
TAVOLATA SAN SILVESTRO 2019



**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN
WUNDERSCHÖNEN SILVESTER
UND EINEN GROSSARTIGEN
START INS 2020!**

Restaurant
Commihalle

Stampfenbachstrasse 8
8001 Zürich
044 250 59 60
commercio.ch
commihalle@commercio.ch

ITALIENISCHES VORSPEISENBUFFET

Rohschinken San Daniele • Salami am Stück • Coppa • Rindscarpaccio • Carpaccio di Bresaola • Rauchlachs • Pesce in carpione • Marinierte Black Tiger Krevetten • frittierte Riesenkrevetten

Papadew gefüllt mit Frischkäse • Mozzarellaperlen mit Datteltomaten • Maissalat • Bohnensalat • Blattsalate • Pastasalat «O sole mio» • Krevettencocktail • Meeresfrüchtesalat • Grillgemüse • Mediterraner Salat mit Feta

Balsamicozwiebeln • Artischockenherzen getrocknete Tomaten • Oliven

ZWISCHENGANG

Cappelletti «San Silvestro» mit Ricotta- und schwarzer Trüffelüllung

HAUPTGANG

Rindsfilet am Stück gebraten

oder

Gebratenes Doradenfilet mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kapern

Beilage nach Wahl: Roter Reis, Rosmarin-Bratkartoffeln, buntes Gemüse

KÄSE- UND DESSERTBUFFET

*Panna cotta • Tiramisù
Mousse au chocolat • Creme Caramel
Frische Früchte • Panetone • Panforte •
Marronimousse • Gelato •
Blutorangensorbet*

Italienische Käseplatte

89.00 CHF/PERSON

KINDERTAVOLATA (BIS 12 J)

40.00 CHF

*Alle Preise in CHF inkl. Mwst
Rind, Kalb: CH | Tintenfisch, Calamari: ES
Lachs: GB | Carpaccio di Bresaola, Lachsforelle
(pesce in carpione): IT | Dorade: GR | Rindsfilet: ARG
Thon: TH | Alle Krevetten, Meeresfrüchte: VN
„Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie,
sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren*

SPUMANTE

aperti 10cl o in bottiglia da 75cl

PROSECCO DOC BRUT 9.-/59.-
*Veneto, Sandro Bottega,
Castello Roganzuolo
100% Glera*

FRANCIACORTA BRUT 12.-/84.-
DOCG – CUVÉE PRESTIGE
*Lombardia, Cà del bosco, Erbusco
75% Chardonnay, 15% Pinot Nero,
10% Pinot Bianco
Metodo classico champenois*

VINO BIANCO

aperti 10cl o in bottiglia da 75cl

ROERO ARNEIS 2018 DOCG 7.-/49.-
*Marco Porello, Piemonte, Italia
100% Arneis*

VINI ROSSI

in bottiglia da 75cl/150cl

BARBERA D'ASTI SUPERIORE
PÖRLAPÀ DOCG 2015 68.-
*Boeri, Piemonte
100% Barbera*

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 58.-
DOC RIPASSO 2016 MAGNUM 116.-
*La Casetta, Negrar, Veneto
70% Corvina, 15% Corvinone, 15% Rondinella*

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2015 78.-
«L'ANIMA DI VERGANI» MAGNUM 156.-
*Veneto
70% Corvina veronese,
15% Corvinone, 15% Rondinella*

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
DOCG 2014 62.-
*Riserva, Talosa, Toscana
100% Sangiovese*

CHIANTI CLASSICO
DOCG 2015 64.-
*Querciabella, Toscana
95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon*

BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG 2014 85.-
*Talenti, Toscana
100% Sangiovese grosso*

COLLAZZI TOSCANA 85.-
IGT 2015/2016 MAGNUM 170.-
*I Collazzi, Tavarnuzze, Toscana
60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,
7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot*

LIBERTÀ IGT 2016 MAGNUM 96.-
*I Collazzi, Tavarnuzze, Toscana
Sangiovese, Merlot, Syrah*

CANNONAU DI SARDEGNA
DOC RISERVA INU 2015 61.-
*Contini Attilio, Sardegna
100% Cannonau*

SICILIA IGT SITO DELL'ULMO
MERLOT 2013 69.-
*Planeta, Sicilia
95% Merlot, 5% Petit Verdot*

ECOS DA SEQUEIRA TINTO
DOURO DOC 2017 52.-
*Douro, Portugal
Touriga Nacional, Touriga Franca,
Sousão, Tinta Roriz, Tinta Barroca*



FÜR WEIN- LIEBHABER

LIBERTÀ IGT 2016 10CL 7.-/150CL 96.-
MAGNUM
Collazzi

*Herkunft: Toscana, 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
Ausdruck von grosser Ausgewogenheit.*