






# Starters

- Bruschetta "Albrici"** <sup>1-2-4-7-8-9-11</sup> 19  
*Burrata e Peperoni al forno - Gorgonzola e Salame piccante - Gamberi e Maionaise all'aglio confit*  
Burrata and roasted peppers - Gorgonzola and spicy salami - prawns with garlic confit mayonnaise
- "Sciatt" di formaggio Bio-Valposchiavo su letto d'insalata** <sup>1-7-8</sup>  13  
*"Sciatt" made with organic cheese from Valposchiavo on leaf salad*  
con Crudo della Valposchiavo / *with raw ham from Valposchiavo*  5  
con Bresaola / *with Bresaola (air-dried beef)* 6
- Caprese** <sup>7</sup>  17  
Mozzarella con insalata di pomodorini datterini freschi al profumo di basilico  
*Mozzarella with fresh datterini cherry tomato salad and a hint of basil*
- Tartare di Manzo alla moda dell'Hotel Albrici** 32  
**con bruschette gratinate al forno a legna** *(Leggermente piccante)* <sup>1-3-7-10</sup> 24 1/2  
*Beef tartare, chef's style, with crispy bruschetta gratinated in a wood-fired oven (slightly spicy)*
- Salmone marinato in casa su insalatina di finocchi, misticanza, pomodorini e cipolla rossa di Tropea** <sup>4-8-12</sup> 21  
*House-marinated salmon on fennel salad with mixed leaf lettuce, cherry tomatoes and red Tropea onions*
- Tataki di salmone al sesamo servito con salicornia croccante, maionese alla sriracha e croccanti chips di riso** <sup>1-3-4-7</sup> 24  
*Salmon tataki with sesame, crispy samphire, sriracha mayonnaise, and crispy rice chips*

# Salads


- Bouquet d'insalata verde e crumble di pane all'aglio** <sup>1-7-8-10-11</sup>  9  
*Green salad bouquet with garlic bread crumble*
- Insalata mista e crumble di pane all'aglio** <sup>1-7-8-10-11</sup>  10  
*Mixed salad with garlic bread crumble*

# Soups

**Minestrone di Verdure** - Italian vegetable soup <sup>1-7-9</sup>  14

**Zuppa d'orzo Grigionese** - Grisons barley soup <sup>1-7-9</sup> 13



# First Courses

**Cavatelli fatti a mano con farina della Valposchiavo a base di ricotta e zafferano, con dadolata di verdure di stagione** <sup>1-3-7-8-9-12</sup>  22

Handmade cavatelli made with Valposchiavo flour, ricotta and saffron, served with diced seasonal vegetables

**Pappardelle tradizionali al ragù di Lepre e funghi porcini** <sup>1-7-8-12</sup> 23


Traditional pappardelle with hare ragù and porcini mushrooms

**Tagliatelle fatte in casa con crema di Parmigiano stagionato 24 mesi e Tartufo** <sup>1-2-3-4-6</sup>   25

Homemade tagliatelle with 24-month aged Parmesan cream and truffle

**Risotto cremoso al pomodoro, con cuore di Burrata e spiedino di Gamberi** <sup>1-2-4-7-8</sup> 24

Creamy tomato risotto with burrata and a prawn skewer



**Gnocchi di Grano Saraceno al Gorgonzola e crumble di frutta secca** <sup>1-3-7-8</sup>  19

Buckwheat gnocchi with Gorgonzola and a nut crumble

# Traditional First Courses

<b>Pizzoccheri con mortadella</b> <sup>1-3-7</sup>	22
<i>Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia accompagnati con mortadella</i>	
Buckwheat noodles with potatoes, vegetables, cheese, and garlic-sage butter, served with Valposchiavo mortadella (traditional cured pork sausage)	
<b>Capunet con misolta</b> <sup>1-3-7</sup>	21
<i>Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle accompagnati da salametto poschiavino</i>	
Spinach bread spätzli (dumplings) with cheese, butter, and onions, served with Valposchiavo salami	
<b>Taiadin con coppa</b> <sup>1-3-7</sup>	22
<i>Tagliatelle all'uovo fatte in casa con formaggio, patate, burro e cipolle accompagnati con coppa di Poschiavo</i>	
Homemade egg noodles with cheese, potatoes, butter, and onions, served with local coppa (cured pork neck)	
<b>Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo,  pancetta alla birra </b>	24
<i>gratinate nel forno a legna</i> <sup>1-3-7-12</sup>	
<i>Buckwheat crêpes filled with organic Valposchiavo cheese and beer-cured bacon, oven-baked in a wood-fired oven</i> 	
<b>Spaghetti o Fusilli trafilati al bronzo del "Molino di Poschiavo"</b> <sup>1</sup>	
... <i>Pomodoro</i> - Tomato sauce <sup>7</sup>	16
... <i>Aglio, olio e peperoncino</i> <sup>1-7</sup>	16
... <i>Arrabbiata</i> <sup>7</sup>	17
... <i>Carbonara</i> <sup>7</sup>	19
... <i>Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo)</i> - Bolognese (100% organic veal from Valposchiavo) <sup>3-7-12</sup> 	21
... <i>Pesto di Basilico</i> - Basil, pine nuts, garlic, Parmesan cheese, and olive oil <sup>3-7</sup>	19
<b>*Sempre disponibili spaghetti senza glutine</b>	
<i>*Always available: gluten-free spaghetti</i>	

# Meat & Fish

- Polpo scottato alla mediterranea (pomodorini, capperi e olive) con purea di patate** 2-4-7-12 **35**  
*Pan-fried octopus, Mediterranean style (cherry tomatoes, capers, and olives), with mashed potatoes*
- "Rösti" di patate croccante. insalatina misticanza, uovo poché, salsa olandese, Parmigiano** 3-7  **26**  
*Crispy potato rösti (crispy Swiss potato) with mixed leaf salad, poached egg, hollandaise sauce, Parmesan*
- Petto di Pollo impanato servito con verdure del giorno e patatine fritte** 1-3-7-8-9-12 **29**  
*Breaded chicken breast with seasonal vegetables and French fries*
- "Flank Steak" Bavetta di Manzo alla griglia con patate saltate, verdure e salsa olandese** 7-12  
*Flank steak with fried potatoes, seasonal vegetables, and hollandaise sauce* 200g per 1 persona **35**  
400g per 2 persone **66**
- Spezzatino di vitellone "Baron de Bassus" con Polenta nera (Farina di Saraceno)** 1-7-8-9  **36**  
*Slow-braised veal "Baron de Bassus" with black polenta (buckwheat)*
- Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo** 100%  **32**  
**formaggio fondente, spinaci e patatine fritte** 1-3-5-7-12  
*Pork cordon bleu with Valposchiavo raw ham, melted cheese, spinach, and French fries*
- Guancia di Manzo cotta a bassa temperatura** **35**  
**con risotto allo zafferano e fonduta di parmigiano** 1-3-7-12  
*Slow-cooked beef cheeks with saffron risotto and Parmesan fondue*