

Antipasti

Bruschetta "Albrici" 1-2-4-7-8-9-11		19
<i>Asparagi saltati e Pomodorini - Gorgonzola e Salame piccante - Gamberi e Maionaise all'aglio confit</i>		
Gebratener Spargel und Kirschtomaten - Gorgonzola und scharfe Salami - Garnelen mit Knoblauch-Confit-Mayonnaise		
"Sciatt" di formaggio Bio-Valposchiavo su letto d'insalata 1-7-8		13
<i>„Sciatt“ aus Bio-Käse aus der Valposchiavo auf Blattsalat</i>		
con Crudo della Valposchiavo / <i>mit Rohschinken aus der Valposchiavo</i>		5
con Bresaola / <i>mit Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch)</i>		6
Asparagi al vapore con uovo poché, salsa Olandese e Crudo della Valposchiavo 1-3-6-7		22
<i>Gedämpfter Spargel mit pochiertem Ei, Sauce Hollandaise und Puschlaver Rohschinken</i>		
Tartare di Manzo alla moda dell'Hotel Albrici		32
con bruschette gratinate al forno a legna (Leggermente piccante) 1-3-7-10		24 1/2
<i>Rindsfleisch-Tartar nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert (leicht scharf)</i>		
Asparagi tiepidi su crumble croccante di pane e frutta secca, 		21
con burrata, salmone marinato ed emulsione alla vinaigrette di senape 1-3-8-4-10		
<i>Lauwarmer Spargel auf knusprigem Brot- und Nusscrumble, mit Burrata, mariniertem Lachs und Senf-Vinaigrette</i>		
Tataki di salmone al sesamo servito con salicornia croccante,		24
maionese alla sriracha e croccanti chips di riso 1-3-4-7		
<i>Lachs-Tataki mit Sesam, knuspriger Salicornia, Sriracha-Mayonnaise und knusprigen Reis-Chips</i>		

Insalate

Bouquet d'insalata verde e crumble di pane all'aglio 1-7-8-10-11		9
<i>Grünes Salat-Bouquet mit Knoblauchbrot-Crumble</i>		
Insalata mista e crumble di pane all'aglio 1-7-8-10-11		10
<i>Gemischter Salat mit Knoblauchbrot-Crumble</i>		

Zuppe

- Minestrone di Verdure** - Italienische Gemüsesuppe ¹⁻⁷⁻⁹  14
- Zuppa d'orzo Grigionese** - Bündner Gerstensuppe ¹⁻⁷⁻⁹ 13
- Vellutata di asparagi con mousse di formaggio fresco e Parmigiano Reggiano 24 mesi** ¹⁻⁷⁻  16
Spargelcremesuppe mit Frischkäsemousse und 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano

Primi Piatti

- Cavatelli fatti in casa con asparagi, salmone e pomodorini arrosto** ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹  24
Hausgemachte Cavatelli aus Ricotta mit Spargel, Lachs und gerösteten Kirschtomaten
- Pappardelle fatte in casa con Luganeghetta e Nduja, sfumata alla Vodka** ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹² 22
Hausgemachte Pappardelle, verfeinert mit Luganeghetta und 'Nduja, mit Wodka abgeschmeckt
- Tagliatelle fatte in casa con crema di Parmigiano stagionato 24 mesi e Tartufo** ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻   24
Hausgemachte Tagliatelle mit 24 Monate gereiftem Parmesancreme und Trüffel
- Risotto Carnaroli cremoso agli asparagi verdi e mascarpone, con germogli di piselli e borragine fresca.** ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²  21
Cremiges Carnaroli-Risotto mit grünem Spargel und Mascarpone, mit Erbsensprossen und frischer Borretsch
- Gnocchi di Grano Saraceno con ragù di Lepre e funghi porcini** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 22
Buchweizen-Gnocchi mit Hasenragout und Steinpilzen
- Pasta gratinata nel forno della Pizza** ¹⁻⁷ 19
Mezze maniche, pomodoro, ricotta e zucchini, gratinate alla scamorza
Überbackene Pasta aus dem Pizzaofen - Mezze Maniche mit Tomaten, Ricotta und Zucchini, mit Scamorza überbacken

Primi Piatti Tradizionali

Pizzoccheri con mortadella ¹⁻³⁻⁷

22

*Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia
accompagnati con mortadella*

Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter
serviert mit Puschlaver Mortadella

Capunet con misolta ¹⁻³⁻⁷

21

*Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle
accompagnati da salametto poschiavino*

Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Butter und Zwiebeln serviert mit Puschlaver Salametti

Taiadin con coppa ¹⁻³⁻⁷

22

*Tagliatelle all'uovo fatte in casa con formaggio, patate, burro e cipolle
accompagnati con coppa di Poschiavo*

Hausgemachte Eiernudeln mit Käse, Kartoffeln, Butter und Zwiebeln, serviert mit einheimischer Coppa

Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo, pancetta alla birra gratinate nel forno a legna ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

24

Buchweizencrepes gefüllt mit Puschlaver Bio Käse, Bierspeck, im Holzofen überbacken 

Spaghetti o Fusilli trafilati al bronzo del "Molino di Poschiavo" ¹

...Pomodoro - Tomaten-Sauce ⁷

16

...Aglio, olio e peperoncino ¹⁻⁷

16

...Arrabbiata ⁷

17

...Carbonara ⁷

19

...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Bolognese (100 % Bio-Jungrindfleisch aus der Valposchiavo) ³⁻⁷⁻¹²

20

...Pesto di Basilico - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl ³⁻⁷

19

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

**Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti*

Carni & Pesci

Polpo scottato alla mediterranea (pomodorini, capperi e olive) e patate saltate ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ 35
Gebratener Oktopus nach mediterraner Art (Kirschtomaten, Kapern und Oliven) mit sautierten Kartoffeln

"Rösti " di patate croccante, insalatina misticanza, uovo poché, salsa olandese ³⁻⁷ 26
Knusprige Kartoffelrösti mit gemischtem Blattsalat, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise

Petto di Pollo impanato servito con verdure del giorno e patatine fritte ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² 29
Panierte Pouletbrust mit Tagesgemüse und Pommes Frites

Filetto di Puledro alla griglia con la sua riduzione, asparagi saltati e purea di patate ⁷⁻¹² 38
Gegrilltes Fohlenfilet mit seiner Reduktion, gebratenem Spargel und Kartoffelpüree



Spezzatino di vitellone "Baron de Bassus" con Polenta nera (Farina di Saraceno) ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹ 36
Geschmortes Kalbfleisch „Baron de Bassus“ mit schwarzer Polenta (Buchweizen)

Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo ^{100%} 32
formaggio fondente, spinaci e patatine fritte ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹²
Cordon Bleu (Schwein) mit Puschlaver Rohschinken, Schmelzkäse, Spinat und Pommes Frites



Guancia di Manzo cotta a bassa temperatura 35
con risotto allo zafferano e fonduta di parmigiano ¹⁻³⁻⁷⁻¹²
Rinderbäckchen bei niedriger Temperatur gegart, mit Safranrisotto und Parmigiano-Fonduta