
















Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸  **Prosciutto crudo di Poschiavo**  12
Pomodoro e basilico - Olive nere - Salmone affumicato - Pancetta e funghi porcini
 Tomaten und Basilikum - schwarze Oliven - geräucherter Lachs - Speck  Puschlaver Rohschinken  - Steinpilze
- Prosciutto crudo di Poschiavo**  **con melone al profumo di menta** ¹² 16
Puschlaver Rohschinken mit süsser Rosa-Melone und frischer Pfefferminze
- Vitello Valposchiavo**  **cotto a bassa temperatura e salsa Tonnata** ³⁻⁴⁻¹⁰ 19
Niedergegarter "Vitello Tonnato" Valposchiavo
- Tartare di Manzo alla moda dello Chef Mario Crameri** 30
con bruschette gratinate al forno a legna *(Leggermente piccante)* ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ 19 ^{1/2}
Rindsfleisch-Tartar nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert (leicht scharf)
- Tartare di Salmone con formaggio morbido e crumble salato** ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹¹ 18
Lachstartar mit Weichkäse und getoastete Roggenbrotscheibe
- Tagliere Rustico** ⁷⁻¹² 19
Bresaola, prosciutto crudo di Poschiavo, coppa, misolta (salametto) e formaggio dell'alpe 
Bresaola (italienisches Rinds-Trockenfleisch) - Puschlaver Rohschinken - Coppa - Misolta (Salametti) - Alpkäse 





Insalate

- Insalata Albrici** ⁷ 19
Quinoa, Lattuga, Pomodorini cherry, Bufaline, Gamberoni e avocado
Quinoa, lattich, cherry-tomaten, mini-Büffelmozzarella, riesencrevetten und avocado
- 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  11
Schmackhafte Ramato-Tomaten mit Mozzarella an Extra Vergine Olivenöl und Balsamico-Essig 8.5

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  **10**
- Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe** ¹⁻⁷⁻⁹ **9**
- Crema di zucchini con spuma di formaggio della Valposchiavo** ⁷⁻⁹   **11**
Zucchini-crèmeuppe mit Bio Valposchiavo -käseschaum

Primi Piatti

- "Il Viaggio"**
- Penne Integrali con tonno fresco, cherry, acciughe, capperi e olive (leggermente piccante)** **24**
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 Lüganighetta** ¹⁻⁷⁻⁶⁻¹²  **22**
*Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und *Lüganighetta (*Puschlaver Würstchen)*
- Reginette del Mulino di Poschiavo al ragu di cervo con mirtilli rossi** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²   **24**
Spezielle "Mulino-Nudeln"(tagliatelle) von Poschiavo an feinem Hirsch-Ragout und wilden Preiselbeeren
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"** ¹⁻³⁻⁷⁻¹¹  **20**
Gemüse-Lasagne nach Art der "Mamma Pina"
- Risotto mantecato al gorgonzola morbido e pera nobile** ¹⁻⁷⁻⁶⁻¹² **21**
Risotto an weichem Gorgonzola und Birne "Nobile"

Primi Piatti Tradizionali

- Pizzoccheri con mortadella & misolta**  1-3-7 20
*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  20
*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  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**  **funghi porcini e formaggio Poschiavo**  24
Buchweizen-Gnocchi  an feiner Rahmsauce mit Steinpilzen und Puschlaver Käse  1-3-7
- Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo**  24
e gratinate nel forno a legna 1-3-7
 Mit Puschlaver BIO-Käse gefüllte Buchweizen-Crêpes, im Holzofen gratiniert 
- Spaghetti o Fusilli trafileti al bronzo del "Molino di Poschiavo"**  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

- Tonno Rosso del Mediterraneo leggermente scottato al pistacchio, purea di sedano rapa e verdure del giorno** ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹¹ 34
Kurzgebratener mediterraner Thunfisch mit Pistazien, Selleriepurée und Tagesgemüse
- Filetto d'Orata in crosta di pane ed erbe aromatiche, riso e verdure del giorno** ¹⁻⁴ 32
Dorade-Filet mit Kräutern aromatisierter Brotkruste, Reis 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
- Ossobuco di vitello "Baron de Bassus" con polenta "Taragna"** ⁷⁻¹²⁻¹³ 34
Kalbshaxen "Baron de Bassus" mit Polenta Taragna
- Tagliata di Manzo alla griglia con rucola, formaggio stagionato Valposchiavo, balsamico e patate fiammifero** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰ 36
Gegrilltes Rindersteak mit rucola, reifen Valposchiavo-Käse, balsamico und Pommes frites
- Sminuzzato di vitello con funghi porcini e gnocchetti al burro (Spätzli)** ¹⁻⁷⁻¹²  34
Kalbsgeschnetzeltes (BIO Valposchiavo) mit Steinpilzen und Spätzli
- Scaloppine di maiale**  **impanate con patatine fritte e carote al burro** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ 26
Panierte Schweinsschnitzel  mit Pommes frites und Butterkarotten