














# Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** <sup>1-4-7-8</sup>  **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** <sup>7-8</sup>  **19**  
*Rindsfleisch-Carpaccio (roh) auf dünnen Birnenscheiben, bedeckt mit delikater Gorgonzola-Sauce und gerösteten Baumnüssen übergossen*
- Tartare di Salmone con formaggio morbido e crumbre salato** <sup>1-2-4-6-8-11</sup> **18**  
*Lachstatar mit Weichkäse und getoastete Roggenbrotscheibe*
- Sciatt Bio-Valposchiavo su letto d'insalata e Bresaola semi-stagionata** <sup>1-7-5</sup>  **16**  
*Sciatt Bio-Valposchiavo auf Salatbett und kurz gelagerte Bresaola*
- Tagliere Rustico** <sup>7-12</sup>  **19**  
*Bresaola, prosciutto crudo di Poschiavo, coppa, misolta (salametto) e formaggio dell'alpe*  
*Bresaola (italienisches Rindstrockenfleisch)- Puschlaver Rohschinken - Coppa - Misolta (Salametti) - Alpkäse*
- Tartare di Manzo alla moda dello Chef Mario Cramerì con bruschette gratinate al forno a legna** (Leggermente piccante) <sup>1-3-7-10</sup> **30**  
*Rindsfleisch-Tartare nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschetten im Holzofen gratiniert (leicht scharf)* **19** <sup>1/2</sup>

# Insalate

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

# Zuppe

<b>Vellutata di Zucca con crostini al rosmarino</b> <sup>1-7</sup> <i>Kürbissuppe mit Rosmarin Croûtons</i>	 	10
<b>Minestrone di Verdure</b> - <i>Italienische Gemüsesuppe</i> <sup>1-9</sup>		9
<b>Zuppa d'orzo Grigionese</b> - <i>Bündner Gerstensuppe</i> <sup>1-7-9</sup>		9
<b>Crema di Lenticchie brune con guanciaiale croccante</b> <sup>5-8</sup> <i>Braune Linsencrèmesuppe mit Knusprigen Schweinsbacken</i>		10

# Primi Piatti

<b>"Il Viaggio"</b> 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> <sup>1-2-4-6</sup>		24
<b>Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati e Lüganighetta</b> <sup>1-7-6-12</sup> <i>Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und *Lüganighetta (*Puschlaver Würstchen)</i>		22
<b>Reginette del Mulino di Poschiavo al ragu di cervo con mirtilli rossi</b> <sup>1-3-7-8-9-12</sup> <i>Spezielle "Mulino-Nudeln"(tagliatelle) von Poschiavo an feinem Hirsch-Ragout mit wilden Preiselbeeren</i>		24
<b>Gnocchi al gorgonzola e pancetta croccante</b> <sup>1-3-7</sup> <i>Gnocchi mit Gorgonzolasauce und knusprigem Bauchspeck</i>		18
<b>Lasagna di verdure alla moda dello chef Mario Cramerì</b> <sup>1-3-7-12</sup> <i>Gemüselasagne nach Art des Chefs Mario Cramerì</i>	 	20
<b>Raviolo aperto fatto in casa con gamberi rossi della Sicilia con crema di burrata</b> <sup>1-2-3-4-7</sup> <i>Hausgemachte offener Raviolo mit sizilianischen Garnelen an Burrata-Mozzarella</i>		23
<b>Risotto alla moda parmigiana con Tartufo Nero</b> <sup>1-3-7-12</sup> <i>Parmesanrisotto mit schwarzem Trüffel</i>		22

# Primi Piatti Tradizionali

<p><b>Pizzoccheri con mortadella &amp; misolta</b> <sup>1-3-7</sup></p> <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 serviert mit Puschlaver Mortadella und Salametti</p>		20
<p><b>Capunet con misolta &amp; mortadella</b> <sup>1-3-7</sup></p> <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 serviert mit Puschlaver Salametti und Mortadella</p>		20
<p><b>Taiadin con coppa</b> <sup>1-3-7</sup></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><b>Gnocchetti di farina saraceno funghi porcini e formaggio Poschiavo</b></p> <p><i>Buchweizen-Gnocchi an feiner Rahmsauce mit Steinpilzen und Puschlaver Käse</i> <sup>1-3-7</sup></p>	 	24
<p><b>Ris cönsk con tonno</b> <sup>7-9</sup></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><b>Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo e gratinate nel forno a legna</b> <sup>1-3-7</sup></p> <p><i>Mit Puschlaver BIO-Käse gefüllte Buchweizen-Crêpes, im Holzofen gratiniert</i></p>		24
<p><b>Spaghetti o Fusilli trafileti al bronzo del "Molino di Poschiavo"</b> <sup>1</sup></p> <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 Bailico - basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl</p>		14 15 15 16 17 15

**\*Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

\*Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti

# Carni & Pesci

- Frittura di calamari e gamberi rossi della Sicilia, verdure pastellate  
salsa tartara alla salvia** <sup>1-2-4-5-7-9-10</sup> 30  
*Frittierte Tintenfisch, sizilianische Garnelen, Gemüse mit Salbei-Tartarsauce*
- Tonno Rosso del Mediterraneo leggermente scottato al sesamo,  
purea di sedano rapa e verdure di stagione** <sup>1-4-6-7-8-9-11</sup> 34  
*Kunz gebratener mediterraner Thunfisch mit Sesam, Selleriepurée und Saisongemüse*
- Involtini di Vitello servito nello stecco con patate al forno e verdure del giorno**  28  
*Kalbsröllchen im Zahnstocher serviert mit Bratkartoffeln und Tagesgemüse* <sup>1-7</sup>
- Filetto di Manzo alla griglia con tre salse a scelta: (finferli, bernese e gorgonzola),  
verdure di stagione e patatine fritte** <sup>1-3-5-7-10</sup>  34  
*Grilliertes Rindsfilet mit Saucen nach Wahl: (Pfefferlinge, Béarnaise und Gorgonzola),  
saisongemüse und Pommes frites*
- Spezzatino di vitello BIO della Valposchiavo "Baron de Bassus"  
con polenta "Taragna"** <sup>7-12-13</sup>  32  
*Kalbsvressen "Baron de Bassus" (BIO Valposchiavo) mit Polenta Taragna*
- Spezzatino di vitello BIO della Valposchiavo "Baron de Bassus"  
con spätzli** <sup>7-12-13</sup>  32  
*Kalbsvressen "Baron de Bassus" (BIO Valposchiavo) mit Butterspätzli*
- Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo  
e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci** <sup>1-3-5-7</sup>  29  
*Schweinfleisch Cordon Bleu mit Puschlaver Rohschinken und Schmelzkeäse mit Pommes Frites und Spinat*
- Scaloppine di maiale impanate con patatine fritte e carote al burro** <sup>1-3-5-7</sup> 26  
*Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Butterkarotten*