
CAFFÈ SPECIALE

CAFFÈ FREDDO 9.–

Espresso serviert mit Vanilleglace und Schlagrahm

CAFFÈ AMARETTO 10.–

Erhitzter Amaretto-Likör mit heissem Kaffee; vollendet mit einer Haube aus Schlagrahm

BAILEY'S COFFEE 10.–

«Heiss wie die Hölle, schwarz wie der Teufel, rein wie ein Engel und süss wie die Liebe.» So hat Talleyrand diesen Kaffee beschrieben

IRISH COFFEE 13.–

Ein Traum aus Irland. Irischer Whiskey und brauner Zucker werden erhitzt und mit aromatischem Kaffee aufgefüllt. Den Abschluss bildet eine Rahmhaube

CAFFÈ CORRETTO 7.20

alla Grappa o
alla Vecchia Romagna

CAFFÈ CORRETTO 8.20

all'Amaretto o
alla Sambuca

FORMAGGI

PIATTO ASSORTITO CON PECORINO, PARMIGIANO, TALEGGIO, GORGONZOLA 16.50

Käseteller gemischt, mit Butter und Brot

PORZIONE SINGOLA 9.50

Portion nach Wahl, mit Butter und Brot

DOLCI

BUDINO AL CARMELLO 8.–

Caramelchöpfli

TIRAMISU 8.50

PANNA COTTA 10.50

SCHIUMA DI CIOCCOLATO 9.50

Schokoladen-Mousse

TRIO CLASSICO 10.50

Eine Kugel Vanilla-, Stracciatella- und Swiss Chocolateglace mit hausgemachter Schokoladensauce und Rahm

COPPA «BACCHE DI BOSCO» 11.50

Eine Kugel Vanilla Dream mit warmen Waldbeeren, garniert mit Rahm

SORBETTO DI LIMONE ALLA VODKA 10.50

Lemon & Lime Sorbet mit Wodka

BIMBO (KINDERGLACE) 5.50

CASSATA 6.– all'amaretto 8.–

M Ö V E N P I C K®
THE ART OF SWISS ICE CREAM

GELATO A SCELTA – GLACE ZUR AUSWAHL 4.–/KUGEL

Vanilla Dream
Strawberry
Swiss Chocolate
Caramelita
Crème Brûlée
Pistachio
Espresso Croquant
Lemon & Lime
Stracciatella

DOPO UN PASTO

LIMONCELLO 30 VOL% NATURALE 4CL 8.00

Herrlicher Zitronenliqueur aus dem Fruchtfleisch sonnengereifter, sizilianischer Zitronen; seine Harmonie verdankt er einem alten Rezept der Familie Bottega; ein erfrischender, verdauungsanregender Drink nach einem feinen Essen. Eiskalt servieren!

Herkunft
Bottega Alexander, Veneto, Italia

VECCHIA ROMAGNA 38 VOL% BRANDY 2CL 8.00

RÉMY MARTIN 40 VOL% COGNAC VSOP 2CL 9.50

VIN SANTO

SERELLE 1 DL 9.– CHIANTI DOC 37.5CL 32.– Toscana Malvasia, Trebbiano

GRAPPE

GRAPPA DA PROSECCO 40 VOL%
L'ANIMA DI VERGANI 2CL 8.50

Klar; im Geruch rein, spritzig und ausgeprägt; im Geschmack trocken, nicht aggressiv, intensiv und lang anhaltend

Herkunft/Traubensorte

L'anima di Vergani, Veneto, Italia, Prosecco (Glera)

GRAPPA DI BRUNELLO 40 VOL%
L'ANIMA DI VERGANI 2CL 9.50

Klar; im Geruch angenehm trocken mit leichten Veilchennoten; im Geschmack elegant, ausgeprägt und charaktervoll

Herkunft/Traubensorte

L'anima di Vergani, Toscana, Italia, Sangiovese

GRAPPA DI MOSCATO 40 VOL%
L'ANIMA DI VERGANI 2CL 7.50

Klar; mit wunderschöner Moscato Nase; im Geschmack samtig, abgerundet und weich

Herkunft/Traubensorte

L'anima di Vergani, Piemont, Italia, Moscato

GRAPPA DI AMARONE 40 VOL%
L'ANIMA DI VERGANI 2CL 11.50

Goldgelbe Farbe; intensive und delikate Nase nach Kirschen; im Gaumen herrlich samtig, weich, mit geschmeidiger Kraft und unglaublichem Abgang

Herkunft/Traubensorte

L'anima di Vergani, Veneto, Italia, Corvina, Rondinella, Molinara

DOPO

HENDRICK'S 41 VOL%
Gin Tonic 4CL 16.-

BELVEDERE 40 VOL%
Wodka Lemon / Tonic 4CL 16.-

PIMM'S NR. 1 25 VOL%
Pimm's, Gurken, Orange, 16.-
Zitrone, Ginger Ale

STAMPFENBACHSTRASSE 8
8001 ZÜRICH
TEL. 044 250 59 60
WWW.COMMERCIO.CH
WWW.ARTHOUSE.CH
COMMIHALLE@COMMERCIO.CH

Restaurant
Commihalle