BANKETT-DOKUMENTATION

Bar e Ristorante dal 1973

Commercio®

2
Infos
*****
3
Menu Commercio | Menu Antico | Menu Colosseo
*****
4
Menu Milano | Menu Trulli | Menu Piazza Grande
*****
5
Vini bianchi | Prosecco | Champagne
*****
6
Vini rossi

COMMERCIO Bar e Ristorante dal 1973 I Mühlebachstrasse I 8008 Zürich
tel+41 (0) 044 250 59 30 I fax +41 (0) 44 250 59 31 | commercio@commercio.ch

INFOS

Öffnungstage	Ganzes Jahr
Öffnungszeiten	SO – Do 11.00 - 24.00 Uhr Fr + Sa 11.00 - 02.00 Uhr
Sitzplätze	Bar 10 Restaurant 63 Terrasse 22
Teilnehmerzahl	Max. 25 Personen Die endgültige Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Stunden vor dem Veranstaltungstermin bekannt gegeben werden. Differenzen von minus 3 Personen und mehr müssen wir leider verrechnen.
Zusammenstellung Ihres Menus	Unser Angebot ist auf persönlicher Beratung aufgebaut. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir Sie entsprechend beraten können und Sie die Möglichkeit haben, unsere Räumlichkeiten an Ort und Stelle zu besichtigen.
Ansprechpersonen	Sandro Ciarfaglia | Geschäftsführer Carmine Vitale | Küchenchef
Menukarten	Eine von uns erstellte Menukarte für Ihren Anlass kostet Sie nichts.
Preise	Alle Preise in CHF und inkl. Mwst
Divers	- Zapfengeld für selber mitgebrachte Weinflaschen CHF 25.- / Fl - Verlängerungsbewilligung pauschal CHF 103.- - Zuschlag für Personalkosten ab 00.30h So - Do und 02.30h Fr + Sa CHF 250.- - Unsere Rechnungen sind innert 15 Tg ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar - Wir behalten uns vor, in gewissen Fällen eine Teilvorauszahlung zu verlangen
	Aus eigener Produktionsküche
Stand	November 2011

MENUS

COMMERCIO

Minestrone di verdure
Gemüsesuppe
++++
Cappelletti con ripieno di vitello saltati nel burro e parmigiano
Handgefaltete Teigtaschen mit delikater Kalbfleischfüllung (CH), an brauner Butter mit Parmesan
++++++
Mousse al cioccolato
Hausgemachte Schokoladen Mousse
+++
48.50

ANTICO

Tortelloni in brodo
Bouillion mit hausgemachten Fleischtortelloni
++++
Ossobuco "Cremolata" con polenta e pomodori gratinati
Kalbshaxen-Scheiben (CH) auf mailänder Art, mit Maisgries und gratinierten Tomaten
++++++
Tiramisù
Hausgemachtes Tiramisu
+++
49.50

COLOSSEO

Insalata di spinaci con mozzarella di bufala
Büffelmozzarella auf Spinatbeet an einer kräftigen Balsamico-Dressing
++++
Saltimbocca di maiale alla Romana con risotto bianco al parmigiano e broccoli
Schweineschnitzel (CH) auf romanischer Art serviert mit weissem Parmesan-Risotto und Brokkoli
++++++
Panna cotta con frutti di bosco
Panna cotta mit Waldbeeren
+++
52.50

MENUS

MILANO

Risotto allo zafferano con gamberoni
Safran-Risotto mit Black Tiger Krevetten
++++
Stracotto di manzo alla Milanese
Rindsschmorbraten (BR) auf mailänder Art serviert mit Fingerkarotten, Sellerie und hausgemachten Tagliatelle
++++++
Profiterol al cioccolato con frutta e panna montata
Schokoladen-Windbeutel mit Früchten und Rahm
+++
58.50

TRULLI

Parmigiana alle melanzane
Mit Parmesan überbackene Aubergine
++++
Scaloppine al Marsala con taglierini
Kalbsschnitzel (CH) an Marsalasauce, serviert mit hausgemachten Taglierini
++++++
Panna cotta con frutti di bosco
Panna cotta mit Waldbeeren
+++
58.50

PIAZZA GRANDE

Caprese con mozzarella di bufala
Tomaten mit Büffelmozzarella
++++
Filetto di manzo, patate novelle, funghi porcini e tagliatelle di contorno
Rindsfilet (250gr/UY), junge Kartoffeln, Steinpilze mit hausgemachten Tagliatelle
++++++
Crema di caramella guarnito con mandorle
Karamelköpfli mit Mandelspliter
+++
83.50

VINI BIANCHI | PROSECCO | CHAMPAGNE

AUSZUG aus unserer WEINKARTE

VINI BIANCHI 75cl

Pinot Grigio 49.-
100% Pinot Grigio / Grave del Friuli, Italia 2010
lang nachklingende frucht
++++++

Roero Arneis 49.-
100% Arneis / Camestri, Piemonte, Italia 2010
reicher körper mit grosser struktur
++++++

Chardonnay 40.-
100% Chardonnay / Piemonte, Italia 2010
aromen von gewürzen und früchten
++++++

PROSECCO e CHAMPAGNE 75cl

Prosecco Brut 58.-
Sandro Bottega / Castello Roganzuolo / Alexander
++++++

Laurrent-Perrier 88.-
brut
++++++

VINI ROSSI

AUSZUG aus unserer WEINKARTE

VINI ROSSI 75cl

Cannonau 51.-
Cannonau, Cabernet e Bovale / Bignias, Trexenta, Senorbi, Sardegna, Italia 2008
geschmeidig, elegantes finale
++++++

Rosso Montefalco 45.-
Sangiovese, Merlot e Sagrantino / Caprai Amaldo, Umbrio, Italia 2009
sattes rubinrot, voluminös und würzig
++++++

Amarone della Valpolicella 78.-
Corvina veronese, Corvinone e Rondinella, L'anima di Vergani, Veneto, Italia 2006
gute struktur mit ausgewogenem nachklang
++++++

Calestaia 78.-
100% Sangiovese / Roccapesto, Toscana, Italia 2005
am gaumen weich, vollmundig und körperreich mit angenehmen eingebundenen tanninen
++++++

Collazzi 84.-
Cabernet Sauvignon e Merlot / Collazzi, Toscana, Italia 2008
im gaumen eine wucht von reifen waldbeeren und edlem balsamico, tannine und säure im einklang
++++++

Planeta 78.-
Merlot e Petit Verdot / Planeta, Sicilia, Italia 2007
voller, dichter geschmack, endloses finale
++++++

Ripasso 55.-
Corvina, Rondinella, Corvinone e Molinara / Acinato, Veneto, Italia 2009
duft nach bittermandeln und reifen früchten, während 15 tagen auf trester des amarone gelagert
++++++