

Starters

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> Pan-fried asparagus and cherry tomatoes - Gorgonzola and spicy salami - prawns with garlic confit mayonnaise	
"Sciatt" di formaggio Bio-Valposchiavo su letto d'insalata 1-7-8 	13
<i>"Sciatt" made with organic cheese from Valposchiavo on leaf salad</i>	
con Crudo della Valposchiavo / <i>with raw ham from Valposchiavo</i> 	5
con Bresaola / <i>with Bresaola (air-dried beef)</i>	6
Asparagi al vapore con uovo poché, salsa Olandese e Crudo della Valposchiavo 1-3-6-7 	22
<i>Steamed asparagus with poached egg, Hollandaise sauce, and Valposchiavo raw ham</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>Beef tartare, chef's style, with crispy bruschetta gratinated in a wood-fired oven (slightly spicy)</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>Warm asparagus on a crispy bread and nut crumble with burrata, marinated salmon, and mustard 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>Salmon tataki with sesame, crispy samphire, sriracha mayonnaise, and crispy rice chips</i>	

Salads

Bouquet d'insalata verde e crumble di pane all'aglio 1-7-8-10-11 	9
<i>Green salad bouquet with garlic bread crumble</i>	
Insalata mista e crumble di pane all'aglio 1-7-8-10-11 	10
<i>Mixed salad with garlic bread crumble</i>	

Soups

- Minestrone di Verdure** - Italian vegetable soup ¹⁻⁷⁻⁹  **14**
- Zuppa d'orzo Grigionese** - Grisons barley soup ¹⁻⁷⁻⁹ **13**
- Vellutata di asparagi con mousse di formaggio fresco e Parmigiano Reggiano 24 mesi** ¹⁻⁷⁻  **16**
Cream of asparagus soup with fresh cheese mousse and 24-month aged Parmigiano Reggiano

First Courses

- Cavatelli fatti in casa con asparagi, salmone e pomodorini arrosto** ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹  **24**
Homemade ricotta cavatelli with asparagus, salmon, and roasted cherry tomatoes
- Pappardelle fatte in casa con Luganeghetta e Nduja, sfumata alla Vodka** ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹² **22**
Homemade pappardelle with Luganeghetta (sausage) and 'nduja (spicy spreadable salami), finished with vodka
- Tagliatelle fatte in casa con crema di Parmigiano stagionato 24 mesi e Tartufo** ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻   **24**
Homemade tagliatelle with 24-month aged Parmesan cream and truffle
- Risotto Carnaroli cremoso agli asparagi verdi e mascarpone, con germogli di piselli e borragine fresca.** ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²  **21**
Creamy Carnaroli risotto with green asparagus and mascarpone, topped with pea shoots and fresh borage.
- Gnocchi di Grano Saraceno con ragù di Lepre e funghi porcini** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ **22**
Buckwheat gnocchi with hare ragout and porcini mushrooms
- Pasta gratinata nel forno della Pizza** ¹⁻⁷ **19**
Mezze maniche, pomodoro, ricotta e zucchini, gratinate alla scamorza
Oven-baked pasta from the pizza oven – mezze maniche (short pasta tubes) with tomatoes, ricotta, and zucchini, topped with melted scamorza

Traditional First Courses

Pizzoccheri con mortadella ¹⁻³⁻⁷

22

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

Buckwheat noodles with potatoes, vegetables, cheese, and garlic-sage butter,
served with Valposchiavo mortadella (traditional cured pork sausage)

Capunet con misolta ¹⁻³⁻⁷

21

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

Spinach bread spätzli (dumplings) with cheese, butter, and onions, served with Valposchiavo salami

Taiadin con coppa ¹⁻³⁻⁷

22

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

Homemade egg noodles with cheese, potatoes, butter, and onions, served with local coppa (cured pork neck)

Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo, pancetta alla birra

24

gratinate nel forno a legna ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

*Buckwheat crêpes filled with organic Valposchiavo cheese and beer-cured bacon,
oven-baked in a wood-fired oven* 

Spaghetti o Fusilli trafilati al bronzo del “Molino di Poschiavo” ¹

...Pomodoro - Tomato 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% organic veal from Valposchiavo) ³⁻⁷⁻¹²

20

...Pesto di Basilico - Basil, pine nuts, garlic, Parmesan cheese, and olive oil ³⁻⁷

19

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

**Always available: gluten-free spaghetti*

Meat & Fish

Polpo scottato alla mediterranea (pomodorini, capperi e olive) e patate saltate ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ 35
Pan-fried octopus, Mediterranean style (cherry tomatoes, capers, and olives), with sautéed potatoes

"Rösti " di patate croccante. insalatina misticanza, uovo poché, salsa olandese ³⁻⁷ 26
Crispy potato rösti (crispy Swiss potato) with mixed leaf salad, poached egg, and hollandaise sauce.

Petto di Pollo impanato servito con verdure del giorno e patatine fritte ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² 29
Breaded chicken breast with seasonal vegetables and French fries

Filetto di Puledro alla griglia con la sua riduzione, asparagi saltati e purea di patate ⁷⁻¹² 38 
Grilled foal fillet with its jus, sautéed asparagus, and mashed potatoes

Spezzatino di vitellone "Baron de Bassus" con Polenta nera (Farina di Saraceno) ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹  36
Slow-braised veal "Baron de Bassus" with black polenta (buckwheat)

Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo ^{100%}  32
formaggio fondente, spinaci e patatine fritte ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹²
Pork cordon bleu with Valposchiavo raw ham, melted cheese, spinach, and French fries

Guancia di Manzo cotta a bassa temperatura 35
con risotto allo zafferano e fonduta di parmigiano ¹⁻³⁻⁷⁻¹²
Slow-cooked beef cheeks with saffron risotto and Parmesan fondue