

Antipasti

Bruschettone "Albrici" 1-4-7-8

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

9

Battuta d'asino con uova di quaglia e bruschette gratinate al burro 1-3-7-10

Esel-tartar mit Wachteleiern nach Art des Chefs und knusprigen Bruschetten im Holzofen gratiniert

17

Tartare di Salmone con formaggio morbido e crumble salato 1-2-4-6-8-11

Lachstartar mit Weichkäse und getoastete Roggenbrotscheibe

15

Tartare di Manzo alla moda dello Chef Mario Crameri

con bruschette gratinate al forno a legna (Leggermente piccante) 1-3-7-10

Rindsfleisch-Tartar nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert (leicht scharf)

27

16 $1/2$

Tagliere Rustico 7-12

Bresaola, prosciutto crudo di Poschiavo, coppa, misolta (salametto) e formaggio dell'alpe  100%

Bresaola (italienisches Rinds-Trockenfleisch)- Puschlaver Robschinken - Coppa - Misolta (Salametti) - Alpgkäse  100%

16

Insalate

Insalatona Albrici 7

Insalata di stagione, Cavolo Bianco, Pomodorini cherry, Arance, Formaggi Palù
Saisonsalat, Weisskabis, Cherry-Tomaten, Orangen, marinierter Palù-Käse

16

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

Schmackhafte Ramato-Tomaten mit Mozzarella an Extra Vergine Olivenöl und Balsamico-Essig

9

Zuppe

- Zuppa di pomodoro con crostini di pane fatto in casa cotto nel forno a legna** ¹⁻⁷⁻⁸   **11**
Puschlaver Tomatensuppe mit hausgemachten Holzofen-Brotwürfeln
- Minestrone di Verdure - Italienische Gemüsesuppe** ¹⁻⁹  **9**
- Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe** ¹⁻⁷⁻⁹ **9**
- Crema di Lenticchie Rosse con guancialetto croccante** ⁵⁻⁸  **10**
Rote Linsencrèmesuppe mit knusprigen Schweinsbacken

Primi Piatti

- "Il Viaggio"**
Penne Integrali con tonno fresco, cherry, acciughe, capperi e olive (leggermente piccante) **21**
Vollkorn-Penne mit frischem Thon, Cherry-Tomaten, Sardellen, Kapern und Oliven (leicht scharf) ¹⁻²⁻⁴⁻⁶
- Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati e Lügenighetta** ¹⁻⁷⁻⁶⁻¹²  **19**
*Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und *Lügenighetta (*Puschlaver Würstchen)*
- Tagliatelle ai mirtilli dei nostri boschi al ragu di cervo** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²   **21**
Hausgemachte Preiselbeernudeln (tagliatelle) mit Hirsch-Ragout
- Risotto carnaroli con gamberi rossi della Sicilia** **25**
Carnaroli-Risotto mit garnelen aus Sizilien
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"** ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹  **17**
Gemüse-Lasagne nach Art der "Mamma Pina"

Primi Piatti Tradizionali

Pizzoccheri con mortadella & misolta 1-3-7

17

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

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

Capunet con misolta & mortadella 1-3-7

17

Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle
accompagnati con salametto e mortadella poschiavini

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

Taiadin con coppa 1-3-7

17

Tagliatelle all'nuovo 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

Gnocchetti di farina saraceno **funghi porcini e formaggio Poschiavo**

21

Buchweizen-Gnocchi  an feiner Rahmsauce mit Steinpilzen und Puschlaver Käse  1-3-7

Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo

21

e gratinate nel forno a legna  1-3-7

Mit Puschlaver BIO-Käse gefüllte Buchweizen-Crêpes, im Holzofen gratiniert 

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

...Pomodoro - Tomaten-Sauce 7

11

...Aglio, olio e peperoncino 7

12

...Arrabbiata 7

12

...Carbonara 7

13

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

14

...Pesto di Basilico - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl

12

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

***Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti**

Carni & Pesci

- Tonno Rosso del Mediterraneo leggermente scottato al pistacchio, purea di sedano rapa e verdure del giorno** ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹¹ 31
Kurzgebratener mediterraner Thunfisch mit Pistazien, Selleriepüree und Tagesgemüse
- Salmone Norvegese, cime di rapa, pomodori confit e riso cotto al vapore nel suo bamboo** 29
Im Dampf gegarter Norweger Lachs, Cime di Rapa, Kirschtomaten-Confit und Reis (ohne Fett)
- Sminuzzato di vitello all moda dell'Hotel Albrici e gnocchetti al burro (Spätzli)**  31
Kalbsgeschnetzeltes (BIO Valposchiavo) nach Art des Hotels Albrici mit Spätzli
- Cordon bleu di maiale**  **con crudo della Valposchiavo**  27
e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci ¹⁻³⁻⁵⁻⁷
Cordon Bleu (Schwein)  mit Puschlaver Rohschinken, Schmelzkäse, Pommes frites und Spinat
- Ossobuco di vitello "Baron de Bassus" con polenta "Taragna"** ⁷⁻¹²⁻¹³ 31
Kalbshaxen "Baron de Bassus" mit Polenta Taragna
- Filetto di Manzo alla griglia con salsa bernese o ai finferli, verdure del giorno e patate al forno** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰  33
Grilliertes Rindsfilet mit Béarnaise-Sauce oder Pfifferlingen, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
- Scaloppine di maiale**  **impanate con patatine fritte e carote al burro** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ 23
Panierte Schweinsschnitzel  mit Pommes frites und Butterkarotten