














Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸  **12**
Pomodoro e basilico - Olive nere - Salmone affumicato - Lardo - Prosciutto crudo di Poschiavo e funghi porcini
 Tomaten und Basilikum - Schwarze Oliven - geräucherter Lachs - Speckschwarte - Puschlaver Rohschinken - Steinpilze
- Carpaccio di carne di manzo (cruda) su sottilissime pere ricoperte con tiepida crema al Gorgonzola e noci tostate** ⁷⁻⁸  **19**
Rindsfleisch-Carpaccio (roh) auf dünnen Birnenscheiben, bedeckt mit delikater Gorgonzola-Sauce und gerösteten Baumnüssen übergossen
- Tartare di Salmone con formaggio morbido e crostane di segale** ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹¹ **22**
Lachstartar mit Weichkäse und getoastete Roggenbrotscheibe
- Vitello Valposchiavo cotto a bassa temperatura e salsa Tonnata** ³⁻⁴⁻¹⁰  **16**
"Vitello Tonnato" Valposchiavo niedergegart gegrilltes Kalbsfleisch
- Tagliere Rustico** ⁷⁻¹²  **19**
Bresaola, prosciutto crudo di Poschiavo, coppa, misolta (salametto) e formaggio dell'alpe
Bresaola (italienisches Rindstrockenfleisch)- Puschlaver Rohschinken - Coppa - Misolta (Salametti) - Bergkäse
- Tartare di Manzo alla moda dello Chef Mario Cramerì con bruschette gratinate al forno a legna** ^{(Leggermente piccante) 1-3-7-10} **30**
Rindsfleisch-Tartare nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschetten im Holzofen gratiniert (leicht scharf) **19** ^{1/2}





Insalate

- Insalatona Albrici** ⁷   **19**
Insalata di stagione, Cavolo Bianco, Pomodorini cherry, Arance, Formaggi Palù
Saisonsalat, Weisskabis, Cherry-Tomaten, Orangen mariniert mit Palù-Käse
- Tonno / Thunfisch** **5**
- Pollo / Poulet** **6**
- Bresaola** **6**
- Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet** ⁷⁻¹¹  **8**
- Insalata mista - Gemischter Salat** ⁷⁻¹⁰  **9**
- Piramide di mozzarella e pomodori ramati al profumo di basilico** ⁷⁻¹⁰  **11**
Schmackhafte Ramato-Tomaten mit Mozzarella an Extra Vergine Olivenöl und Balsamico-Essig **8.5**

Zuppe

Crema di zucchini con spuma di formaggio della Valposchiavo 7-9 <i>Zucchini-crème-suppe an Valposchiavo Käsemousse</i>	 	11
Minestrone di Verdure - Italienische Gemüsesuppe 1-9		9
Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe 1-7-9		9
Zuppa di pomodoro con profumo di basilico e polvere di olive 1-7-8 <i>Tomatensuppe mit frischem Basilikum und einem Hauch Olivengewürz</i>		10

Primi Piatti

"Il Viaggio" Penne Integrali con tonno fresco, cherry, acciughe, capperi e olive (leggermente piccante) <i>Vollkorn Penne mit frischem Thon, Cherry-Tomaten, Sardellen, Kapern und Oliven (leicht scharf)</i> 1-2-4-6		24
Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati e Lüganighetta 1-7-6-12 <i>Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und *Lüganighetta (*Puschlauer Würstchen)</i>		22
Tagliatelle fatte in casa con gamberi rossi della Sicilia con crema di burrata 1-2-4-7-8 <i>Hausgemachte Teigwaren mit sizilianischen Garnelen an Burrata-Mozzarella</i>		28
Lasagna di verdure alla moda dello chef Mario Cramerì 1-3-7-12 <i>Gemüselasagne nach Art des Chefs Mario Cramerì</i>	 	20
Gnocchi al gorgonzola e pancetta croccante 1-3-7 <i>Gnocchi mit Gorgonzolasauce und knusprigem Bauchspeck</i>		18

Primi Piatti Tradizionali

<p>Pizzoccheri con mortadella & misolta ¹⁻³⁻⁷</p> <p><i>Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia accompagnati con mortadella e salametto poschiavini</i></p> <p>Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter serviert mit Puschlaver Mortadella und Salametti</p>		20
<p>Capunet con misolta & mortadella ¹⁻³⁻⁷</p> <p><i>Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle accompagnati con salametto e mortadella poschiavini</i></p> <p>Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Zwiebeln und Butter serviert mit Puschlaver Salametti und Mortadella</p>		20
<p>Taiadin con coppa ¹⁻³⁻⁷</p> <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, serviert mit einheimischer Coppa</p>		20
<p>Gnocchetti di farina saraceno funghi porcini e formaggio Poschiavo</p> <p><i>Buchweizen-Gnocchi an feiner Rahmsauce mit Steinpilzen und Bergkäse</i> ¹⁻³⁻⁷</p>	 	24
<p>Ris cönsk con tonno ⁷⁻⁹</p> <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>		20
<p>Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo e gratinate nel forno a legna ¹⁻³⁻⁷</p> <p><i>Mit Puschlaver BIO-Käse gefüllte Buchweizen-Crêpes, im Holzofen gratiniert</i></p>		24
<p>Spaghetti o Fusilli trafiletti al bronzo del "Molino di Poschiavo" ¹</p>		
<p>...Pomodoro - Tomaten-Sauce ⁷</p>		14
<p>...Aglio, olio e peperoncino ⁷</p>		15
<p>...Arrabbiata ⁷</p>		15
<p>...Carbonara ⁷</p>		16
<p>...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo)³⁻⁷⁻¹²</p>		17
<p>...Pesto di Rucola - Rucola, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl</p>		15

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

*Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti

Carni & Pesci

- Gamberoni "Black Tiger" con riso pilaf al curry e crema di zucchine**²⁻⁴⁻⁸ 32
"Black Tiger" - Garnelen mit Pilaf-Reiscurry und Zucchinicrème
- Filetto di Salmone cotto a bassa temperatura con burro al timo** 30
purea di sedano rapa e verdure di stagione⁴⁻⁷⁻⁹
Lachs-Filet bei niedriger Temperatur gegart mit Thymianbutter, Selleriepüree und Saisongemüse
- Scaloppe di Vitello Valposchiavo alla griglia con bouquet d'insalata** 29
e verdure grigliate⁷⁻¹⁰ 
Gegrillierte Kalbsplätzchen Valposchiavo mit Salatbouquet und gerösteten Gemüse
- Tagliata di Manzo con Rucola e Formaggio stagionato Bio Valposchiavo,** 34
patate al forno profumate al timo e verdure del giorno⁷⁻⁸⁻⁹ 
Rindsfleisch-Tagliata mit Rucola und gelagertem Käse Bio Valposchiavo, Thymian-Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
- Spezzatino di vitello BIO della Valposchiavo "Baron de Bassus"** 32
con polenta "Taragna"⁷⁻¹²⁻¹³ 
Kalbsvoressen "Baron de Bassus" (BIO Valposchiavo) mit Polenta Taragna
- Spezzatino di vitello BIO della Valposchiavo "Baron de Bassus"** 32
con spätzli⁷⁻¹²⁻¹³ 
Kalbsvoressen "Baron de Bassus" (BIO Valposchiavo) mit Butterspätzli
- Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo** 29
e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci¹⁻³⁻⁵⁻⁷ 
Schweinefleisch Cordon Bleu mit Puschlaver Rohschinken und Schmelzkäse mit Pommes und Spinat
- Scaloppine di maiale impanate con patatine fritte e carote al burro**¹⁻³⁻⁵⁻⁷ 26
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Butterkarotten