

# Antipasti

## **Bruschettone "Albrici"** <sup>1-4-7-8</sup>

*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 - Steinpilz



12

## **Carpaccio di carne di manzo (cruda) su sottilissime pere ricoperte con tiepida crema al Gorgonzola e noci tostate** <sup>7-8</sup>

*Rindsfleisch-Carpaccio (roh) auf dünnen Birnenscheiben, bedeckt mit delikater Gorgonzola-Sauce und gerösteten Baumüssen übergossen*



19

## **Insalata di gamberi con avocado e salsa rosa a parte** <sup>2-3-4-10</sup>

*Krevettensalat mit Avocado und separater Rosa-Sauce*

22

## **Tagliere Rustico** <sup>7-12</sup>

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

*Bresaola (italienisches Rindstrockenfleisch)- Puschlaver Rohschinken - Coppa - Misolta (Salametti) - Bergkäse*



19

## **Tartare di Manzo alla moda dello Chef Mario Cramer**

*con bruschette gratinate al forno a legna (Leggermente piccante)* <sup>1-3-7-10</sup>

*Rindsfleisch-Tartare nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschetten im Holzofen gratiniert (leicht scharf)*

30

19 <sup>1/2</sup>

# Insalate

## **Insalatona Albrici** <sup>7</sup>

*Insalata di stagione, Cavolo Bianco, Pomodorini cherry, Arance, Formaggi Palii*  
*Saisonsalat, Weisskabis, Cherry-Tomaten, Orangen mariniert mit Palii-Käse*



19

**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>






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









11

8.5 <sup>1/2</sup>

# Zuppe

<b>Crema di lenticchie con crostone di pane al rosmarino</b> 1-8 <i>Linsensuppe mit Rosmarin Croûtons</i>	 	10
<b>Minestrone di Verdure - Italienische Gemüsesuppe</b> 1-9		9
<b>Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe</b> 1-7-9		10
<b>Zuppa di pomodoro con profumo di basilico e polvere di olive</b> 1-7-8 <i>Tomatensuppe mit frischem Basilikum und einem Hauch Olivengewürz</i>	 	10

# Primi Piatti

<b>"Il Viaggio"</b> Penne Integrali con tonno fresco, cherry, acciughe, capperi e olive (leggermente piccante) 1-2-4-6 <i>Vollkorn Penne mit frischem Thon, Cherry-Tomaten, Sardellen, Kapern und Oliven (leicht scharf)</i>		24
<b>Risotto di barbabietola rossa e formaggio Palù</b> 6-7-8-9 <i>Risotto mit roten Rüben und Palù-Käse</i>		22
<b>Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati e Lüganighetta</b> 1-7-6-12 <i>Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und *Lüganighetta (*Puschlaver Würstchen)</i>		22
<b>Tagliatelle fatte in casa con ragu di verdure</b> 1-3-9 <i>Hausgemachte Nudeln (tagliatelle) mit Gemüse ragout</i>		20
<b>Lasagna di verdure alla moda dello chef Mario Cramerì</b> 1-3-7-12 <i>Gemüselasagne nach Art des Chefs Mario Cramerì</i>	 	20
<b>Gnocchi al gorgonzola e pancetta croccante</b> 1-3-7 <i>Gnocchi mit Gorgonzolasauce und knusprigem Bauchspeck</i>		18

# Primi Piatti Tradizionali

<p><b>Pizzoccheri con mortadella &amp; misolta</b> <sup>1-3-7</sup></p> <p>Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia                      accompagnati con mortadella e salame poschiavini</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>Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle                      accompagnati con salame e mortadella poschiavini</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>Tagliatelle all'uovo fatte in casa con formaggio, patate, burro e cipolle                      accompagnati con coppa di Poschiavo</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>Buchweizen-Gnocchi an feiner Rahmsauce mit Steinpilzen und Bergkäse <sup>1-3-7</sup></p>	 	24
<p><b>Ris cönsk con tonno</b> <sup>7-9</sup></p> <p>Riso con verdure, castagne, formaggio, burro e cipolle                      accompagnati con tonno pinna gialla all'extra vergine d'oliva</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                      con strisce di bresaola e gratinate nel forno a legna</b> <sup>1-3-7</sup></p> <p>Mit Puschlaver BIO-Käse gefüllte Buchweizen-Crêpes,                      mit Bresaola-Streifen, im Holzofen gratiniert</p>		24
<p><b>Spaghetti o Fusilli trafilati al bronzo del "Molino di Poschiavo"</b> <sup>1</sup></p>		
<p>...Pomodoro - Tomaten-Sauce <sup>7</sup></p>		14
<p>...Aglio, olio e peperoncino <sup>7</sup></p>		15
<p>...Arrabbiata <sup>7</sup></p>		15
<p>...Carbonara <sup>7</sup></p>		16
<p>...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) <sup>3-7-12</sup></p>		17
<p>...Pesto di Rucola - Rucola, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl</p>		15

**\*Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

*\*Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti*



# Carni & Pesci


**Frittura di calamari e gamberoni, chip di verdure e salsa tartara alla salvia** <sup>1-2-4-5-7-9-10</sup> 34  
*Frittierte Kalamaren und Riesenkrevetten mit Gemüsechips und Tartarsauce mit Salbei*

**Filetto di Salmone cotto a bassa temperatura con burro al timo  
purea di sedano rapa e verdure di stagione** <sup>4-7-9</sup> 30  
*Lachs-Filet bei niedriger Temperatur gekocht mit Thymianbutter, Selleriepüree und Saisongemüse*

**Filetto di manzo alla griglia con patate saltate e verdure del giorno** <sup>7-12</sup> 36  
*Gegrilltes Rindsfilet mit gebratenen Kartoffeln und Saisongemüse*

**"Bis di Tagliate" puledro e manzo con salse al pepe verde e funghi porcini,  
dadolata di verdure** <sup>1-7-12</sup> 34  
*"Bis" Fohlen und Rind - Tagliata mit Pfeffersauce, Steinpilzen und Saisongemüse*

**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*

**Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo  
e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci** <sup>1-3-5-7</sup>  29  
*Schweinefleisch Cordon Bleu mit Puschlaver Robschinken und Schmelzkäse mit Pommes 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*