



Menu di Pasqua

Ostern wie in bella Italia – genussvoll und gemeinsam.

05.04.2026

Vallocaia

Ristorante Vallocaia

Niederdorfstrasse 15

8001 Zürich

+41 43 268 51 68



Menu di Pasqua

05.04.2026

Antipasto

Carciofo romano schiacciato, finto foie gras e pecorino toscano

Römische Artischocke, falsche Foie gras und toskanischer Pecorino
Roman-style crushed artichoke, faux foie gras and Tuscan pecorino

19

Piatto principale

Orzo perlato, aglio orsino, uova di trota ed erbe

Perlgerste, Bärlauch, Forellenrogen und Kräuter
Pearl barley, wild garlic, trout roe and herbs

25

o / oder / or

Lasagnetta «verde» aperta al capretto e carciofi croccanti

Grüne offene Lasagnetta mit Gitzi und knusprigen Artischocken
Green open lasagnetta with kid goat and crispy artichokes

32

o / oder / or

Agnello in camicia di guanciale e pistacchio, patata viola e broccoli

Lamm im Guanciale-Pistazienmantel mit violetter Kartoffel und Broccoli
Lamb in a guanciale and pistachio crust with purple potato and broccoli

45

Dessert

Variazione di dolci

Dessertvariationen

Selection of desserts

15

3-Gang-Menü mit Orzo	55
3-Gang-Menü mit Lasagnetta	60
3-Gang-Menü mit Agnello	70