






Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸   **14**
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*
- Battuta di Cervo con uova di quaglia e bruschette gratinate al burro** ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰  **24**
Hirsch-Tartar mit Wachteleiern nach Art des Chefs und knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert
- "Sciatt" di formaggio (Saoseo) Bio-Valposchiavo**  **con Prosciutto Crudo di Cinghiale** ¹⁻⁷ **21**
"Sciatt" aus Bio Valposchiavo-Käse (Saoseo) mit Wildschwein-Schinken
- 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}
Rindsfleisch-Tartar nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert (leicht scharf)
- Carpaccio di Lepre con noci tostate e scaglie di grana padano 24 mesi** ⁷⁻⁸  **19**
Hasen-Carpaccio mit gerösteten Nüssen und Hobelkäse Grana padano




Insalate

- Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet** ⁷⁻¹¹  **8**
- Insalata mista - Gemischter Salat** ⁷⁻¹¹  **9**
- Caprese: mozzarella e pomodori ramati al profumo di basilico** ⁷⁻¹⁰  **13**
Mozzarella und Ramati-Tomaten an Basilikum-Sauce **10** ^{1/2}

Zuppe

- Vellutata di Zucca con crostini di pane cotto nel forno a legna** ¹⁻⁷  **12**
Kürbissuppe mit Brot-Croûtons
- Minestrone di Verdure - Italienische Gemüsesuppe** ¹⁻⁵  **11**
- Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe** ¹⁻⁷⁻⁹ **10**

Primi Piatti

- "Il Viaggio"** ¹⁻²⁻⁴⁻⁶
Tagliatelle fatte in casa con tonno fresco, datterino rosso, acciughe, capperi e olive (leggermente piccante) **24**
Tagliatelle mit frischem Thon, Dattel-Tomaten, Sardellen, Kapern und Oliven (leicht scharf)
- Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati e Lüganighetta** ¹⁻⁷⁻⁶⁻¹² **23**
*Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und *Lüganighetta (*Puschlaver Würstchen)*
- Pappardelle fatte in casa al ragù di cervo con mirtilli rossi** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²  **24**
Hausgemachte Pappardelle an Hirschragout mit Preiselbeeren
- Risotto ai mirtilli dei nostri boschi mantecato al mascarpone con slinzega di cervo** ¹⁻⁷⁻¹²  **22**
Heidelbeer-Risotto an Mascarpone mit Hirschtrockenfleisch
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"** ¹⁻³⁻⁷⁻¹²  **22**
Gemüse-Lasagne nach Art der "Mamma Pina"

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 salametto poschiavino

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



Taiadin con coppa ¹⁻³⁻⁷  20

Tagliatelle all'ovovo 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** ¹⁻³⁻⁷  24



Buchweizen-Gnocchi ^{100%}  an feiner Rahmsauce mit Steinpilzen und Puschlaver Käse ^{100%} 

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



Spaghetti o Fusilli trafilati al bronzo del "Molino di Poschiavo" ¹   15

...Pomodoro - Tomaten-Sauce ⁷

...Aglio, olio e peperoncino ⁷

...Arrabbiata ⁷

...Carbonara ⁷

...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) ³⁻⁷⁻¹² 18

...Pesto di Basilico - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl 17


***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 34


Sautierter roter Mittelmeer-Thunfisch an Pistazien, Selleriepurée und Tagesgemüsen

Medaglioni di filetto di cervo rosolati in padella con burro alle erbe  (Spätzli) 1-3-7-8-9-12 36

Zart gebratene Hirsch-Filet-Médailles mit Kräuterbutter, Rotkohl, Früchten und glasierten Marroni, serviert mit Spätzli

Sminuzzato di Capriolo con salsa ai funghi, cavoli rossi, frutta e marroni glassati  (Spätzli) 1-3-7-8-9-12 36

Rebgeschmetzeltes mit Pilzsauce, Rotkohl, Früchten und glasierten Marroni, serviert mit Spätzli

Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo  e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci 1-3-5-7 32

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

Geschmetzeltes Kalbsfleisch "Baron de Bassus" mit schwarzer Polenta (Buchweizenmehl)

Tagliata di Manzo alla griglia con salsa Bernese, verdure el giorno e patatine fiammifero 1-3-5-7-10 36

Gebratenes, in dünne Scheiben geschnittens Rindfleisch mit Béarnaise-Sauce, Tagesgemüsen und Pommes alumettes

Scaloppine di maiale impanate con patatine fritte e carote al burro 1-3-5-7 29

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Butterkarotten