

CONSIGLIAMO

DELIZIE CULINARIE

ANTIPASTI

CREMA DI ZUCCA CON CECI E SPINACI 8.50

Kürbiscrèmesuppe mit
Kichererbsen und Blattspinat
*Pumpkin cream soup with
chick peas and leaf spinach*

INSALATA VALERIANA PANCETTA E GAMBERONI 23.50

Nüsslisalat mit Speck
und gebratenen Krevetten
*Lamb's lettuce with bacon
and fried shrimps*

INSALATA DI POMODORI E BURRATA 15.50

Tomatensalat mit Burrata
Tomato salad with burrata

PIATTI PRINCIPALI

RAVIOLONI DI PESCE SPADA 24.50/27.50

Ravioloni gefüllt
mit Schwertfisch
an Pernod-Dillsauce
*Ravioloni filled
with swordfish
on pernod dill sauce*

LASAGNA CON ZUCCA E FUNGHI MISTI 24.00

Kürbis-Pilz-Lasagne
Pumpkin-mushroom-lasagne

IMPEPATA DI COZZE ALLA NAPOLETANA 27.50

Gedämpfte Miesmuscheln an
Weisswein-Kräutersud mit
Knoblauch-Bruschetta
*Steamed mussels on
white wine herb sauce
with garlic bruschetta*

TAGLIERINI BIANCHI E NERI CON COZZE 23.50

Schwarze (Tintenfisch)
und weisse Taglierini mit
Miesmuscheln, Knoblauch,
Peperoncini und Tomaten
*Black (squid) and white taglierini
with mussels, garlic, chili peppers
and tomatoes*

ORATA INTERA AL FORNO 36.50 MEDITERRANEA

Ganze Goldbrasse im Ofen gebraten
mit getrockneten Tomaten, Kapern,
Thymian, Oliven und gedämpftes
Tagesgemüse
*Entire oven-baked gilthead
seabream with dried tomatoes,
capers, thyme, olives and
steamed vegetables of the day*

FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA 32.50

Geschnetzelte Kalbsleber mit
Zwiebeln, frischen Kräutern
und gebratener Polenta
*Sliced calf's liver with onions,
fresh herbs and fried polenta*

DOLCE

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHI 10.00

Weisses Schokoladenmousse
mit Pistazien
*White chocolate mousse
with pistachios*



DAS TICKET ZUM ORIGINAL

Mit der **Arthouse Kinokarte** erhalten Sie
in allen **Commercio Restaurants 10%**
Vergünstigung, bis max. 4 Personen.

→ Bitte wenden

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / 11-2018

Speck, Kalbsleber: CH | Schwertfisch: IT | Krevetten: VN | Miesmuscheln: NL | Goldbrasse: GR

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

SPAGHETTI ALLA MARINARA

5-KORN SPAGHETTI «CINQUE C»

mit Meeresfrüchten und -fischen,
Gemüse und Peperoncini an
Tomatensauce, garniert mit
Sonnenblumenkernen

5-CEREAL SPAGHETTI «CINQUE C»

*with seafood, fish, vegetables
and chilli peppers served with
tomato sauce; garnished with
sunflower seeds*

**Das Besondere an unseren
hausgemachten Spaghetti
«Cinque C» von den Pasta-
Freunden liegt in der
Zusammensetzung.**

Sie werden aus 5 verschiedenen
Getreidesorten hergestellt.
(Hartweizengriess, Dinkelmehl,
Vollkornmehl, Roggenmehl,
Weissmehl). Die Qualität der aus
dem Getreide stammenden
Proteinen wird durch die Beigabe
von Hühner-Eiweiss aufgewertet
und das Verhältnis zwischen
Kohlenhydraten (Stärke) und
Eiweiss ist ausgeglichener. Die fünf
Getreidesorten liefern wertvolle
Vitamine und Mineralstoffe, die
Nahrungsfasern verlängern das
Sättigungsgefühl und halten die
Verdauung auf Trab.



5
**SPAGHETTI
CINQUE**

VINO BIANCO

NUDO BIANCO VERMENTINO
DOC 2017 10CL 7.00/75CL 49.00
NUDO

Herkunft

Maremma, Toskana, Italien

Traubensorte

Vermentino 100%

*Ausgeprägte, frische Nase mit
Noten von exotischen Früchten.
Im Gaumen leicht mineralisch und
unheimlich saftig. Die spielerische
Säure unterstützt die fruchtigen,
mit Bergamotte gepaarten Noten.
Macht Lust auf mehr.*

VINO ROSSO

LIBERTÀ IGT 2016 10CL 7.80
MAGNUM
COLLAZZI

Herkunft

Toskana, Italien

Traubensorten

Merlot, Cabernet Franc, Syrah

*Die weichen Tannine des Merlots,
die Würzigkeit des Syrahs und
die Intensität des Cabernet Franc,
verleihen diesem Wein einen Aus-
druck von grosser Ausgewogenheit.*