
VINI BIANCHI E ROSATI

aperti 10cl o in bottiglia da 75cl

**CHARDONNAY
IGT 2016** 5.–
Hofstätter, Alto Adige, Italia

EPESES 2016 6.50
*Domaine d'Aucrêt, Lavaux,
Svizzera*

**ROERO ARNEIS
2016 DOCG** 7.–/49.–
Marco Porello, Piemonte, Italia
100% Arneis

**SICILIA MENFI DOC
FIANO COMETA 2015** 69.–
Planeta, Sicilia, Italia
100% Fiano

**PINOT GRIGIO DOC
GRIVÒ 2016** 52.–
*Volpe, Pasini, Togliano di Torreano
Friuli, Italia*
100% Pinot Grigio

**WHISPERING ANGEL
ROSÉ, 2016** 48.–
*Les Caves du Château d'Esclans
Côtes du Provence, Frankreich*
*Syrah, Rolle, Grenache, Mourvedre,
Cinsault*

ROSATO DEL SALENTO DOC 5.–
Vallone, Italia

VINI ROSSI

aperti 10cl dalla bottiglia da 75cl

**TOSCANA IGT
TORGAIO 2015** 5.–/35.–
Ruffino, Toscana, Italia

«SELEZIONE COMMIHALLE»
**MERLOT TOSCANA IGT 2014
VILLA LOGGIO** 8.–/55.–
Toscana, Italia

**PRIMITIVO DEL
TARANTINO 2015** 6.60/46.–
Puglia, Italia

**MONTEFALCO ROSSO
DOC 2015** 7.–/49.–
Caprai Arnaldo, Umbria, Italia

SPUMANTE

aperti 10cl o in bottiglia da 75cl

PROSECCO DOC BRUT 8.50–/56.00
*Veneto, Sandro Bottega,
Castello Roganzuolo*
100% Glera

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

VINI ROSSI

in bottiglia

**BARBERA D'ASTI SUPERIORE
PÖRLAPÀ DOCG 2013** 75CL 68.–
Boeri, Piemonte,
100% Barbera

**VALPOLICELLA
CLASSICO SUPERIORE** 75CL 58.–
DOC RIPASSO 150CL 116.–
2014
La Casetta, Negrar, Veneto
70% Corvina, 15% Corvinone,
15% Rondinella

**AMARONE DELLA
VALPOLICELLA CLASSICO
DOC 2012** 75CL 78.–
«L'ANIMA DI VERGANI» 150CL 156.–
Veneto
70% Corvina veronese,
15% Corvinone, 15% Rondinella

**VINO NOBILE DI
MONTEPULCIANO
DOCG 2013** 75CL 62.–
Riserva, Talosa, Toscana
100% Sangiovese

**CHIANTI CLASSICO
DOCG 2014** 75CL 64.–
Querciabella, Toscana
95% Sangiovese, 5% Cabernet
Sauvignon

**BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG 2011** 75CL 85.–
Talenti, Toscana
100% Sangiovese grosso

COLLAZZI TOSCANA 75CL 85.–
IGT 2012/2013 150CL 170.–
I Collazzi, Tavarnuzze, Toscana
60% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot, 7% Cabernet Franc,
3% Petit Verdot

**LIBERTÀ IGT
2014** 150CL 96.–
I Collazzi, Tavarnuzze, Toscana
Sangiovese, Merlot, Syrah

**CANNONAU DI SARDEGNA
DOC RISERVA
INU 2013** 75CL 61.–
Contini Attilio, Sardegna
100% Cannonau

**SICILIA IGT
SITO DELL'ULMO
MERLOT 2012** 75CL 69.–
Planeta, Sicilia
95% Merlot, 5% Petit Verdot

**TRA NOI ROSSO
TICINO DOC 2015** 75CL 64.–
Brivio, Ticino, Svizzera
100% Merlot

**TERRA DO
ZAMBUJEIRO 2013** 75CL 79.–
Alentejo, Portugal
*Aragonez, Alicante Bouchet,
Cabernet Sauvignon, Touriga
Nacional, Trincadeira, Castelao*

VIN SANTO

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

MINESTRE

MINISTRONE 9.–
Italienische Gemüsesuppe

INSALATE

INSALATA DELLA CASA 9.–
Haussalat

INSALATONA CON UOVO FÜR ZWEI 18.50
Reichhaltige Salatschüssel

POMODORO E MOZZARELLA 12.–/17.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

ANTIPASTI

DUETTO DI BRUSCHETTA 9.00
Geröstete Broteiben belegt mit Tomatenwürfeln und Olivenpesto

ANTIPASTO DELLA CASA FÜR ZWEI 29.–
Bruschetta, Rohschinken «San Daniele», Artischocken, getrocknete Tomaten, Oliven und Parmesan

INSALATA DI POLPO 16.50/22.50
Mediterraner Tintenfischsalat garniert mit Oliven

CARPACCIO DI MANZO «ANGUS» 18.–/26.–
Dünn geschnittenes rohes Filet vom Angus Rind (Argentinien) mit Parmesanspänen und Rucola



Das Team der Pasta-Freunde in der Commihalle produziert die Pasta täglich frisch für alle unsere Betriebe.

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch glutenfreie Spaghetti. Zubereitung ca. 15 Minuten.

VEGETARIANI

PIATTO DI VERDURA ALLA GRIGLIA 22.–
Grilliertes Gemüse

RISOTTO CON SPINACI E PORCINI 24.–
Aquarelloriso mit Spinat und Steinpilzen

LASAGNE DI MELANZANE E BROCCOLI 23.50
Lasagne "Cinque C" mit Auberginen und Brokkoli

SPAGHETTI O PENNE

AGLIO, OLIO, PEPERONCINI)) 18.00
Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

ARRABBIATA)) 18.50
Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini

POMODORO 17.–
Tomatensauce

PESTO 19.–
Pestosauce

LIMONE E PANNA 18.–
Rahmsauce mit Zitronensaft, Thymian und Petersilie

CARBONARA 19.50
Mit Speck, Eigelb und Rahm

BOLOGNESE 19.–
Tomatensauce mit gehacktem Rindfleisch

INFERNO)) 20.50
Tomatensauce mit Pouletstreifen und Peperoncini

TRICOLORE 19.–
Rahm-, Pesto- und Tomatensauce

CASALINGA 22.–
Mit geschnetzeltem Kalbfleisch, Bauernschinken, Tomatensauce

)) mit Peperoncini!

CONSIGLIO DEL CAPO

FETTUCCINE "CINQUE C" OCCHIO DI BUE 23.50
Fettuccine "Cinque C" mit Speck, Zwiebeln, Tomatenwürfel, Rucola und einem Spiegelei

CAPPELLETTI «COSIMO» AL BURRO E SALVIA 20.–/26.–
Handgefaltete Cappelletti gefüllt mit Ricotta, Gorgonzola und Parmesan an Salbeibutter

CAPPELLETTI «COMMERCIO» 21.50/27.50
Handgefaltete Cappelletti gefüllt mit delikater Kalbfleischfüllung, serviert mit Olivenöl "Planeta extra vergine" und Parmesan

PASTA FRESCA

CANNELLONI FIORENTINA 24.–
Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta

LASAGNE VERDI AL FORNO 24.–
Ofenfrische grüne Lasagne mit Rindfleisch (ca. 15 Minuten)

TAGLIERINI AL SALMONE E PANNA 25.–
Dünne Nudeln mit geräuchertem Lachs, Zucchini und Rahm

TAGLIATELLE ALLA CASTELLANA 29.00
Nudeln mit Kalbgeschnetzeltem, Steinpilzen, Zwiebeln und Knoblauch an einer leichten Cognac-Rahmsauce

TORTELLONI CARNE 23.–
Tortelloni mit Fleischfüllung, serviert:

- mit Butter und frischem Salbei
- mit Pestosauce
- mit Rahmsauce

PIATTI CON CARNE

TAGLIATA DI MANZO 44.–
Entrecôte (Argentinien) geschnitten auf einem Beet von Rucola, garniert mit Parmesan; dazu Pommes frites

LOMBATINE DI VITELLO AL LIMONE E TAGLIATELLE 28.–/34.–
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und Nudeln

PICCATA ALLA MILANESE E SPAGHETTI AL POMODORO 34.–
Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesan paniert, serviert mit Tomatenspaghetti

FILETTO DI SELLA D'AGNELLO ALLE ERBE CON RISOTTO E VERDURA 30.–/37.–
Lammrückenfilet (Neuseeland) mit frischen Kräutern, serviert mit Aquarelloriso und Gemüse

FILETTO DI MANZO «ANGUS» AL PEPE VERDE CON RISOTTO E VERDURA 46.–
Rindsfilet (Argentinien) mit grüner Peffersauce, serviert mit Aquarelloriso und Gemüse

EXTRA BEILAGE NACH WAHL 6.–
Pommes frites, Taglierini, Aquarello Risotto, Saisongemüse

SPAGHETTI-PLAUSCH

à discretion PP 24.50
ab 3 Personen

MIT DEN SAUCEN:
pesto / limone e panna / casalinga bolognese / pomodoro / inferno

SPECIALITA DELLA CASA

TAVOLATA®

VORSPEISEN-BUFFET

Italienisches Vorspeisenbuffet

"San Daniele" Rohschinken *
Salami picante * Salami Milano *
Coppa Citterio * Blattsalate *
Thonsalat * Oliven * Krevetten-
salat * Riesenkrevetten *
Pouletsalat * Artischocken *
eingelegte Zwiebeln * gemischte
Pilze * Meeresfrüchtesalat *
Tomaten- und Mozzarellasalat *
Kichererbsen * Tintenfischsalat *
Grillgemüse * Calamarisalat *
Maissalat * getrocknete Tomaten *
Linsensalat

HAUPTGERICHT

Am Tisch serviert

LOMBATINE DI VITELLO AL LIMONE E TAGLIATELLE
Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und Nudeln

DESSERT- UND KÄSEBUFFET

Taleggio * Parmigiano *
Gorgonzola * Pecorino

Panna cotta * Tiramisù * Mousse
al cioccolato * Crème Caramel *
Saison Dessert

TAVOLATA 40.– OHNE HAUPTGANG 34.–

Dienstag bis Samstag ab 18.30 Uhr erhältlich ab 1 Person (Mittags, Sonntag und Montag jederzeit auf Vorbestellung ab 25 Personen). Das Vorspeisen-Angebot kann saisonal variieren.

IN DER ITALIENISCHEN KULTUR SPIELT DIE KULINARIK SEIT JEHER EINE GROSSE ROLLE.

Man versammelt sich als Familie, mit Freunden und Bekannten an einem grossen Tisch, nicht nur um den Hunger zu stillen, es wird dabei diskutiert und philosophiert. Ein

Ritus, der auch in unserer hektischen Zeit gepflegt wird und wo die Tafelfreuden mit traditionellen Gerichten gepflegt werden. Tradition hat die Tavolata auch in unserem Restaurant Commihalle. Als Buffet präsentieren sich die feinen Antipasti, von Artischocken, marinierten Pilzen,

grillierten Zucchini und Auberginen über Krevetten, Polpa bis Fisch- und Fleischsalat. Der Gast genießt, was er liebt und das, so viel er will. Ein Fleischgericht als Hauptgang wird am Tisch serviert, bevor dann zum Abschluss die hausgemachten „Dolce“ vom Buffet die Tavolata abrunden.

DAS TICKET ZUM ORIGINAL

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