



— CAFFÉ · RISTORANTE · GELATERIA —

**commercio**

V I G E V A N O D A L 1 8 6 2

“Nessun caffè può essere buono al palato se prima non manda una dolce offerta aromatica alle narici.”

*Henry Ward Beecher*

## **I kit della colazione**

### **La Nonna:**

*caffelatte, biscotti assortiti e dolce del giorno a scelta*

6.00 €

### **Continental Breakfast:**

*succo a scelta, mini croissant, pane burro e marmellata  
yogurt naturale, caffè*

8.00 €

### **Organic brk:**

*spremuta d'arancia fette biscottate, yogurt al naturale, muesli, miele d'agave,  
marmellata, ginseng*

10.00 €

### **Commercio brk:**

*centrifugato di mela verde, carota e zenzero, yogurt, cereali,  
muffin con cappuccino e michetta calda con crema al gianduia*

10.00 €

## **Il Brunch della domenica dalle 10:00 alle 12:00**

### **Classic brunch**

*Uova strapazzate con bacon e salmone fumée con crema  
di caprino pane tostato*

12.00 €

### **Vegetarian brunch**

*melanzane alla menta, millefoglie di bufala e pomodori ramati,  
uovo strapazzato con pane tostato*

12.00 €

## **Centrifughe, energy & vegetables drinks**

5.00 €

**#1 Succo d'arancia, carota fresca e succo limone fresco**

**#2 Pompelmo, cetriolo, menta e semi di chia**

**#3 Crema di yogurt, latte, lamponi e more, fragole, zucchero e miele**

## **Per deliziarvi**

<b>Mini Muffin</b> cioccolato bianco / cioccolato / mirtillo	1.50 €
<b>Croissant</b>	da 1.60 € a 1.70 €
<b>Croissant ripieni:</b> crema / marmellata / cioccolato / pistacchio	da 1.60 € a 1.70 €
<b>Croissant del Commercio</b>	2.00 €
<b>Croissant salato</b>	3.00 €
<b>Ciambelle</b>	1.50 €
<b>Tartellette e dessert del giorno</b>	da 3.50 € a 5.00 €
<b>Mini croissant vuoto e farciti</b>	da 0.80 € a 1.00 €
<b>Pasticceria secca</b>	da 0.20 € a 1.00 €
<b>Yogurt naturale con muesli, frutta fresca e miele</b>	5.00 €

## **I Nostri gelati**

<b>Due gusti a scelta</b>	4.00 €
<b>Tre gusti a scelta</b>	5.00 €
<b>Coppa commercio</b>	8.00 €
<i>Crema, cioccolato, fior di latte, panna montata, topping al cioccolato e granella di frutta secca</i>	
<b>Fragolata</b>	8.00 €
<i>Fragole fresche, fior di latte, panna montata, topping alla fragola</i>	
<b>Affogato</b>	5.00 €
<i>Gelato a scelta, caffè, panna montata, topping al cioccolato</i>	
<b>Tutto frutta</b>	7.00 €
<i>Gelato alla frutta a scelta, frutta fresca e topping alla fragola</i>	

## **Spremute**

*Spremuta arancia e pompelmo*

4.00 €

## **Succhi**

<b>Succo Mirtillo Nero</b>	3.50 €
<b>Succo Pesca</b>	3.00 €
<b>Succo Albicocca</b>	3.00 €
<b>Succo Pera</b>	3.00 €
<b>Succo Ace</b>	3.00 €
<b>Succo Ananas</b>	3.00 €

## ***Herboristerie du Palais Royal***

3.00 €

**Fiori Di Camomilla**  
**Tisana Dopo Pasto**  
**Tisana Buon Respiro**  
**Tisana Sempre in Forma**  
**Infuso alla Frutta Mirtillo e Ciliegia**  
**Infuso ai Frutti di Bosco**

## ***Tè burlington the scent of tea***

3.00 €

### **Tè Nero Earl Grey**

Varietà di tè aromatizzato con l'olio estratto dalla scorza del bergamotto

### **Tè Verde Bancha**

Tè verde giapponese. Viene raccolto dalla seconda vampata di sencha tra l'estate e l'autunno

### **Tè Nero English Breakfast**

Miscela di tè neri indiani e di Ceylon a foglia spezzata.

Il gusto forte e deciso lo rendono ideale per la prima colazione

### **Tè Verde Speciale Gunpowder**

E' il più bevuto nel mondo, dalle piccole foglie arrotolate e dal gusto fresco e pungente

### **Tè Bianco Pai Mu Tan**

Tè bianco a base di spennine ciascuna con un germoglio e due giovani foglie della camelia sinensis

### **Tè Rosso Africano Rooibos Bio**

Pianta che cresce esclusivamente in Sud Africa sulle montagne di Cedarberg. È spesso chiamato tè rosso, si abbina splendidamente a sapori fruttati, di noci e di erbe.

## **Caffetteria**

<b>Caffè Americano</b>	2.50 €
<b>Caffè Decaffeinato</b>	2.00 €
<b>Caffè Espresso</b>	2.00 €
<b>Caffè Shakerato</b>	4.00 €
<b>Caffè Shakerato corretto</b>	5.00 €
<b>Caffè con panna</b>	3.00 €
<b>Cappuccino</b>	2.50 €
<b>Cappuccino soia, ginseng, orzo</b>	3.00 €
<b>Cappuccino decaffeinato</b>	2.50 €
<b>Ginseng Grande</b>	2.50 €
<b>Ginseng Piccolo</b>	2.20 €
<b>Orzo Grande</b>	2.50 €
<b>Orzo Piccolo</b>	2.20 €
<b>Latte Bianco</b>	2.20 €
<b>Latte Macchiato</b>	3.00 €
<b>Marocchino</b>	2.50 €
<b>Marocchino Decaffeinato</b>	2.50 €
<b>Marocchino soia, ginseng, orzo</b>	3.00 €
<b>Punch rum, mandarino, arancia</b>	4.00 €
<b>Crema al caffè</b>	3.00 €

## **Bibite**

Acqua Minerale Naturale 0,50 cl	2.00 €
Acqua Minerale Gassata 0,50 cl	2.00 €
Coca Cola	3.50 €
Coca Cola Zero	3.50 €
Fanta	3.50 €
San Pellegrino Aranciata Amara	3.50 €
Sprite	3.50 €
Crodino	4.00 €
Chinotto	3.50 €
Spuma	3.50 €
Ginger bitter	3.50 €
Cedrata	3.50 €
Schweppes Tonica	3.50 €
Fever Tree Tonic Water Mediterranea, Indian	3.50 €
Red Bull	4.00 €
Estathè lattina pesca e limone	3.50 €
Estathè bric pesca e limone	2.00 €

## **Birre in bottiglia**

6.00 €

- Gragnola bionda**, conte gelo 4,3% 0,33 cl
- Lucy blanche** conte gelo 4,7% 0,33 cl
- Weizen** la morosina 5,2% 0,33 cl

## **Birre spina**

4.00 € - 6.00 €

- Spina piccola**
- Morosina bionda
- Cosacca ambrata

- Spina media**
- Morosina bionda
- Cosacca ambrata

## *La nostra maison champagne*

	<i>CALICE</i>	<i>BOTTIGLIA</i>
<b>Champagne Roger Barnier</b> Couvée Selection	11.00 €	55.00 €
<b>Champagne Roger Barnier</b> Couvée Rosé	12.00 €	57.00 €

## *La nostra maison Italiana Ferrari 1902 Trento*

	<i>CALICE</i>	<i>BOTTIGLIA</i>
<b>Ferrari Perlé Bianco</b>	10.00 €	60.00 €
<b>Ferrari Brut Maximum</b>	7.00 €	35.00 €

## *Bollicine Italiane bottiglie e calice*

	<i>CALICE</i>	<i>BOTTIGLIA</i>
<b>Roccapietra Brut</b> Pinot Nero 100% Metodo classico Aromi: timo, maggiorana, biscotto, taralli e mela 12%	6.00 €	25.00 €
<b>Bellavista Teatro la Scala 2013</b> Chardonnay 72%, Pinot Nero 28%, 7 mesi in botti di rovere Aromi: biancospino, artemisia, alloro, agrumi canditi 12%	10.00 €	60.00 €
<b>Ca' del Bosco Brut 2014 DOCG</b> Chardonnay 55%, Pinot Bianco 15% e Pinot nero 30% Aromi: fiori bianchi, frutta a guscio, lieviti, agrumi, 12,5%	14.00 €	80.00 €



## Vini bianchi & rossi

	<i>CALICE</i>	<i>BOTTIGLIA</i>
<b>Pentri Falanghina Flora 2017 IGP</b> Beneventano, Falanghina 100%Aromi: zafferano, Miele, Mela Cotogna, 14,5%	6.00 €	25.00 €
<b>Monsupello 2009</b> Lombardia, Chardonnay 100% Aromi: bouquet fine ed elegante, sentore di fiori e frutta matura, retrogusto di nocciola e vaniglia 14,5%	8.00 €	45.00 €
<b>Lugana Collina dei Ciliegi</b> Veneto, Trebbiano di Lugana Aromi: Fine e complesso al palato, sentore di fiori bianchi con contrasti di frutta secca e candita, al palato secco ed elegante, minerale e sapido 13%	5.00 €	20.00 €
<b>Rainoldi Grumello 2013</b> Valtellina superiore DOCG nebbiolo 100% Aromi : prugna, ciliegia e nocciola. Al palato fresco, vellutato ed elegante 13.5%	6.00 €	25.00 €
<b>Montefalco sagrantino Collepiano 2011</b> Sagrantino 100% Docg 22 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia Aromi: mora, vaniglia, pepe e chiodi di garofano 14%	8.00 €	45.00 €
<b>Guidalberto Tenuta San Guido 2015</b> Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40% Aromi: ciliegia ,prugna, tabacco e liquirizia 12.5%	13.00 €	75.00 €

## La drink list

<b>Vecchio conte</b> campari bitter, wine, gin	8.00 €
<b>Pop rock</b> infuso di campari al pop-corn, antica formula, miele, bitter cioccolato, top bonarda scuropasso vivace	9.00 €
<b>El pepino</b> Campari, cynar, sale nero in crosta, soda aromatizzata al cetriolo	8.00 €
<b>Red mountain</b> infuso di bourbon e more, montenegro, maraschino, succo di limone top di tonica	12.00 €
<b>Gin basil</b> gin Bankes, fiori di sambuco, succo di limone, sciroppo ai fiori di ibisco e basilico fresco	8.00 €
<b>Highlander</b> scotch whiskey, falernum, succo maracuja, succo ananas, succo arancia, succo limone, sciroppo zucchero, angustura e top di chambord	9.00 €
<b>Barrakuda</b> tequila blanco, bonarda scuropasso vivace, thè alla pesca, succo di limone, sciroppo d'agave e cordiale agli agrumi	9.00 €
<b>Oriental cocktail</b> bourbon whiskey, amaro Nonino, aperol, cordiale agli agrumi e succo lime	8.00 €
<b>Sweet Giuly</b> vodka stolichnaya, succo di cranberry, sciroppo lamponi, albumina e succo di lime	7.00 €
<b>Spritz de fleurs</b> liquore ai fiori di sambuco, liquore alla viola, liquore alla rosa prosecco, top soda	8.00 €
<b>Old san miguel</b> tequila blanco, mezcal, succo di cranberry, sciroppo d'agave e succo di lime rabarbaro zucca, dash di assenzio, Borducan orange liqueur	8.00 €

## ***Vintage***

<b>Daiquiri</b>	9.00 €
Rum 3 stars, rum Trois-Rivieres, succo lime, sciroppo di zucchero demerara	
<b>Old fashioned</b>	9.00 €
Bourbon whiskey, dash angostura, orange bitter, zolletta di zucchero top soda	
<b>Sazarac</b>	8.00 €
Rye whiskey, sciroppo di zucchero liquido, gocce di peychaud's bitter	
<b>Cosmopolitan</b>	7.00 €
Vodka, cointreau, succo di lime e succo di cramberry	

## ***Classici***

<b>Mito</b>	7.00 €
Campari bitter, punt e mes	
<b>Negroni</b>	7.00 €
Campari bitter, carpano classico, gin London Dry Bankes	
<b>Americano</b>	7.00 €
Campari bitter, carpano classico, soda	
<b>Sbagliato</b>	7.00 €
Campari bitter, carpano classico, prosecco dry	
<b>Spritz</b>	7.00 €
Aperol bitter, seltz, prosecco dry	
<b>Spritz Hugo</b>	7.00 €
Prosecco dry, liquore ai fiori di sambuco, seltz e foglie di menta	
<b>Boulevardier</b>	7.00 €
Bourbon whiskey, campari bitter, Carpano Classico	
<b>Bloody macaria</b>	9.00€
mezcal e tequila reposado, succo di pomodoro, succo di limone salsa ws, tabasco, sale al sedano e pepe nero	

## ***Analcolici***

7.00 €

### **House cocktail**

Succo d'arancia, succo cranberry, succo di limone, bitter analcolico, cordiale agli agrumi e top tonica

### **Tropicalista**

Succo arancia, succo ananas, succo maracuja, cordiale agli agrumi, bitter analcolico, orange bitter top tonica

### **Ross-berry**

Sciroppo di lamponi, cordiale agli agrumi, cranberry

### **Cranberry crush**

Zenzero fresco, succo pompelmo, succo arancia, succo mirtillo e top ginger beer



## *Tapas*

*Aperitivo dalle 11:00 alle 13:00 - 16:00 alle 21:00 e tapas bar dalle 11:00 alle 22:30*

### **Selezione di Canapè dello Chef**

Otto piccoli canapè assortiti e preparati ogni giorno dallo Chef

8.00 €

### **Salmone Marinato al Crudo**

Carpaccio di salmone affumicato, con maionese agli agrumi e crostini di pane all'aneto

7.00 €

### **Degustazione di Formaggi**

Tagliere con assaggi di diversi tipi di formaggi italiani, dai più freschi agli stagionati ed erborinati, accompagnati da noci, confetture e miele

6.00 €

### **Affettati del Bottegaro**

Assaggi di pregiati salumi italiani selezionati dal nostro Mastro Bottegaro

7.00 €

### **Bufala e Acciughette del Cantabrico**

Bocconcini di Mozzarella di Bufala di Battipaglia, acciughe del Mar Cantabrico e pomodorini San Marzano DOP

6.00 €

### **Vitello tonnato**

Magatello di vitello cotto a bassa temperatura, servito con la sua salsa originale

6.00 €

### **Bis di tartare**

Misto di due classici: una tartare di manzo e l'altra di pescato del giorno

7.00 €

<b>Baccalà e gazpacho</b>	6.00 €
Bocconcini di baccalà in crosta, cotti a bassa temperatura e serviti con gazpacho	
<b>Caponatina di verdure miste</b>	6.00 €
Verdure di stagione saltate in olio EVO, capperi e basilico	
<b>Polpettami</b>	6.00 €
Polpette di manzo e maiale, pecorino, salsa di pomodoro e scaglie di grana	
<b>Jamón serrano e focaccia integrale</b>	8.00 €

## ***Il vizio***

<b>Caviale Royal Beluga 10 grammi</b>	30.00 €
Blinis, burro artigianale accompagnato con vodka Beluga	
<b>Foie gras</b>	20.00 €
Pan brioches all'uvetta sultanina e calice di Sauternes	
<b>A giro di ostriche</b>	35.00 €
Ostriche accompagnate con un calice di champagne	

**Dalla nostra bottega**  
dal martedì alla domenica dalle 12.00 alle 14.30

## **Insalata**

<b>Caesar salad</b> <i>Insalata iceberg, pollo croccante, scaglie di grana, crostini e salsa Caesar</i>	8.00 €
<b>Insalata di salmone</b> <i>Insalata iceberg, salmone marinato, crostini, salsa allo yogurt e semi di zucca</i>	9.00 €
<b>Nell'orto</b> <i>Verdure miste saltate, lattuga, olive, mozzarella e semi di zucca</i>	8.00 €

## **Panini**

<b>Sfizioso</b> <i>Polpette al pomodoro e pecorino romano</i>	6.00 €
<b>Classico</b> <i>Prosciutto cotto foglia oro o prosciutto crudo San Daniele 16 mesi riserva, mozzarella, pomodori secchi e insalata</i>	6.00 €
<b>Smoked</b> <i>Salmone Norvegese affumicato, zucchine marinate e maionese all'aneto</i>	7.00 €
<b>Veggie</b> <i>Verdure al salto, hummus di ceci al peperone, feta e olio EVO al pepe</i>	6.00 €



## ***Dolci***

### **Millefoglie ai frutti di bosco**

Millefoglie di pasta frolla, crema chantilly e frutti di bosco freschi

7.00 €

### **Macedonia di stagione**

Macedonia di frutta fresca di stagione

5.00 €







[www.caffecommerciovigevano.it](http://www.caffecommerciovigevano.it)  
[info@caffecommerciovigevano.it](mailto:info@caffecommerciovigevano.it)  
[prenotazioni@caffecommerciovigevano.it](mailto:prenotazioni@caffecommerciovigevano.it)