










# Antipasti

<b>Bruschette "Albrici"</b> <sup>1-7</sup>		<b>9</b>
<i>Pomodoro e basilico - olive nere - aglio - rucola - prosciutto crudo di Poschiavo - porcini</i>		
<i>Tomaten und Basilikum - Schwarze Oliven - Knoblauch - Rucola - Puschlaver Rohschinken - Steinpilzen</i>		
<b>da 4 persone / ab 4 Personen</b>		<b>7.5</b> p.p.
<b>Carpaccio di bresaola di manzo con funghi porcini marinati, con rucola e scaglie di formaggio stagionato Valposchiavo</b> <sup>7-10</sup>		<b>20</b>
<i>Bresaola-Carpaccio mit marinierten Steinpilzen, Rucola und Parmesanscheiben</i>		
<b>Prosciutto crudo di Poschiavo con melone al profumo di menta</b> <sup>12</sup>		<b>16</b>
<i>Puschlaver Rohschinken mit süsser Rosa-Melone und frischer Pfefferminze</i>		
<b>Salmone marinato e affumicato in casa con burrata e bouquet d'insalata</b> <sup>2,4-7</sup>		<b>24</b>
<i>Hausgemachter mariniertes und geräucherter Lachs mit Büffel-Burrata und Salat-Bouquet</i>		
<b>Tagliere Rustico</b> <sup>7-12</sup>		<b>19</b>
<i>Bresaola, prosciutto crudo di Poschiavo, coppa, misolta (salametto) e formaggio dell'alpe</i>		
<i>bresaola (italienisches Rindstrockenfleisch)- Puschlaver Rohschinken - Coppa - Misolta (Salametti) - Bergkäse</i>		
<b>Tartare di manzo alla moda dello Chef Mario Cramer</b>		<b>30</b>
<b>con bruschette gratinate al forno a legna</b> ( <i>Leggermente piccante</i> ) <sup>1-3,7-10</sup>		<b>19</b> <sup>1/2</sup>
<i>Rindsfleisch-Tartare nach Art des Chefs</i>		
<i>mit knusprigen Bruschetten im Holzofen gratiniert (leicht scharf)</i>		




# Insalate

<b>Insalatona Albrici</b> <sup>7</sup>	 	<b>19</b>
<i>Insalata di stagione, Cavolo Bianco, Pomodorini sherry, Cetriolo, Arance, Formaggi Palii</i>		
<i>saisonal Salat, Weißkohl, Cherry-Tomaten, Gurke, Orangen, mariniertes Palü-Käse</i>		
<b>Tonno / Thunfisch</b>		<b>5</b>
<b>Pollo / Poulet</b>		<b>6</b>
<b>Bresaola</b>		<b>6</b>
<b>Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet</b> <sup>7-11</sup>		<b>8</b>
<b>Insalata mista - Gemischter Salat</b> <sup>7-10</sup>		<b>9</b>
<b>Piramide di mozzarella e pomodori ramati al profumo di basilico</b> <sup>7-10</sup>		<b>11</b>
<i>Schmackhafte Ramato-Tomaten mit Mozzarella an Extra Vergine Olivenöl und Balsamico-Essig</i>		<b>8.5</b> <sup>1/2</sup>



# Zuppe

<p><b>Crema di zucchini con grissino di segale fatto in casa e spuma di formaggio della Valposchiavo</b> <sup>1-7</sup>  <i>Zucchinicremesuppe mit hausgemachte Roggen-Grissino un Valposchiavo-Käse-Mousse</i></p>	 	10
<p><b>Minestrone di Verdure - Italienische Gemüsesuppe</b> <sup>1-9</sup></p>		9
<p><b>Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe</b> <sup>1-7-9</sup></p>		9.5
<p><b>Gazpacho Albrici con crostone di pane</b> <sup>1-3</sup>  <i>Gazpacho mit Brotwürfeln</i></p>		10

# Primi Piatti

<p><b>Tagliatelle fatte in casa con crema di zucchini Bio con salmone marinato e pinoli croccanti</b> <sup>1-2,3-4</sup>  <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Bio-Zucchinicreme, mariniertm Lachs und Knackigen Pinienkernen</i></p>		28
<p><b>Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati e Lüganighetta</b> <sup>1-7-12</sup>  <i>Klassisches Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und *Lüganighetta (*Puschlauer Würstchen)</i></p>		22
<p><b>Penne Integrali con gamberi, broccoli romanesco, cherry, acciughe</b> (Leggermente piccante)  <i>Penne-vollkorn mit krevetten, Broccoli-Romanesco, Cherry-Tomaten, Sardellen (leicht scharf)</i> <sup>1-2-4</sup></p>		24
<p><b>Lasagna di verdure alla moda dello chef Mario Cramerì</b> <sup>1-3-7-12</sup>  <i>Gemüselasagne nach Art des Chef Mario Cramerì</i></p>	 	20
<p><b>Gnocchi al gorgonzola e pancetta croccante</b> <sup>1-3-7</sup>  <i>Gnocchi mit Gorgonzolasauce und knusprigem Bauchspeck</i></p>		18

# Primi Piatti Tradizionali

<p><b>Pizzoccheri con mortadella &amp; misolta</b> <sup>1-3-7</sup></p>		20
<p><i>Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia accompagnati con mortadella e salame poschiavini</i></p>		
<p>Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter begleitet mit Puschlaver Mortadella und Salametti</p>		
<p><b>Capunet con misolta &amp; mortadella</b> <sup>1-3-7</sup></p>		20
<p><i>Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle accompagnati con salame e mortadella poschiavini</i></p>		
<p>Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Zwiebeln und Butter begleitet mit Puschlaver Salametti und Mortadella</p>		
<p><b>Taiadin con coppa</b> <sup>1-3-7</sup></p>		20
<p><i>Tagliatelle all'uovo fatte in casa con formaggio, patate, burro e cipolle accompagnati con coppa di Poschiavo</i></p>		
<p>Hausgemachte Eiernudeln mit Käse, Kartoffeln, Butter und Zwiebeln, begleitet mit einheimischer Coppa</p>		
<p><b>Gnocchetti di farina saraceno funghi porcini e formaggio Poschiavo</b></p>	 	24
<p><i>Buchweizen-Gnocchi an feiner Rahmsauce mit Steinpilzen und Bergkäse</i> <sup>1-3-7</sup></p>		
<p><b>Ris cönsk con tonno</b> <sup>7-9</sup></p>		20
<p><i>Riso con verdure, castagne, formaggio, burro e cipolle accompagnati con tonno pinna gialla all'extra vergine d'oliva</i></p>		
<p>Reis mit Gemüsen, Kastanien, Käse, Zwiebeln und Butter, begleitet mit Thunfisch in Extra Vergine Olivenöl</p>		
<p><b>Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo con strisce di bresaola e gratinate nel forno a legna</b> <sup>1-3-7</sup></p>		24
<p><i>Mit Puschlaver BIO-Käsegefüllte Buchweizen-Crêpes, mit Bresaola-Streifen, im Holzofen gratiniert</i></p>		
<p><b>Spaghetti o Fusilli trafilate al bronzo del "Molino di Poschiavo"</b> <sup>1</sup></p>		14
<p>...Pomodoro - Tomaten-Sauce <sup>7</sup></p>		
<p>...Aglio, olio e peperoncino <sup>7</sup></p>		
<p>...Arrabbiata <sup>7</sup></p>		
<p>...Carbonara <sup>7</sup></p>		
<p>...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo)<sup>3-7-12</sup></p>		
<p>...Pesto di Rucola - Rucola, Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl</p>		

**\*Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

*\*Immer verfügbare glutenfreie Spaghetti*

# Carni & Pesci

**Gamberoni alla griglia con salsa al "salmurighiu" e bouquet d'insalata** <sup>2-4</sup> 30

Marinierte und grillierte Riesenkrevetten „Black Tigers“ mit Salat-Bouquet und „Salmurighiu“-Sauce

**Salmerino intero, cotto a bassa temperatura con burro al timo  
purea di spinaci e patate e verdure di stagione** <sup>4-7</sup> 34

Forellen-Saibling bei niedriger temperatur gekocht mit thymianbutter, Spinat-Kartoffelpüree und Gemüse

**Tagliata di Manzo alla griglia con rucola, formaggio e verdure del giorno** 34

Gegrilltes Rindfleisch "Tagliata" mit Rucola und Käsestreifen serviert mit Gemüse



**Spezzatino di vitello BIO della Valposchiavo "Baron de Bassus"  
con polenta "Taragna" e carote** <sup>7-12-13</sup> 32

Kalbsvoressen "Baron de Bassus" (BIO Valposchiavo) mit Polenta Taragna und Karotten



**Tenera bistecca di manzo alla griglia con burro alle erbe aromatiche  
e patatine fritte** <sup>7-12</sup> 30

Zartes grilliertes Rindsteak mit Kräuterbutter und Pommes Frites



**Cordon bleu di vitello con crudo della Valposchiavo  
e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci** <sup>1-3-5-7</sup> 29

Mit Puschlaver Rohschinken und Käse gefülltes Kalbs-Cordon Bleu serviert mit Pommes Frites und Butterspinat



**Scaloppine di maiale impanate con patatine fritte e carote al burro** <sup>1-3-5-7</sup> 26

Panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Butterkarotten