








Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ 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 formaggio morbido e crumble salato** ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹¹ 20
Lachstartar mit Weichkäse und getoastete Roggenbrotscheibe
- "Sciatt" di formaggio (Saoseo) Bio-Valposchiavo con Prosciutto Crudo** ¹⁻⁷  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) ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ 21 ^{1/2}
Rindsfleisch-Tartar nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert (leicht scharf)
- Polpo leggermente scottato con crema di patate** ⁴⁻⁷⁻¹⁴ 19
Kurz gebratener Polpo mit Kartoffelcreme

Insalate

- Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet** ⁷⁻¹¹  8
- Insalata mista - Gemischter Salat** ⁷⁻¹⁰  9
- Insalata mimosa:** ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰  12
Songino, crostini di pane, uovo sodo, pomodorini cherry
Songino, Brot-Crouçons, gekochtes Ei, Cherry Tomaten

Zuppe

- Zuppa del contadino** ¹⁻⁷⁻⁹  13
Zuppa di cipolle con crostone di pane fatto in casa e formaggio gratinato
Zwiebelsuppe mit hausgemachtem Brot-Croûton und Käsegratin
- Minestrone di Verdure - Italienische Gemüsesuppe** ¹⁻⁹  11
- Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe** ¹⁻⁷⁻⁹ 10

Primi Piatti

- Tagliatelle fatte in casa con gamberi rossi** ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁴ 22
Hausgemachte Tagliatelle mit roten Garnelen
- Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati e Lüganighetta** ¹⁻⁷⁻⁶⁻¹² 22
*Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und *Lüganighetta (*Puschlaver Würstchen)*
- Pappardelle al ragù di cervo** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²  24
Pappardelle an feinem Hirsch-Ragout
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"** ¹⁻³⁻⁷⁻¹²  21
Gemüse-Lasagne nach Art der "Mamma Pina"
- Linguine aglio, olio e peperoncino con tartare di tonno e profumo di bottarga** ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴ 24
Linguine aglio, olio e peperoncino mit Thunfisch-Tartar mit einem Hauch von Bottarga

Primi Piatti Tradizionali

- Pizzoccheri con mortadella** ¹⁻³⁻⁷  20
*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  20
*Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle
 accompagnati da salame poschiavino*
 Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Butter und Zwiebeln serviert mit Puschlaver Salametti
- Taiadin con coppa** ¹⁻³⁻⁷ 20
*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** ^{100%}  *funghi porcini e formaggio Poschiavo* ^{100%}  24
Buchweizen-Gnocchi ^{100%}  *an feiner Rahmsauce mit Steinpilzen und Puschlaver Käse* ^{100%}  ¹⁻³⁻⁷
- Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo,** ^{100%}  *pancetta alla birra* ^{100%}  24
gratinate nel forno a legna ¹⁻³⁻⁷
Buchweizencrepes gefüllt mit Puschlaver Bio Käse, Bierspeck, im Holzofen überbacken ^{100%} 
- Spaghetti o Fusilli trafileti al bronzo del "Molino di Poschiavo"** ¹  14
 ...Pomodoro - Tomaten-Sauce ⁷ 14
 ...Aglio, olio e peperoncino ⁷ 15
 ...Arrabbiata ⁷ 15
 ...Carbonara ⁷ 16
 ...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) ³⁻⁷⁻¹² 17
 ...Pesto di Basilico - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl 15

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

**Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti*

Carni & Pesci

- 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 
e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci** 1-3-5-7 **30**
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** **35**
Geschnetzeltes Kalbsfleisch "Baron de Bassus" mit schwarzer Polenta (Buchweizenmehl)
- Tagliata di Manzo alla griglia con salsa bernese, verdure del giorno
e patate gratinate** 1-3-5-7-10 **36**
Grillierte Rindsscheibchen mit Béarnaise-Sauce, Tagesgemüse und Kartoffelgratin
- Scaloppine di maiale impanate  con patatine fritte e carote al burro** 1-3-5-7 **28**
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Butterkarotten
- Petto di pollo al curry servito con riso basmati** 7 **29**
Hühnerbrust mit Curry serviert mit Basmatireis