

Appetizers

Bruschetta-Pinsa, Funghi saltati in crema con carne salada di Cervo (da condividere) 1-7-12  **22**
Bruschetta/Pinsa with sautéed mushrooms in cream and venison carne salada (to share)

Bruschetta" Vegetariana" 1-4-7-8-9-11 **17**
Pomodorini e basilico - Ricotta e Fichi - Gorgonzola, zucca e crumble di frutta se cca
 Cherry tomatoes and basil - Ricotta and figs - Gorgonzola, pumpkin, and nut crumble

"Sciatt" di formaggio Bio-Valposchiavo su letto d'insalata e Crudo Valposchiavo 1-7-8  **19**
"Sciatt" made with organic (BIO) Valposchiavo cheese, served over fresh greens, and Poschiavo's raw ham

Battuta di Cervo con uova di quaglia e bruschette gratinate al burro 1-3-7-10  **20**
Venison tartare with quail eggs and butter-gratinated bruschetta

Tonno rosso scottato al sesamo nero su crema di finocchi e Miso 1-4-6-11 **22**
Seared bluefin tuna with black sesame on fennel and miso cream

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
Hotel Albrici-style beef tartare with wood-fired toasted bruschetta (mildly spicy)

Insalata songino, Salmone marinato alla rapa rossa, avocado, pomodorini datterini e cipolla di Tropea 4-8-12 **19**
Lamb's lettuce, beet-marinated salmon, avocado, cherry tomatoes, and Tropea onion

Salads

Bouquet d'insalata verde e crumble di pane all'aglio 1-7-8-10-11  **9**
Green salad with garlic bread crumble

Insalata mista e crumble di pane all'aglio 1-7-8-10-11  **10**
Mixed salad with garlic bread crumble

Soups

- Minestrone di Verdure** - Italian vegetable soup 1-7-9  13
- Zuppa d'orzo Grigionese** - Grisons barley soup 1-7-9 12
- Vellutata di Zucca con crostini di pane cotto nel forno a legna e crème fraiche** 1-7  15
Creamy pumpkin soup with wood-fired croutons and crème fraiche

First Courses

- Cavatelli con impasto alla ricotta fatti in casa al ragù di Lepre e funghi Porcini** 1-3-7-8-9-12  24
Homemade ricotta cavatelli (small ricotta-based pasta dumplings) with rabbit ragout and porcini mushrooms
- Pappardelle fatte in casa con Guancia di cinghiale sfilacciata e crema di parmigiano**  22
Homemade pappardelle (wide ribbon pasta) with tender shredded wild boar cheek and creamy Parmesan sauce 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
Homemade tagliatelle (ribbon pasta) with vegetables "Mamma Pina" style
- Risotto ai mirtilli dei nostri boschi mantecato al mascarpone con slinzega di cervo** 1-7-12  23
Blueberry risotto with mascarpone, topped with slinzega (air-dried seasoned venison)
- Linguine trafilate al bronzo con polpo, crema all'aglio nero, pomodorini confit e crumble di pane** 1-4-7-14 21
Bronze-cut linguine (long, narrow ribbon pasta) with octopus, black garlic cream, confit cherry tomatoes, and bread crumble
- Gnocchi di patate ai Funghi** 1-3-7-8-12  19
Homemade potato gnocchi with mushrooms

Traditional First Courses

Pizzoccheri con mortadella 1-3-7 **22**

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

Buckwheat noodles with potatoes, vegetables, cheese, and garlic-sage butter,
served with Poschiavo's mortadella

Capunet con misolta 1-3-7 **21**

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

Spinach & bread gnocchetti with cheese, butter, and onions, served with Poschiavo's salami

Taiadin con coppa 1-3-7 **21**

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

Homemade egg noodles with cheese, potatoes, butter, and onions, served with local *coppa* (cured pork cold cut)

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

Buckwheat crêpes filled with organic (BIO) Poschiavo cheese and beer-flavored bacon, baked in a wood-fired oven



Spaghetti o Fusilli trafilati al bronzo del “Molino di Poschiavo” 1

Bronze-cut spaghetti or fusilli (corkscrew-shaped pasta) from the “Molino di Poschiavo”

...Pomodoro - Tomato sauce 7 **16**

...Aglio, olio e peperoncino 1-7 **16**

...Arrabbiata 7 **17**

...Carbonara 7 **18**

...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Meat sauce (100% organic (BIO)  **19**

veal from Valposchiavo 3-7-12

...Pesto di Basilico – Basil, pine nuts, garlic, Parmesan cheese, and olive oil 3-7 **18**

***Sempre disponibili: spaghetti senza glutine**

*** Always available: Gluten-free spaghetti**

Meat & Fish

Branzino alla griglia con risotto alla zucca e crumble di frutta secca 1-4-7-8 35
Grilled sea bass with pumpkin risotto and dried fruit 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
Sautéed venison strips with chanterelle sauce, red cabbage, fruits, and glazed chestnuts, served with buttered gnocchetti (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
Tender seared venison filet medallions, gratinated with hazelnut and almond bread, red cabbage, fruits, and glazed chestnuts, served with buttered gnocchetti (Spätzli)

Petto di Pollo impanato su riso selvatico, con verdure (leggermente piccante) **e burrata** 1-3-5-7-12 29
Breaded chicken breast fillet on wild rice with vegetables (mildly spicy) and burrata

Spezzatino di vitellone "Baron de Bassus" con Polenta nera (Farina di Saraceno) 1-7-8-9  36
"Baron de Bassus" sliced veal with black polenta (buckwheat flour)

Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo  32
formaggio fondente, spinaci e patatine fritte 1-3-5-7-12
Cordon Bleu (pork) with Poschiavo's raw ham, melted cheese, spinach, and French fries

Guancia di Manzo cotta a bassa temperatura con risotto allo zafferano 36
e fonduta di parmigiano 1-3-7-12
Slow-cooked beef cheek with saffron risotto and Parmesan fondue