

Antipasti

Bruschetta-Pinsa, Funghi saltati in crema con carne salada di Cervo (da condividere) ¹⁻⁷⁻¹²  **22**
Bruschetta-Pinsa, sautierte Pilze in Rahmsauce mit Hirsch-Carne Salada (zum Teilen)

Bruschetta "Vegetariana" ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹¹ **17**
Pomodorini e basilico - Ricotta e Fichi - Gorgonzola, zucca e crumble di frutta secca
Kirschtomaten und Basilikum – Ricotta und Feigen – Gorgonzola, Kürbis und Nuss-Crumble

"Sciatt" di formaggio Bio-Valposchiavo su letto d'insalata e Crudo Valposchiavo ¹⁻⁷⁻⁸  **19**
"Sciatt" aus Bio-Valposchiavo Käse auf Salatbett und Rohschinken aus dem Valposchiavo

Battuta di Cervo con uova di quaglia e bruschette gratinate al burro ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰  **20**
Hirsch-Tartar mit Wachteleiern nach Art des Chefs und knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert

Tonno rosso scottato al sesamo nero su crema di finocchi e Miso ¹⁻⁴⁻⁶⁻¹¹ **22**
Leicht angebratener Roter Thunfisch mit Schwarzem Sesam auf Fenchelcreme und Miso

Tartare di Manzo alla moda dell'Hotel Albrici **30**
con bruschette gratinate al forno a legna (Leggermente piccante) ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ **24** ^{1/2}
Rindsfleisch-Tartar nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert (leicht scharf)

Insalata songino, Salmone marinato alla rapa rossa, avocado, pomodorini datterini e cipolla di Tropea ⁴⁻⁸⁻¹² **19**
Feldsalat mit Rote-Bete-mariniertem Lachs, Avocado, Datteltomaten und Tropea-Zwiebel

Insalate

Bouquet d'insalata verde e crumble di pane all'aglio ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹  **9**
Grünes Salat-Bouquet mit Knoblauchbrot-Crumble

Insalata mista e crumble di pane all'aglio ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹  **10**
Gemischter Salat mit Knoblauchbrot-Crumble

Zuppe

- Minestrone di Verdure** - Italienische Gemüsesuppe 1-7-9  13
- Zuppa d'orzo Grigionese** - Bündner Gerstensuppe 1-7-9 12
- Vellutata di Zucca con crostini di pane cotto nel forno a legna e crème fraîche** 1-7  15
Cremige Kürbissuppe mit im Holzofen gebackenen Brotcroûtons und Crème Fraîche

Primi Piatti

- Cavatelli con impasto alla ricotta fatti in casa al ragù di Lepre e funghi Porcini** 1-3-7-8-9-12  24
Hausgemachte Cavatelli aus Ricotta-Teig an Hasenragout und Steinpilzen
- Pappardelle fatte in casa con Guancia di cinghiale sfilacciata e crema di parmigiano**  22
Hausgemachte Pappardelle mit zart zerfasertem Wildschweinfleisch aus der Backe und cremiger Parmesansauce 1-2-4-6-7-8-12
- Tagliatelle fatte in casa con Verdure alla moda di "Mamma Pina"** 1-2-3-4-6-7-8  22
Hausgemachte Tagliatelle mit Gemüse nach Art von „Mamma Pina“
- Risotto ai mirtilli dei nostri boschi mantecato al mascarpone con slinzega di cervo** 1-7-12  23
Heidelbeer-Risotto mit Mascarpone, verfeinert mit luftgetrockneter Hirsch-Slinzega
- Linguine trifilate al bronzo con polpo, crema all'aglio nero, pomodorini confit e crumble di pane** 1-4-7-14 21
Bronzegezogene Linguine mit Oktopus, Creme aus schwarzem Knoblauch, konfierten Kirschtomaten und knusprigen Brotbröseln
- Gnocchi di patate ai Funghi** 1-3-7-8-12  19
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Pilzen

Primi Piatti Tradizionali

Pizzoccheri con mortadella ¹⁻³⁻⁷ 22

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

Buchweizen-Nudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauch-Salbei-Butter
serviert mit Puschlaver Mortadella

Capunet con misolta ¹⁻³⁻⁷ 21

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

Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Butter und Zwiebeln serviert mit Puschlaver Salametti

Taiadin con coppa ¹⁻³⁻⁷ 21

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

Hausgemachte Eiernudeln mit Käse, Kartoffeln, Butter und Zwiebeln, serviert mit einheimischer Coppa

Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo, pancetta alla birra 24 **gratinate nel forno a legna** ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

Buchweizencrepes gefüllt mit Puschlaver Bio Käse, Bierspeck, im Holzofen überbacken



Spaghetti o Fusilli trafilati al bronzo del "Molino di Poschiavo" ¹

...*Pomodoro* - Tomaten-Sauce ⁷ 16

...*Aglio, olio e peperoncino* ¹⁻⁷ 16

...*Arrabbiata* ⁷ 17

...*Carbonara* ⁷ 18

...*Bolognese* (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) ³⁻⁷⁻¹²  19

...*Pesto di Basilico* - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl ³⁻⁷ 18

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

**Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti*

Carni & Pesci

Branzino alla griglia con risotto alla zucca e crumble di frutta secca 1-4-7-8 35
Gegrillter Wolfsbarsch mit Kürbisrisotto und Nuss-Crumble

Sminuzzato di Capriolo con salsa ai finferli, cavoli rossi, frutta e marroni glassati  36
accompagnati da gnocchetti al burro  (Spätzli) 1-3-7-8-9-12
Rehgeschnetzeltes mit Pfifferlingssauce, Rotkohl, Früchten und glasierten Marroni, serviert mit Spätzli

Medaglioni di filetto di cervo gratinati con panure di nocciole e mandorle  39
cavoli rossi, frutta e marroni glassati accompagnati da gnocchetti al burro  (Spätzli) 1-3-7-8-9-12
Zart gebratene Hirsch-Filet-Médallions mit Haselnuss- und Mandelbrot gratiniert, Rotkohl, Früchten und glasierten Marroni, serviert mit Spätzli

Petto di Pollo impanato su riso selvatico, con verdure (leggermente piccante) **e burrata** 1-3-5-7-12 29
Paniertes Hähnchenbrustfilet auf Wildreis mit Gemüse (leicht pikant) und Burrata

Spezzatino di vitellone "Baron de Bassus" con Polenta nera (Farina di Saraceno) 1-7-8-9  36
Geschnetzeltes Kalbsfleisch "Baron de Bassus" mit schwarzer Polenta (Buchweizenmehl)

Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo  32
formaggio fondente, spinaci e patate fritte 1-3-5-7-12
Cordon Bleu (Schwein) mit Puschlaver Rohschinken, Schmelzkäse, Spinat und Pommes Frites

Guancia di Manzo cotta a bassa temperatura con risotto allo zafferano 36
e fonduta di parmigiano 1-3-7-12
Rinderbacke bei Niedrigtemperatur gegart mit Safranrisotto und Parmesanfondue