



# Pasta Freunde

Commercio  
Arthouse

Ausgabe 2020

Was gibt es Geselligeres als einen Tisch mit Freunden, einen heissen Teller mit Pasta und ein gutes Glas Wein dazu?

Wir haben einen hohen Anspruch an die Qualität von frischer Pasta. Deshalb stellen wir diese in unserer hauseigenen Manufaktur der Pasta-Freunde selber her.



shalle



# Täglich frisch ausgeliefert

Einen grossen Teil der gefüllten Pasta falten wir wie früher von Hand, zum Beispiel die saisonal wechselnden Cappelletti. Das Tempo, mit dem unsere Pasta-Spezialisten den dünnen Teig belegen und formen, ist unglaublich, aber nur so können wir die Nachfrage stillen. Die Pasta und unsere beliebten Dessertklassiker liefern wir täglich frisch aus – Qualität und Freude am Handgefertigten inklusive.

# Pasta

## 1×1

9	Pasta di grano arso
10	Pasta Cinque «C»
11	Wissenswertes über unsere Produkte
13	Unser Team





# Pasta di grano arso



Im Pasta-Land Italien feiert seit Kurzem eine wiederentdeckte Pasta-Art eine Renaissance. Die «Pasta di grano arso» oder auf Deutsch: Verbrannter Weizen.

Früher wurden in Süditalien nach der Ernte sämtliche Felder abgebrannt – zu dieser Zeit die günstigste Art, die übrig gebliebenen Weizenstoppeln zu beseitigen.

Weizen war ein teures Lebensmittel das sich die apulischen Tagelöhner nicht leisten konnten. Die Feldbesitzer erlaubten ihnen jedoch nach der Abbrenne die noch verwendbaren Weizenkörner einzusammeln bevor dann das Feld gepflügt wurde. Von Hand gemahlen und mit Weissmehl vermischt entstand so die «Pasta di grano arso».

Not macht erfinderisch, und in diesem Falle ist das Resultat eine besonders schmackhafte Pasta, welche wir aus geröstetem Weizen selber herstellen.

# Pasta Cinque «C»



Das Geheimnis unserer hausgemachten Spaghetti «Cinque C» ist ihre Mischung aus fünf Getreiden: Hartweizengriess sowie Dinkel-, Vollkorn-, Roggen- und Weissmehl. Das macht die Spaghetti gehaltvoller, angereichert mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen. Hühnereiweiss wertet die Qualität zusätzlich auf. Womit auch das Verhältnis von Kohlehydraten und Proteinen ausgewogen ist. Und: Die Nahrungsfasern halten länger satt, was wiederum die Verdauung fördert. Sie sind einfach gut, diese «Cinque C».



# Wissenswertes über unsere Produkte



## **Nudeln und gefüllte Teigwaren**

Unsere Teigwaren werden täglich frisch in der Manufaktur der Pasta-Freunde hergestellt. Wir verwenden ausschliesslich Hartweizengriess und pasteurisierte Eier aus Bodenhaltung.

## **Farben**

Zur Farbgebung werden ausschliesslich natürliche Farben aus frischen Rohwaren verwendet.

## **Haltbarkeit**

Unsere Produkte sind ohne jegliche Konservierungsmittel hergestellt. Ab Produktionsdatum gekühlt bei 5° Celsius 3 Tage haltbar.

## **Fleischdeklaration**

Wenn nicht anders vermerkt, stammt das Fleisch aus der Schweiz.

Nicht nur was, sondern auch wer und wie.  
Und das will gekonnt sein.





### **Rudi Antonio Perez Lopez**

Der gebürtige Dominikaner und gelernte Elektroniker wanderte 2002 in die Schweiz ein. Nach ersten Jobs in einem Hotel und auf dem Bau nahm Rudi 2005 bei uns seine Stelle an und erlernte das Handwerk der Pasta-Herstellung von der Pike auf. Rudi ist unsere treue Seele und stiller Macher. Unter anderem ist er für die pünktliche Auslieferung der Ware verantwortlich.



### **Luca Azzalin,** Küchenchef Pasta-Freunde

Für den gebürtigen Italiener aus Varese, Ehepartner von Alessia und Vater von drei Kindern, gibt es zwei Leidenschaften im Leben. Die Familie und seinen Beruf. Seit 2003 hat Luca sein Tätigkeitsfeld nach Zürich verlegt und machte Station in einigen bestens bekannten Lokalen in der Limmatstadt. Bereits 2007 bis 2011 war Luca für die Commercio Gastronomie tätig, damals als Küchenchef im Ristorante Cantina im Niederdorf. Es war ein grosser Glücksfall, Luca im Mai 2014 wieder für uns gewinnen zu können und ihm die Leitung unserer Manufaktur «Pasta-Freunde» anzuvertrauen. Mit Leidenschaft und Begeisterung steht Luca für Qualität, Konstanz, Tradition und Innovation.



### **Ernesto De Angelis**

Ernesto kam 2011 von Italien in die Schweiz und ist seit 2017 als Stellvertreter von Luca im Team der Pasta-Freunde. Er ist ein begnadeter Koch und hat eine Leidenschaft für's Süsse. Mit seiner Erfahrung als Patissier bereichert er unser Angebot.

# Produkte & Preise

17	Nudeln in allen Farben & Formen
19	Handgefaltete Teigwaren
21	Kurzteigwaren
23	Spätzli & Gnocchi
25	Tortelloni, Cannelloni & Ravioli
26	Ravioli Wochen- spezialitäten
28	Monatsspezialitäten
30	Süssspeisen





# Nudeln in allen Farben & Formen

<b>Bestellung ab 1 Kilo</b>	<b>Breite</b>	<b>Preis in CHF pro Kilo</b>
Pappardelle	15mm	9.70
Tagliatelle	10mm	9.70
Fettuccine	5mm	9.70
Taglierini	3mm	9.70
Teigplatten weiss	40cm	9.70
Paglia e fieno (grün-weiss)	3mm	10.80
Cinque «C» (Fünfkorn-Nudeln)	alle Varianten	12.30
Grano arso (gerösteter Weizen)	alle Varianten	12.80

## **Bestellung ab 10 Kilo**

Nudel-Variationen (Spinat, Tomate, Zitrone, Safran, etc.)	10.80
---	-------



# Handgefaltete Teigwaren

Unser absolutes Highlight sind die Cappelletti, sowie alle weiteren in Handarbeit gefüllten Teigwaren. Nebst den Hausspezialitäten «Cappelletti Cosimo» und «Cappelletti di Vitello» geniessen unsere Gäste saisonal die Monatsangebote. (Seite 28 & 29)

<b>Bestellung ab 1 Kilo</b>		<b>Preis in CHF pro Kilo</b>
Ravioli	diverse Grössen und Formen	28.00 bis 29.50
Cappelletti	zwei Grössem	28.00 bis 29.50
Cappelletti di Vitello	Kalbfleisch & Gewürze	29.50
Cappelletti Cosimo	Gorgonzola, Ricotta, Parmesan	29.50
Mit Füllung vom Kunden	Form und Grösse nach Wahl	21.00



Orecchiette



Conchiglie



Fusilli



Tortiglioni



Casarecce



Gnocchetti Sardi

# Kurzteigwaren

Unsere gepressten Kurzteigwaren werden aus bestem Hartweizendunst und 7.5% Vollei aus Bodenhaltung hergestellt. Für die weiteren Sorten werden die entsprechenden Getreidesorten zugefügt resp. Spinatextrakt verwendet.

In verschlossener Verpackung sind die Produkte gekühlt mindestens 2 Wochen haltbar.

<b>Bestellung ab 1 Kilo</b>	<b>Breite</b>	<b>Preis in CHF pro Kilo</b>
Alle Sorten	Weiss	4.50
Alle Sorten	Grün	4.90
Alle Sorten	Cinque «C»	4.90
Alle Sorten	Grano arso	4.90



# Spätzli & Gnocchi

<b>Bestellung ab 5 Kilo</b>		<b>Preis in CHF pro Kilo</b>
Spätzli		9.70
Spätzli-Variationen	Spinat, Kräuter, etc.	10.80
<b>Bestellung ab 10 Kilo</b>		
Kartoffel-Gnocchi		10.80
Gnocchi-Variationen	Spinat, Safran, Tomate, etc.	11.80





# Tortelloni, Cannelloni & Ravioli

<b>Tiefgekühlt ab 1 Kilo</b>	<b>Preis in CHF pro Kilo</b>
Tortelloni mit Fleischfüllung (Kalb-, Rind-, Schweinefleisch)	20.50
Spinat-Tortelloni mit Mozzarellafüllung	20.50
Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung	20.50
<b>Bestellung ab 5 Kilo</b>	
Ravioli mit Trüffel­füllung	25.60
Ravioli nach Wahl (Fleisch, Gemüse, Käse, Fisch, Pilz, und vieles mehr)	23.60

# Ravioli

## Wochenspezialitäten

Woche	Spezialität
2 & 3	Ricotta-Spinaci • Ricotta, Spinat, Zwiebeln
4 & 5	Caprese • Mozzarella, Tomaten, Oliven, Ricotta, Basilikum
6 & 7	Gorgonzola • Gorgonzola, Ricotta, Birne, Baumnüsse
8 & 9	Valtellina • Wirsing, Valtellina-Käse
10 & 11	Limone • Ricotta, Zitrone
12 & 13	Aaglio orsino • Ricotta, Bärlauch
14 & 15	Piselli • Grüne Erbsen, Mascarpone, Zwiebeln
16 & 17	4 Formaggi Svizzeri • Emmentaler, Gruyère, Tilsiter, Vacherin
18, 19 & 20	Asparagi • Grüne Spargel, Ricotta
21 & 22	Funghi • Champignons, Zwiebeln, Ricotta, Petersilie
23 & 24	Pesto Rosso • Getrocknete Tomaten, Parmesan, Mandeln, Olivenöl
24 & 25	Peperoni e Zucchini • Füllung von Peperoni und Zucchetti

Bestellungen ab 5 Kilo jeweils bis  
Donnerstag um 06:00 Uhr.  
Auslieferung ab folgendem Dienstag.

Preise pro Kilo in CHF:  
Bestellungen angehende Woche: 20.50  
ausserhalb der angehenden Woche: 23.60

Woche	Spezialität
27 & 28	Gorgonzola e Radicchio • Gorgonzola und roter Chicoree
29, 30 & 31	Melanzane e Mandorle • Auberginen und Mandeln
32 & 33	Gallinacci • feine Füllung mit Eierschwämmli
34 & 35	Ricotta-Spinaci • Ricotta, Spinat, Zwiebeln
36 & 37	Zucca • Kürbis, Zwiebeln, Gewürze
38 & 39	Caprese • Mozzarella, Tomaten, Oliven, Ricotta, Basilikum
40, 41 & 42	Funghi Porcini • Steinpilze, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Gewürze
43 & 44	Cime di rapa e pecorino • Stängelkohl und Pecorino-Käse
45 & 46	Carciofi • Artischocken, Olivenöl, Knoblauch, Peterli
47 & 48	Pesto Rosso • Getrocknete Tomaten, Parmesan, Mandeln, Olivenöl
49 & 50	Funghi e Taleggio • Champignons und Taleggio-Käse
51 & 52	Tartufo • getrüffelte Ricotta-Füllung

# Monatsspezialitäten

<b>Gennaio</b>	Pizzoccheri • Puschlaver Buchweizen Teigwaren	11.80
	Ravioli al brasato di manzo • Ravioli mit Füllung von Rindsschmorbraten	29.50
<b>Febbraio</b>	Spätzli di grano arso • Spätzli von geröstetem Weizen	10.80
	Ravioli di grano arso ripieni di cavolo riccio e formaggio di capra Ravioli von geröstetem Weizen mit Grünkohl-Ziegenkäse-Füllung	29.50
<b>Marzo</b>	Fettuccine bianco nero • Schwarz-Weisse Nudeln	10.80
	Ravioli di pasta di riso ripieni di crostacei e pesce Reismehl-Ravioli gefüllt mit Krustentieren und Fisch	29.50
<b>Aprile</b>	Fettuccine all'aglio orsino • Bärlauchnudeln	10.80
	Gnocchi all'aglio orsino • Kartoffel-Gnocchi mit Bärlauch	11.80
<b>Stagione dell'aglio orsino</b>	Spätzli all'aglio orsino • Bärlauch-Spätzli	10.80
	Cappelletti all'aglio orsino e salmone fresco Bärlauch-Cappelletti mit Frischlachs-Füllung	25.90
<b>Maggio</b>	Casarecce agli spinaci • Spinat-Casarecce	4.90
	Ravioli verdi ripieni di asparagi bianchi • Spinat-Ravioli gefüllt mit weissem Spargel	28.00
<b>Giugno</b>	Gnocchi allo zafferano e semi di papavero • Safran-Gnocchi mit Mohnsaamen	13.50
	Ravioloni ai tre colori (carote, piselli e sedano rapa) Ravioloni mit Karotten, Erbsen und Knollensellerie	28.00

Bestellungen ab 5kg jeweils bis am letzten Donnerstag im Vormonat. Die Auslieferung erfolgt ab dem ersten Dienstag im Monat.

Externe Preise, wenn nicht anders vermerkt, pro Kilo inkl. 2.5% MwSt.

<b>Luglio</b>	Tagliatelle bianche e rosse • Nudeln Rot-Weiss	10.80
	Cappelletti rossi ripieni di mozzarella e olive Tomaten-Cappelletti gefüllt mit Mozzarella und Oliven	28.00
<b>Agosto</b>	Pappardelle 5C • Breite Fünf-Kron-Nudeln	11.80
	Cappelletti carbonara • Cappelletti mit Füllung von Speck, Rahm und Eigelb	29.50
<b>Settembre</b>	Spätzli alla zucca • Kürbis-Spätzli	10.80
	Cappelletti ripieni di carne di cinghiale, castagne e speck Cappelletti mit Wildschwein-Speck-Füllung	29.50
<b>Ottobre</b>	Gnocchetti sardi di farina di lenticchie • Sardische Teigwaren mit Linsenmehl	5.50
	Agnolotti ripieni di lenticchie e pomodori secchi Halbmond-Ravioli gefüllt mit Linsen und getrockneten Tomaten	28.00
<b>Novembre</b>	Tagliatelle con farina di castagne • Nudeln mit Maroni-Mehl	13.50
	Ravioli ripieni di verza, formaggio di montagna e bresaola Ravioli mit einer Füllung aus Wirz, Alpkäse und Bresaola	29.50
<b>Dicembre</b>	Taglierini profumati al parmigiano • Nudeln mit Parmesan parfümiert	10.80
	Cappelletti al tartufo • Cappelletti mit getrüffelnder Ricotta-Füllung	29.50

# Süssspeisen

---

<b>Gennaio</b>	Crostata al cioccolato bianco e ricotta • Kuchen mit weisser Schokolade und Ricotta	24.50
<b>Febbraio</b>	Sbriciolata alle amarene con crema pasticcera Streusselkuchen mit Vanillecrème und Amarenen	23.50
<b>Marzo</b>	Crostata al Limoncello • Zitronenkuchen	25.50
<b>Aprile</b>	Cassata siciliana al forno • Mürbteigtorte mit Ricotta und Schokolade	24.50
<b>Maggio</b>	Cheesecake ai frutti di bosco • Quarktorte mit Waldbeeren	25.50
<b>Giugno</b>	Mousse al cioccolato bianco e pistacchi Mousse von weisser Schokolade mit Pistazien	24.00
<b>Luglio</b>	Cheesecake al limone • Zitronen-Quark-Torte	25.50
<b>Agosto</b>	Mousse al caffè • Mokka-Mousse	24.00
<b>Settembre</b>	Mousse all' uva fragola • Mousse von Americano-Trauben	24.00
<b>Ottobre</b>	Torta alle castagne • Maroni-Kuchen	23.50
<b>Novembre</b>	Mousse alla gianduia • Gianduia-Mousse	24.00
<b>Dicembre</b>	Mousse al torrone • Mousse von italienischem weissen Nougat	24.00

---



Bestelleinheiten:

Mousses: Glace-Bidon à ca. 1.2 kg

Parfaits: Stangen à ca. 1 kg

Tiramisù: Schüssel à ca. 1.5kg

Panna Cotta: pro Stk

Kuchen/Torte: pro Stk (8-10 Portionen)

	Tiramisù • Tiramisu	23.00
<b>Tutto l'anno</b>	Mousse al cioccolato • Schokoladenmousse	20.50
	Panna Cotta • Panna Cotta	2.50

# Verkauf & Lieferbedingungen

## **1 Gültigkeit**

Es gelten ausschliesslich die vorliegenden Bedingungen. Mit der Platzierung einer Bestellung anerkennt der Kunde diese Verkaufs- und Lieferbedingungen ohne Einschränkung. Abweichende Einkaufsbedingungen von Kunden verpflichten uns nur, wenn wir diese schriftlich anerkannt haben. Entsprechendes Verhalten oder Stillschweigen der Restaurants Commercio-Piccadilly AG kann nicht als Zugeständnis ausgelegt werden.

## **2 Preise**

Unsere Preise sind freibleibend. Falls wir keine Offerte unterbreitet haben, gelten die Preise der jeweils aktuellen Preisliste. Die angegebenen Preise sind Bruttopreise (inkl. Mehrwertsteuer). Änderungen bleiben vorbehalten.

## **3 Verpackung**

Die Verpackung ist in den Preisen inbegriffen. Wir verpacken die Waren in einer

Form, die unter normalen Transportbedingungen vor Beschädigungen schützt. Einwegverpackungen werden nicht zurückgenommen.

## **4 Bestellfristen**

Bestellungen telefonisch oder per Mail 48h im Voraus, ausgenommen separate Deklarationen.

## **5 Lieferkonditionen**

Lieferung Montag bis Freitag in der Agglomeration Zürich (bis 10km). Lieferungen ausserhalb der Agglomeration Zürich ab einem Mindestbestellwert von CHF 300.00. Die effektive Liefermenge kann geringfügig von der bestellten Menge abweichen. In Rechnung gestellt wird die tatsächlich gelieferte Menge.

## **6 Zahlungsbedingungen**

Es werden Monatsrechnungen ausgestellt mit einer Zahlungsfrist von 15 Tagen netto ab Rechnungsdatum.

## **7 Mängelrüge**

Der Kunde prüft die Lieferung unmittelbar nach Erhalt auf Menge, Qualität, Inhalt und allfällige Transportschäden. Mängel sind umgehend schriftlich zu beanstanden. Mängel, die bei einer sofortigen Prüfung erkennbar gewesen wären, können später nicht mehr geltend gemacht werden.

## **8 Höhere Gewalt**

Vorbehalten bleiben Liefermöglichkeit, Lieferbeschränkungen, behördliche Massnahmen, Rationierungen, Verkehrs- und Betriebsstörungen, Krieg, Streik und alle anderen Fälle höherer Gewalt.

## **9 Gerichtsstand**

Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist in allen Fällen für beide Teile Stadt Zürich.







**Pasta**  
Freunde

# Bestellung

telefonisch:

**+41 44 250 59 70**

oder per mail:

[pastafreunde@commercio.ch](mailto:pastafreunde@commercio.ch)

Montag bis Freitag  
Feiertage geschlossen



**Commercio  
Arthouse**

Pasta-Freunde  
c/o Restaurant Commihalle  
Stampfenbachstrasse 8  
CH-8001 Zürich  
+41 44 250 59 70  
[pastafreunde@commercio.ch](mailto:pastafreunde@commercio.ch)