
















# Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** <sup>1-4-7-8</sup> 13  
 Pomodoro e basilico - Olive nere - Salmone affumicato - Pancetta  Prosciutto crudo di Poschiavo   
 e funghi porcini
- Tomaten und Basilikum - schwarze Oliven - geräucherter Lachs - Speck  Puschlaver Rohschinken  - Steinpilze
- Tartare di salmone con asparago croccante e Burrata** <sup>1-2-4-6-8-11</sup>  20  
 Lachstartar mit Knusprigem Spargel und Burrata
- Insalata misticanza con suppli d'asparago** <sup>1-3-7-9</sup>   16  
 Gemischter Salat mit frittiertes Spargelkugel
- "Sciatt" di formaggio (Saoseo) Bio-Valposchiavo con Prosciutto Crudo** <sup>1-7</sup>  21  
 "Sciatt" aus Bio Valposchiavo-Käse (Saoseo) serviert mit Puschlaver Rohschinken
- Tartare di Manzo alla moda dell'Hotel Albrici** 30  
**con bruschette gratinate al forno a legna** (Leggermente piccante) <sup>1-3-7-10</sup> 24 1/2  
 Rindsfleisch-Tartar nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert (leicht scharf)
- Polpo leggermente scottato su crema d'asparago verde** <sup>2-4-9-14</sup>  19  
 Sautierter Polpo auf grünem Spargelspiegel
- Asparagi "Salsa Olandese"** <sup>3-6-7-9-10</sup>  22  
 Spargel mit Sauce Hollandaise 16 1/2





# Insalate

- Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet** <sup>7-11</sup>  8
- Insalata mista - Gemischter Salat** <sup>7-10</sup>  9
- Insalata mimosa:** <sup>1-3-7-9-10</sup>  12  
 Songino, crostini di pane, novo sodo, pomodorini cherry  
 Songino, Brot-Croûtons, gekochtes Ei, Cherry Tomaten

# Zuppe

- Crema agli asparagi con spuma di formaggio Bio Valposchiavo e Prosciutto Crudo di Poschiavo croccante** <sup>7,9</sup>  **13**  
*Spargelcrème-Suppe mit Käseschaum Bio Valposchiavo und knusprigem Puschlaver Rohschinken*
- Minestrone di Verdure - Italienische Gemüsesuppe** <sup>1,9</sup>  **11**
- Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe** <sup>1,7,9</sup> **10**

# Primi Piatti

- Tagliatelle fatte in casa agli Asparagi con battuta di gambero rosso** (*Leggermente piccante*) <sup>1-2,3-4-6-7-14</sup> **22**  
*Hausgemachte Spargel-Tagliatelle mit Garnelentartar (leicht scharf)* 
- Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati e Lüganighetta** <sup>1-7-6-12</sup> **22**  
*Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und \*Lüganighetta (\*Puschlaver Würstchen)*
- Risotto con asparagi verdi e mascarpone** <sup>1-7-6-12</sup>   **20**  
*Risotto mit grünen Spargeln und Mascarpone*
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"** <sup>1-3-7-12</sup>  **21**  
*Gemüse-Lasagne nach Art der "Mamma Pina"*

# Primi Piatti Tradizionali

<b>Pizzoccheri con mortadella</b> <sup>1-3-7</sup> 	<b>20</b>
<i>Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia accompagnati con mortadella</i>	
Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter serviert mit Puschlaver Mortadella	
<b>Capunet con misolta</b> <sup>1-3-7</sup> 	<b>20</b>
<i>Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle accompagnati da salametto poschiavino</i>	
Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Butter und Zwiebeln serviert mit Puschlaver Salametti	
<b>Taiadin con coppa</b> <sup>1-3-7</sup>	<b>20</b>
<i>Tagliatelle all'uovo fatte in casa con formaggio, patate, burro e cipolle accompagnati con coppa di Poschiavo</i>	
Hausgemachte Eiernudeln mit Käse, Kartoffeln, Butter und Zwiebeln, serviert mit einheimischer Coppa	
<b>Gnocchetti di farina saraceno</b> <sup>100%</sup>  <b>funghi porcini e formaggio Poschiavo</b> <sup>1-3-7</sup> 	<b>24</b>
<i>Buchweizen-Gnocchi <sup>100%</sup>  an feiner Rahmsauce mit Steinpilzen und Puschlaver Käse <sup>100%</sup> </i>	
<b>Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo, <sup>100%</sup>  pancetta alla birra <sup>100%</sup> </b>	<b>24</b>
<i>gratinate nel forno a legna</i> <sup>1-3-7</sup>	
<i>Buchweizencrepes gefüllt mit Puschlaver Bio Käse, Bierspeck, im Holzofen überbacken</i> <sup>100%</sup> 	
<b>Spaghetti o Fusilli trafilati al bronzo del "Molino di Poschiavo"</b> <sup>1</sup> 	
...Pomodoro - Tomaten-Sauce <sup>7</sup>	<b>14</b>
...Aglio, olio e peperoncino <sup>7</sup>	<b>15</b>
...Arrabbiata <sup>7</sup>	<b>15</b>
...Carbonara <sup>7</sup>	<b>16</b>
...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) <sup>3-7-12</sup>	<b>17</b>
...Pesto di Basilico - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl	<b>15</b>
<b>*Sempre disponibili spaghetti senza glutine</b>	
<i>*Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti</i>	

# Carni & Pesci

- Spiedino di Gambero gratinato servito con ratatouille di verdure** 1-2-4-7-8-9 34  
*Riesencrevetten-Spiess serviert mit Gemüse-Ratatouille*
- Salmone alla griglia con salsa Olandese,  
purea di sedano rapa e verdure del giorno** 1-4-6-7-8-9-11 34  
*Grillierter Lachs mit Sauce Hollandaise, Knollenselleriepüree und Tagesgemüse*
- Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo** 100% 30  
**e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci** 1-3-5-7  
*Cordon Bleu (Schwein) mit Puschlaver Rohschinken, Schmelzkäse, Pommes frites und Spinat*
- Spezzatino di vitellone "Baron de Bassus" con Polenta nera** (Farina di Saraceno) 1-7 100% 35  
*Geschmetzeltes Kalbsfleisch "Baron de Bassus" mit schwarzer Polenta (Buchweizenmehl)*
- Tagliata di Manzo alla griglia con salsa bernese, verdure del giorno  
e patate fiammifero** 1-3-5-7-10 36  
*Grillierte Rindsscheibchen mit Béarnaise-Sauce, Tagesgemüse und Pommes Allumettes*
- Filetto di puledro con salsa agli asparagi e funghi porcini, patate gratinate** 1-7-9-12  36  
*Fohlenfilet an Spargelsauce mit Steinpilzen und gratinierten Kartoffeln*
- Scaloppine di maiale impanate** 100% **con patatine fritte e carote al burro** 1-3-5-7 28  
*Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Butterkarotten*