

consigliamo

aperitivo

Americano 11.50

4 cl Campari, 5cl Martini rot,
Sodawasser und Eiswürfel

4 cl campari, 5cl red martini,
club soda and ice cubes

**Scaloppine di vitello
ai funghi porcini** 39.00

Gebratene Kalbsschnitzel mit Steinpilzen
Fettuccine und Gemüse

*Roasted veal escalopes with boletus
fettuccine and vegetables*

menu

**Zuppa di zucca casalinga
con Amaretti** 10.50

Hausgemachte Kürbissuppe mit Amaretti

Homemade pumpkin soupe with amaretti

**Insalata valerianella con
uova sode e pancetta** 14.50

Nüsslisalat mit Ei und Speck

Lamb's lettuce with egg and bacon

Ravioloni ripieni di pesce spada 28.50

Ravioloni mit Schwertfisch-Füllung
an Dill-Safran Sauce

*Ravioloni filled with swordfish
on dill-saffron sauce*

Fettuccine al ragù di cinghiale 25.50

Fettuccine an Wildschwein Bolognese

Fettuccine with wild boar bolognese sauce

M' pepate di cozze 28.00

Miesmuscheln mit Weisswein und Petersilie

Mussels with white wine and parsley

dolci

**Mousse di cioccolato bianco
con pistacchi** 13.00

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.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / All prices in Swiss francs and incl. VAT / 11-2018

Kalb: CH | Wildschwein: EU | Schwertfisch: östlicher indischer Ozean | Miesmuscheln: NL

«Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren»

consigliamo

cappelletti commercio

Mit delikater Kalbfleischfüllung,
serviert mit Butter und Parmesan **28.50**

Täglich frisch zubereitet und handgefaltet vom
Team der Pasta-Freunde

*Hand folded cappelletti filled with veal,
served on butter and parmesan*



vino bianco

Fior di Luna, DOC **10cl, 8.20 / 75cl, 55.00**
2017

Ligurien, Italien

Vermentino, Greco, Albarola

Gelbgrün. Frisch, leicht und spritzig mit
angenehmer Säure. Ideal zu Meeresfrüchten

vino rosso

Tilaria **10cl, 8.50 / 75cl, 58.00**
2014

Villa Pinciana, Toscana, Italien

Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese,

Cabernet Franc, Pugnitello

Cuvée aus den fünf Hauptrebsorten der Maremma.
Beerenaromatik mit würzigen Noten. Feine
Tanninstruktur. Lang und vielseitig im Abgang.