis in CHF pro Kilo |
|--------------------------------|----------------|------------------------------|
| Pappardelle | 15mm | 9.70 |
| Tagliatelle | 10mm | 9.70 |
| Fettuccine | 5mm | 9.70 |
| Taglierini | 3mm | 9.70 |
| Teigplatten weiss | 40cm | 9.70 |
| Paglia e fieno (grün-weiss) | 3mm | 10.80 |
| Cinque «C» (Fünfkorn-Nudeln) | alle Varianten | 12.30 |
| Grano arso (gerösteter Weizen) | alle Varianten | 12.80 |

Bestellung ab 10 Kilo

| | |
|---|-------|
| Nudel-Variationen (Spinat, Tomate, Zitrone, Safran, etc.) | 10.80 |
|---|-------|



Handgefaltete Teigwaren

Unser absolutes Highlight sind die Cappelletti, sowie alle weiteren in Handarbeit gefüllten Teigwaren. Nebst den Hausspezialitäten «Cappelletti Cosimo» und «Cappelletti di Vitello» geniessen unsere Gäste saisonal die Monatsangebote. (Seite 28 & 29)

| Bestellung ab 1 Kilo | | Preis in CHF pro Kilo |
|-----------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| Ravioli | diverse Grössen und Formen | 28.00 bis 29.50 |
| Cappelletti | zwei Grössem | 28.00 bis 29.50 |
| Cappelletti di Vitello | Kalbfleisch & Gewürze | 29.50 |
| Cappelletti Cosimo | Gorgonzola, Ricotta, Parmesan | 29.50 |
| Mit Füllung vom Kunden | Form und Grösse nach Wahl | 21.00 |



Orecchiette



Conchiglie



Fusilli



Tortiglioni



Casarecce



Gnocchetti Sardi

Kurzteigwaren

Unsere gepressten Kurzteigwaren werden aus bestem Hartweizendunst und 7.5% Vollei aus Bodenhaltung hergestellt. Für die weiteren Sorten werden die entsprechenden Getreidesorten zugefügt resp. Spinatextrakt verwendet.

In verschlossener Verpackung sind die Produkte gekühlt mindestens 2 Wochen haltbar.

| Bestellung ab 1 Kilo | Breite | Preis in CHF pro Kilo |
|-----------------------------|---------------|------------------------------|
| Alle Sorten | Weiss | 4.50 |
| Alle Sorten | Grün | 4.90 |
| Alle Sorten | Cinque «C» | 4.90 |
| Alle Sorten | Grano arso | 4.90 |



Spätzli & Gnocchi

| Bestellung ab 5 Kilo | | Preis in CHF pro Kilo |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Spätzli | | 9.70 |
| Spätzli-Variationen | Spinat, Kräuter, etc. | 10.80 |
| Bestellung ab 10 Kilo | | |
| Kartoffel-Gnocchi | | 10.80 |
| Gnocchi-Variationen | Spinat, Safran, Tomate, etc. | 11.80 |



Tortelloni, Cannelloni & Ravioli

| Tiefgekühlt ab 1 Kilo | Preis in CHF pro Kilo |
|---|------------------------------|
| Tortelloni mit Fleischfüllung (Kalb-, Rind-, Schweinefleisch) | 20.50 |
| Spinat-Tortelloni mit Mozzarellafüllung | 20.50 |
| Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung | 20.50 |
| Bestellung ab 5 Kilo | |
| Ravioli mit Trüffel­füllung | 25.60 |
| Ravioli nach Wahl (Fleisch, Gemüse, Käse, Fisch, Pilz, und vieles mehr) | 23.60 |

Ravioli

Wochenspezialitäten

| Woche | Spezialität |
|-------------|--|
| 2 & 3 | Ricotta-Spinaci • Ricotta, Spinat, Zwiebeln |
| 4 & 5 | Caprese • Mozzarella, Tomaten, Oliven, Ricotta, Basilikum |
| 6 & 7 | Gorgonzola • Gorgonzola, Ricotta, Birne, Baumnüsse |
| 8 & 9 | Valtellina • Wirsing, Valtellina-Käse |
| 10 & 11 | Limone • Ricotta, Zitrone |
| 12 & 13 | Aaglio orsino • Ricotta, Bärlauch |
| 14 & 15 | Piselli • Grüne Erbsen, Mascarpone, Zwiebeln |
| 16 & 17 | 4 Formaggi Svizzeri • Emmentaler, Gruyère, Tilsiter, Vacherin |
| 18, 19 & 20 | Asparagi • Grüne Spargel, Ricotta |
| 21 & 22 | Funghi • Champignons, Zwiebeln, Ricotta, Petersilie |
| 23 & 24 | Pesto Rosso • Getrocknete Tomaten, Parmesan, Mandeln, Olivenöl |
| 24 & 25 | Peperoni e Zucchini • Füllung von Peperoni und Zucchetti |

Bestellungen ab 5 Kilo jeweils bis
Donnerstag um 06:00 Uhr.
Auslieferung ab folgendem Dienstag.

Preise pro Kilo in CHF:
Bestellungen angehende Woche: 20.50
ausserhalb der angehenden Woche: 23.60

| Woche | Spezialität |
|-------------|--|
| 27 & 28 | Gorgonzola e Radicchio • Gorgonzola und roter Chicoree |
| 29, 30 & 31 | Melanzane e Mandorle • Auberginen und Mandeln |
| 32 & 33 | Gallinacci • feine Füllung mit Eierschwämmli |
| 34 & 35 | Ricotta-Spinaci • Ricotta, Spinat, Zwiebeln |
| 36 & 37 | Zucca • Kürbis, Zwiebeln, Gewürze |
| 38 & 39 | Caprese • Mozzarella, Tomaten, Oliven, Ricotta, Basilikum |
| 40, 41 & 42 | Funghi Porcini • Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Gewürze |
| 43 & 44 | Cime di rapa e pecorino • Stängelkohl und Pecorino-Käse |
| 45 & 46 | Carciofi • Artischocken, Olivenöl, Knoblauch, Peterli |
| 47 & 48 | Pesto Rosso • Getrocknete Tomaten, Parmesan, Mandeln, Olivenöl |
| 49 & 50 | Funghi e Taleggio • Champignons und Taleggio-Käse |
| 51 & 52 | Tartufo • getrüffelte Ricotta-Füllung |

Monatsspezialitäten

| | | |
|-----------------------------------|--|-------|
| Gennaio | Pizzoccheri • Puschlaver Buchweizen Teigwaren | 11.80 |
| | Ravioli al brasato di manzo • Ravioli mit Füllung von Rindsschmorbraten | 29.50 |
| Febbraio | Spätzli di grano arso • Spätzli von geröstetem Weizen | 10.80 |
| | Ravioli di grano arso ripieni di cavolo riccio e formaggio di capra Ravioli von geröstetem Weizen mit Grünkohl-Ziegenkäse-Füllung | 29.50 |
| Marzo | Fettuccine bianco nero • Schwarz-Weisse Nudeln | 10.80 |
| | Ravioli di pasta di riso ripieni di crostacei e pesce Reismehl-Ravioli gefüllt mit Krustentieren und Fisch | 29.50 |
| Aprile | Fettuccine all'aglio orsino • Bärlauchnudeln | 10.80 |
| | Gnocchi all'aglio orsino • Kartoffel-Gnocchi mit Bärlauch | 11.80 |
| Stagione dell'aglio orsino | Spätzli all'aglio orsino • Bärlauch-Spätzli | 10.80 |
| | Cappelletti all'aglio orsino e salmone fresco Bärlauch-Cappelletti mit Frischlachs-Füllung | 25.90 |
| Maggio | Casarecce agli spinaci • Spinat-Casarecce | 4.90 |
| | Ravioli verdi ripieni di asparagi bianchi • Spinat-Ravioli gefüllt mit weissem Spargel | 28.00 |
| Giugno | Gnocchi allo zafferano e semi di papavero • Safran-Gnocchi mit Mohntsaamen | 13.50 |
| | Ravioloni ai tre colori (carote, piselli e sedano rapa) Ravioloni mit Karotten, Erbsen und Knollensellerie | 28.00 |

Bestellungen ab 5kg jeweils bis am letzten Donnerstag im Vormonat. Die Auslieferung erfolgt ab dem ersten Dienstag im Monat.

Externe Preise, wenn nicht anders vermerkt, pro Kilo inkl. 2.5% MwSt.

| | | |
|------------------|--|-------|
| Luglio | Tagliatelle bianche e rosse • Nudeln Rot-Weiss | 10.80 |
| | Cappelletti rossi ripieni di mozzarella e olive Tomaten-Cappelletti gefüllt mit Mozzarella und Oliven | 28.00 |
| Agosto | Pappardelle 5C • Breite Fünf-Kron-Nudeln | 11.80 |
| | Cappelletti carbonara • Cappelletti mit Füllung von Speck, Rahm und Eigelb | 29.50 |
| Settembre | Spätzli alla zucca • Kürbis-Spätzli | 10.80 |
| | Cappelletti ripieni di carne di cinghiale, castagne e speck Cappelletti mit Wildschwein-Speck-Füllung | 29.50 |
| Ottobre | Gnocchetti sardi di farina di lenticchie • Sardische Teigwaren mit Linsenmehl | 5.50 |
| | Agnolotti ripieni di lenticchie e pomodori secchi Halbmond-Ravioli gefüllt mit Linsen und getrockneten Tomaten | 28.00 |
| Novembre | Tagliatelle con farina di castagne • Nudeln mit Maroni-Mehl | 13.50 |
| | Ravioli ripieni di verza, formaggio di montagna e bresaola Ravioli mit einer Füllung aus Wirz, Alpkäse und Bresaola | 29.50 |
| Dicembre | Taglierini profumati al parmigiano • Nudeln mit Parmesan parfümiert | 10.80 |
| | Cappelletti al tartufo • Cappelletti mit getrüffelnder Ricotta-Füllung | 29.50 |

Süssspeisen

| | | |
|------------------|--|-------|
| Gennaio | Crostata al cioccolato bianco e ricotta • Kuchen mit weisser Schokolade und Ricotta | 24.50 |
| Febbraio | Sbriciolata alle amarene con crema pasticcera Streusselkuchen mit Vanillecrème und Amarenen | 23.50 |
| Marzo | Crostata al Limoncello • Zitronenkuchen | 25.50 |
| Aprile | Cassata siciliana al forno • Mürbteigtorte mit Ricotta und Schokolade | 24.50 |
| Maggio | Cheesecake ai frutti di bosco • Quarktorte mit Waldbeeren | 25.50 |
| Giugno | Mousse al cioccolato bianco e pistacchi Mousse von weisser Schokolade mit Pistazien | 24.00 |
| Luglio | Cheesecake al limone • Zitronen-Quark-Torte | 25.50 |
| Agosto | Mousse al caffè • Mokka-Mousse | 24.00 |
| Settembre | Mousse all'uva fragola • Mousse von Americano-Trauben | 24.00 |
| Ottobre | Torta alle castagne • Maroni-Kuchen | 23.50 |
| Novembre | Mousse alla gianduia • Gianduia-Mousse | 24.00 |
| Dicembre | Mousse al torrone • Mousse von italienischem weissen Nougat | 24.00 |



Bestelleinheiten:

Mousses: Glace-Bidon à ca. 1.2 kg

Parfaits: Stangen à ca. 1 kg

Tiramisù: Schüssel à ca. 1.5kg

Panna Cotta: pro Stk

Kuchen/Torte: pro Stk (8-10 Portionen)

| | | |
|---------------------|--|-------|
| | Tiramisù • Tiramisu | 23.00 |
| Tutto l'anno | Mousse al cioccolato • Schokoladenmousse | 20.50 |
| | Panna Cotta • Panna Cotta | 2.50 |

Verkauf & Lieferbedingungen

1 Gültigkeit

Es gelten ausschliesslich die vorliegenden Bedingungen. Mit der Platzierung einer Bestellung anerkennt der Kunde diese Verkaufs- und Lieferbedingungen ohne Einschränkung. Abweichende Einkaufsbedingungen von Kunden verpflichten uns nur, wenn wir diese schriftlich anerkannt haben. Entsprechendes Verhalten oder Stillschweigen der Restaurants Commercio-Piccadilly AG kann nicht als Zugeständnis ausgelegt werden.

2 Preise

Unsere Preise sind freibleibend. Falls wir keine Offerte unterbreitet haben, gelten die Preise der jeweils aktuellen Preisliste. Die angegebenen Preise sind Bruttopreise (inkl. Mehrwertsteuer). Änderungen bleiben vorbehalten.

3 Verpackung

Die Verpackung ist in den Preisen inbegriffen. Wir verpacken die Waren in einer

Form, die unter normalen Transportbedingungen vor Beschädigungen schützt. Einwegverpackungen werden nicht zurückgenommen.

4 Bestellfristen

Bestellungen telefonisch oder per Mail 48h im Voraus, ausgenommen separate Deklarationen.

5 Lieferkonditionen

Lieferung Montag bis Freitag in der Agglomeration Zürich (bis 10km). Lieferungen ausserhalb der Agglomeration Zürich ab einem Mindestbestellwert von CHF 300.00. Die effektive Liefermenge kann geringfügig von der bestellten Menge abweichen. In Rechnung gestellt wird die tatsächlich gelieferte Menge.

6 Zahlungsbedingungen

Es werden Monatsrechnungen ausgestellt mit einer Zahlungsfrist von 15 Tagen netto ab Rechnungsdatum.

7 Mängelrüge

Der Kunde prüft die Lieferung unmittelbar nach Erhalt auf Menge, Qualität, Inhalt und allfällige Transportschäden. Mängel sind umgehend schriftlich zu beanstanden. Mängel, die bei einer sofortigen Prüfung erkennbar gewesen wären, können später nicht mehr geltend gemacht werden.

8 Höhere Gewalt

Vorbehalten bleiben Liefermöglichkeit, Lieferbeschränkungen, behördliche Massnahmen, Rationierungen, Verkehrs- und Betriebsstörungen, Krieg, Streik und alle anderen Fälle höherer Gewalt.

9 Gerichtsstand

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist in allen Fällen für beide Teile Stadt Zürich.





Pasta
Freunde

Bestellung

telefonisch:

+41 44 250 59 70

oder per mail:

pastafreunde@commercio.ch

Montag bis Freitag
Feiertage geschlossen



**Commercio
Arthouse**

Pasta-Freunde
c/o Restaurant Commihalle
Stampfenbachstrasse 8
CH-8001 Zürich
+41 44 250 59 70
pastafreunde@commercio.ch