



## CON AMORE E PASSIONE

Unter diesem Motto heissen wir Sie, liebe Gäste, herzlich willkommen und freuen uns, dass wir Sie an der wahrscheinlich ältesten Bartheke von Zürich oder in unserem Ristorante verwöhnen dürfen.

Ihr Gastgeber,  
Sandro Ciarfaglia und das Commercio Team

### PROSECCO e CHAMPAGNE aperti o in bottiglia 75cl

<b>PROSECCO DOC BRUT</b>	sandro bottega, castello roganzuolo alexander	10cl <b>8.80</b> / 75cl <b>58.00</b>
<b>LAURENT-PERRIER</b>	brut	10cl <b>13.50</b> / 75cl <b>88.00</b>

### VINI BIANCHI e ROSATI aperti o in bottiglia 75cl

<b>EPESES</b> AOC	<b>SELEZIONE COMMERCIO</b> cave d'aucret, lavaux, svizzera 2008 100% chasselas ausgezeichneter aperitif wein	10cl <b>6.00</b>
<b>PINOT GRIGIO</b> DOC	grave del friuli, italia 2009 100% pinot grigio lang nachklingende frucht	10cl <b>7.00</b> / 75cl <b>49.00</b>
<b>ROERO ARNEIS</b> DOCG	camestri, piemonte, italia 2009 100% arneis reicher körper mit grosser struktur	10cl <b>7.00</b> / 75cl <b>49.00</b>
<b>CHARDONNAY</b> DOC	beviòn, piemonte, italia 2009 100% chardonnay aromen von gewürzen und früchten	10cl <b>6.00</b> / 75cl <b>40.00</b>
<b>SOAVE</b> classico DOC	gini, veneto, italia 2007/ 2008 100% garganega strohgelbe farbe, fruchtiges bouquet	75cl <b>53.00</b>
<b>VERDICCHIO</b> DOC	dei castelli di jesi, marche, italia 2010 100% verdicchio frische wein mit duft von pfirsich, apfel und rose	75cl <b>35.00</b>
<b>ROSATO DEL SALENTO</b> IGT	il trullo, vallone, italia zart, fruchtig, excellent	10cl <b>4.30</b>

### VINI ROSSI aperti o in bottiglia 75cl

<b>I FILARI</b> IGT	<b>SELEZIONE COMMERCIO</b> cantina valpolicella negrar, veneto, italia 2008, corvina / merlot veronese würziges bouquet, langer abgang	10cl <b>6.60</b> / 75cl <b>45.00</b>
<b>AGLIANICO</b> IGT	di meo, campania, italia 2006 100% aglianico trocken, harmonisch und samtig	10cl <b>6.80</b> / 75cl <b>45.00</b>
<b>CANNONAU</b> DOC	bingias, trexenta, senorbi, sardegna, italia 2007, cannonau / cabernet / bovale geschmeidig, elegantes finale	10cl <b>7.50</b> / 75cl <b>51.00</b>
<b>MERLOT</b> IGT	maremma, toscana, italia 2008 100% merlot ein merlot der extraklasse	10cl <b>6.80</b> / 75cl <b>45.00</b>
<b>PRIMITIVO</b> IGT	del tarantino, sette torri, puglia, italia 2007, 100% primitivo brombeer-bouquet, kraftvoll im gaumen	10cl <b>6.80</b> / 75cl <b>45.00</b>
<b>RISPOLLO</b> DOC	talenti, montalcino, italia 2010 merlot / cabernet sauvignon kräftig, warm und nachhaltig im abgang	10cl <b>6.50</b> / 75cl <b>44.00</b>
<b>ROSSO DI MONTEFALCO</b> DOC	caprai amaldo, umbria, italia 2008 sangiovese / merlot / sagrantino sattes rubinrot, voluminös und würzig	10cl <b>6.80</b> / 75cl <b>45.00</b>
<b>NERO D'AVOLA</b> IGT	enzo di sette rue, sicilia, italia 2009 100% nero d'avola duft von roten beeren und mediter. gewürzen	10cl <b>5.00</b> / 75cl <b>33.50</b>
<b>STERPATO</b> IGT	varramista, toscana, italia 2008 merlot / cabernet sauvignon / sangiovese angenehm weicher körper, fruchtig würzig	10cl <b>6.50</b> / 75cl <b>44.00</b>
<b>VINI ROSSI</b> in bottiglia 75cl		
<b>AMARONE</b> DELLA VALPOLICELLA DOC	<b>L'ANIMA DI VERGANI</b> , veneto, italia 2006 corvina veronese / corvinone / rondinella gute struktur mit ausgewog. nachklang	50cl <b>50.00</b> 75cl <b>78.00</b> 150cl <b>155.00</b>
<b>CALESTAIA</b> RISERVA DOC	roccapesto, toscana, italia 2005 100% sangiovese am gaumen weich, vollmundig und körperreich mit angenehm eingebundenen tanninen	75cl <b>78.00</b>
<b>COLLAZZI</b> IGT	collazzi, toscana, italia 2008 cabernet sauvignon / merlot im gaumen eine wucht von reifen waldbeeren und edlem balsamico, tannine und säure im einklang	75cl <b>84.00</b> 150cl <b>160.00</b>

<b>MODUS</b> IGT	ruffino, toscana, italia 2006 sangiovese / cabernet / merlot würziges bouquet, sehr elegant und gehaltvoll	75cl <b>78.00</b>
<b>ORCAIO</b> IGT	pianese, toscana, italia 2005 100% sangiovese tiefes rubinrot, würzig mit lang anhaltendem abgang	75cl <b>78.00</b>
<b>PLANETA</b> IGT	planeta, sicilia, italia 2006 merlot / petit verdot voller, dichter geschmack, endloses finale	75cl <b>78.00</b>
<b>TERRACCIA</b> IGT	valle del crati, serracavallo, calabria italia 2007, magliocco / cabernet sauvignon intensives bukett, trockener, vollmundiger geschmack	75cl <b>58.00</b>
<b>UÈ PÀSSULE</b> DOC	vinosia, puglia, italia 2008 100% primitivo fruchtbetont mit schönem pflaumenaroma und leichten balsamischen nuancen, dezent süsslich im abgang	75cl <b>75.00</b>
<b>RIPASSO</b> DOC	acinatico, veneto, italia 2008/09 corvina / rondinella / corvinone / molinara duft nach bittermandeln und reifen früchten während 15tg auf trester des amarone gelagert	75cl <b>55.00</b>
<b>SYNTHESI</b> DOC	aglianico del vulture. basilicata, italia 2006/07 100% aglianico tiefrote farbe, im gaumen fruchtig und weich	75cl <b>55.00</b>
<b>ARENAS</b> DOC	carignano del sulcis riserva, sardegna, italia 2007 100% carignano glänzendes Granatrot, duft von leder und schokolade	75cl <b>58.00</b>

## VINI DA DESSERT in bottiglia

<b>VIN SANTO DEL CHIANTI</b> DOC	serelle, toscana, italia 2006/07 malvasia, trebbiano duft von getrockneten früchten, haselnuss und honig, im langen nachhall bleiben getrocknete aprikosen- und vanille-aromen haften.	37.5cl <b>44.00</b>
<b>PASSITO DI NOTO</b> DOC	planeta, sicilia, italia 2009 100% moscato bianco cognacfarben, duft von getrockneten aprikosen, mango und datteln, am gaumen findet eine wahre fruchtexplosion statt begleitet von ingwer-/sesamaromen	50cl <b>50.00</b>

## APERITIVI

<b>AMERICANO</b> campari, martini rosso, mineralwasser	<b>13.00</b>
<b>APEROL SPRIZZ</b> aperol, mit weisswein oder prosecco	<b>7.50 / 11.50</b>
<b>BALLA BALLA</b> campari, gin, triple sec mit prosecco	<b>13.00</b>
<b>BICICLETTA</b> campari, mit weisswein oder mit prosecco	<b>7.50 / 11.50</b>
<b>BLOODY MARY</b> wodka, tomatensaft	<b>12.50</b>
<b>CAMPARI COCKTAIL</b> campari, wodka, angostura	<b>13.00</b>
<b>CROPRO</b> crodino, prosecco	<b>12.50</b>
<b>GESPR. WEISSWEIN</b> weisswein, mineralwasser	<b>6.80</b>
<b>GIN DI SOLE</b> gin, campari, orangensaft	<b>13.00</b>
<b>KIR</b> crème de cassis, weisswein	<b>7.50</b>
<b>KIR ROYAL</b> crème de cassis, prosecco	<b>11.50</b>
<b>NEGRONI</b> martini rosso, campari, gin	<b>13.00</b>
<b>POR-TONIQUE</b> roter porto, schweppes tonic	<b>11.50</b>

## APERITIVI LISCI 4cl

<b>AMARO MONTENEGRO</b>	23.5% <b>7.30</b>
<b>APEROL</b>	11.0% <b>7.30</b>
<b>APPENZELLER</b>	29.0% <b>7.30</b>
<b>AVERNA</b>	32.0% <b>7.30</b>
<b>BRAULIO DI BROMIO</b>	21.0% <b>7.30</b>
<b>CAMPARI</b>	23.0% <b>7.30</b>
<b>CYNAR</b>	17.0% <b>7.30</b>
<b>FERNET BRANCA</b>	40.0% <b>7.30</b>
<b>MARASCHINO</b>	23.0% <b>7.30</b>
<b>MARTINI</b> bianco / fiero / rosso	15.0% <b>7.30</b>
<b>PERNOD</b>	40.0% <b>12.80</b>
<b>PORTO</b> bianco / rosso	20.0% <b>7.30</b>
<b>RAMAZOTTI</b>	30.0% <b>7.30</b>
<b>RICARD</b>	45.0% <b>12.80</b>
<b>ROSSI</b>	18.0% <b>7.30</b>
<b>TIO PEPE</b>	15.0% <b>7.30</b>

## SPIRITUOSI 4cl

<b>ABSOLUT</b> wodka	40.0% <b>11.00</b>
<b>GREY GOOSE</b> wodka	40.0% <b>11.00</b>
<b>TROJKA</b> black, blue, green, pink, white wodka	40.0% <b>10.00</b>
<b>XELLENT</b> wodka	40.0% <b>15.50</b>
<b>BEEFEATER</b> gin	45.0% <b>11.00</b>
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> gin	40.0% <b>11.00</b>
<b>GIN ESCAPE 7</b> gin	37.5% <b>10.00</b>
<b>HENDRICKS</b> gin	41.0% <b>11.00</b>
<b>TANQUERAY TEN</b> gin	47.3% <b>14.00</b>
<b>HAVANA CLUB</b> rum	40.0% <b>11.00</b>
<b>JOSÉ CUERVO</b> tequila especial	40.0% <b>10.00</b>
<b>ZUSATZ FÜR MIXGETRÄNKE</b>	<b>2.50</b>

## COCKTAILS

<b>BELLINI</b> pfirsich, triple sec, prosecco	14.00
<b>BLACK RUSSIAN</b> kahlua, wodka	14.00
<b>CAIPIRIÑHA</b> limetten, cachaça, rohzucker	14.00
<b>CAIPIROSCA</b> limetten, weisser wodka, rohzucker	14.00
<b>CAIPIGREECHA</b> limetten, grüner wodka, rohzucker	14.00
<b>COBRA</b> galliano, amaretto	14.00
<b>COSMOPOLITAN</b> absolut citro, triple sec, lime juice, cranberrysaft	14.00
<b>FRENCH ITALY</b> galliano, cognac, sahn	14.00
<b>GODFATHER</b> whisky, amaretto	14.00
<b>SEX ON THE BEACH</b> white peach, wodka, cranberry- & orangensaft	14.00
<b>MILANO COOLER</b> ramazotti, maraschino, pink grapefruitsaft, soda	14.00
<b>MOJITO</b> limetten, rum, rohzucker, pfefferminze	14.00
<b>RUM-A-ROMA</b> rum, aperol, martini rosso, orange bitter	14.00
<b>TEQUILA SUNRISE</b> tequila, grenadine, orangensaft, lime	14.00
<b>WHITE RUSSIAN</b> kahlua, wodka, rahm	14.00

## SOURS

<b>AMARETTO SOUR</b> amaretto, zitronen- und orangensaft	14.00
<b>APEROL SOUR</b> aperol, triple sec, zitronensaft, lime, rohzucker	13.50
<b>BRANDY SOUR</b> brandy, triple sec, zitronensaft, lime, rohzucker	15.00
<b>CAMPARI SOUR</b> campari, zitronen- und orangensaft	14.00
<b>GRAPPA SOUR</b> grappa, triple sec, zitronensaft, lime, rohzucker	14.00
<b>TEQUILA SOUR</b> tequila, triple sec, zitronensaft, lime, rohzucker	14.00
<b>WHISKY SOUR</b> whisky, triple sec, zitronensaft, lime, rohzucker	14.00

## BIRRE

<b>FELDSCHLÖSSCHEN</b> offen	30cl 4.80 / 50cl 7.00
<b>FELDSCHLÖSSCHEN</b> pitcher	1.5 Lt 21.00
<b>FELDSCHLÖSSCHEN</b> bügelbier	50cl 8.00
<b>FELDSCHLÖSSCHEN</b> dunkle perle	30cl 5.20
<b>FELDSCHLÖSSCHEN</b> premium	27.5cl 5.50
<b>FELDSCHLÖSSCHEN</b> alkoholfrei	33cl 5.20
<b>ANHEUSER (BUD)</b>	33cl 6.50
<b>SAN MIGUEL</b>	33cl 6.50
<b>SCHNEIDER WEISSE</b>	50cl 8.00
<b>EVE</b> litchi / passionsfrucht	27.5cl 5.50

## DISTILLATI 2cl

<b>CALVADOS MAGLOIRE</b> v.s.o.p.	40.0% 8.40
<b>KIRSCH WILLISAUER</b>	37.5% 6.30
<b>PFLÜMLI</b>	37.5% 6.30
<b>WILLIAMINE MORAND</b>	40.0% 7.30

## WHISKIES 4cl

<b>BALLANTINE'S</b>	40.0% 10.00
<b>CANADIAN CLUB</b>	40.0% 12.50
<b>CHIVAS REGAL</b> 12 years	40.0% 14.50
<b>DIMPLE</b>	43.0% 14.50
<b>FOUR ROSES</b>	40.0% 12.50
<b>GLENFIDDICH</b>	43.0% 14.50
<b>GOLD LABEL</b>	40.0% 10.00
<b>JACK DANIELS</b>	43.0% 12.50
<b>J &amp; B</b>	40.0% 11.00
<b>JOHNNY WALKER</b> red label	40.0% 10.50
<b>JOHNNY WALKER</b> black label	40.0% 13.50
<b>OBAN</b> 14 years	43.0% 15.50
<b>TULLAMORE DEW</b>	40.0% 12.00

## CAFFÈ / TÈ

<b>CAFÈ CREMA / SCHALE / ESPRESSO / RISTRETTO</b>	4.50
<b>CAPPUCCINO</b>	5.00
<b>CAFÈ MELANGE</b>	5.50
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	6.00
<b>GLAS MILCH</b> 3dl	3.50
<b>LATTE MACCHIATO</b>	5.20
<b>TÈ</b> früchte/ grün / hagenbutten/ kamille /pfefferminze / schwarz /verveine	4.50
<b>PUNCH</b> apfel / rum	4.80
<b>COMMERCIO CAFFÈ</b> hausmischung über gasse 100% arabica	1kg / 19.80

## CAFFÈ / TÈ con alcolici

<b>CORRETTO GRAPPA</b> grappa	6.80
<b>CARAJILLO</b> brandy	7.00
<b>IRISH COFFEE</b> irish whisky, schlagsahne	12.80
<b>ITALIAN COFFEE</b> amaretto, brandy, schlagsahne	12.50
<b>TÈ e RUM</b> rum	6.80
<b>GT</b> kaffee, kräuterschnaps	7.00
<b>KAFI LUTZ</b> kaffee, zwetschge, rahm	7.00

## GRAPPE 2cl

### LINEA BERTA

<b>BRIC DEL GAIAN</b> moscato d'asti	45.0%	<b>17.00</b>
<b>GIULIA</b> chardonnay	40.0%	<b>9.20</b>
<b>IL DUCA</b> nero d'avola	40.0%	<b>9.00</b>
<b>MARISA</b> 2001 nebbiolo, barbera	45.0%	<b>17.00</b>
<b>NIBBIO</b> nebbiolo di barolo	40.0%	<b>9.00</b>
<b>RISERVA DI LIDIA</b> barbera, moscato	43.0%	<b>13.50</b>
<b>ROCCANIVO</b> barbera	43.0%	<b>17.00</b>
<b>SANTANNA</b> merlot	40.0%	<b>9.00</b>

### L'ANIMA DI VERGANI

brunello	40.0%	<b>9.60</b>
moscato	40.0%	<b>9.00</b>
prosecco	40.0%	<b>9.00</b>
amarone affinata	40.0%	<b>12.50</b>
riserva invecchiata	40.0%	<b>13.00</b>

<b>NARDINI</b> bianca riserva	50.0%	<b>9.00</b>
<b>PRIMAGIOIA</b>	44.0%	<b>11.00</b>
<b>TRE SOLI TRE</b> 2002	45.0%	<b>17.00</b>
<b>VILLA DE VARDA</b> chardonnay	40.0%	<b>10.50</b>
<b>VILLA DE VARDA</b> invecchiata riserva	40.0%	<b>10.50</b>

## LIQUORI

<b>AMARETTO DI SARONNO</b>	28.0% / 4cl	<b>10.80</b>
<b>BAILEY'S</b>	17.0% / 4cl	<b>9.40</b>
<b>FIOR DI LATTE</b> cioccolato bianca & grappa	15.0% / 4cl	<b>7.30</b>
<b>LIMONCINO</b> a base di grappa	30.0% / 4cl	<b>7.30</b>
<b>CREMA CIOCCOLATO GIANDUIA</b> & grappa	17.0% / 4cl	<b>7.30</b>
<b>COINTREAU</b>	40.0% / 2cl	<b>8.80</b>
<b>KAHLUA</b>	20.0% / 4cl	<b>10.50</b>
<b>SAMBUCA</b>	38.0% / 2cl	<b>7.80</b>
<b>SOUTHERN COMFORT</b>	35.0% / 4cl	<b>10.50</b>

## COGNAC / BRANDY 2cl

<b>ARMAGNAC NAPOLÉON</b>	40.0%	<b>8.80</b>
<b>BELDUC</b>	36.0%	<b>5.50</b>
<b>MARTELL MÉDAILLON</b> v.s.o.p.	40.0%	<b>9.00</b>
<b>RÉMY MARTIN</b> v.s.o.p.	40.0%	<b>9.50</b>
<b>VECCHIA ROMAGNA</b>	38.0%	<b>6.80</b>

## NONALCOLICI

<b>COCA COLA</b> light / zero	33cl	<b>4.80</b>
<b>SPRITE</b> offen	30cl	<b>4.30</b> / 50cl <b>6.30</b>
<b>CRODINO</b>	10cl	<b>5.00</b>
<b>EISTEA</b> offen	30cl	<b>4.30</b> / 50cl <b>6.30</b>
<b>RIVELLA</b> blau / grün / rot	33cl	<b>4.80</b>
<b>RED BULL</b>	25cl	<b>7.00</b>
<b>TROJKA ENERGY</b>	25cl	<b>5.00</b>
<b>SCHWEPES</b> tonic / bitter lemon / ginger ale	20cl	<b>4.80</b>
<b>SINALCO</b>	30cl	<b>4.80</b>
<b>SHORLEY</b>	30cl	<b>4.80</b>
<b>MINERAL</b> offen	30cl	<b>4.00</b> / 50cl <b>6.00</b>
<b>RHÄZÜNSER</b>	35cl	<b>4.70</b>
<b>VALSER</b>	75cl	<b>9.00</b>
<b>SAN PELLEGRINO:</b>		
<b>ACQUA</b> con gas	50cl	<b>6.30</b>
<b>ACQUA PANNA</b> senza gas	50cl	<b>6.30</b>
<b>ARANCIATA AMARA / DOLCE / CHINOTTO</b>	18cl	<b>5.00</b>
<b>SAN BITTER</b> rot / weiss	10cl	<b>5.00</b>
<b>GAZOSA</b> limone / mandarino / lampone	35cl	<b>4.80</b>

**ZH<sub>2</sub>O** züriwasser®  
DRINK & DONATE

**BEWUSST FAIR FÜR MENSCH UND UMWELT** 50cl **3.00**

## SUCCHI

<b>GRANINI</b> ananas / aprikosen / orangen / tomaten	20cl	<b>6.50</b>
<b>APFELSAFT</b> ramseier	30cl	<b>4.80</b>
<b>TRAUBENSAFT</b> rot, grapillon	20cl	<b>4.80</b>

Alle Preise in CHF und inkl. MWSt.

**COMMERCIO** Bar e Ristorante dal 1973

Mühlebachstrasse 2 / 8008 Zürich

Tel 044 250 59 30 Fax 044 250 59 31 [www.commercio.ch](http://www.commercio.ch)

**SO - DO 11 – 24** (Küche bis 23:30) / **FR & SA 11 – 02** (Küche bis 01:00)