





# Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** <sup>1-4-7-8</sup> 12  
*Pomodoro e basilico - Olive nere - Salmone affumicato - Pancetta*  *Prosciutto crudo di Poschiamo*   
*e funghi porcini*  
 Tomaten und Basilikum - schwarze Oliven - geräucherter Lachs - Speck  Puschlaver Rohschinken  - Steinpilze
- Battuta d'asino con uova di quaglia**  **e bruschette gratinate al burro** <sup>1-3-7-10</sup> 20  
*Esel-tartar mit Wachteleiern nach Art des Chefs und knusprigen Bruschetten im Holzofen gratiniert*
- Tartare di Salmone con formaggio morbido e crumble salato** <sup>1-2-4-6-8-11</sup> 18  
*Lachstartar mit Weichkäse und getoastete Roggenbrotscheibe*
- Tartare di Manzo alla moda dello Chef Mario Cramerì** 30  
**con bruschette gratinate al forno a legna** (*Leggermente piccante*) <sup>1-3-7-10</sup> 19 <sup>1/2</sup>  
*Rindsfleisch-Tartar nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert (leicht scharf)*
- Tagliere Rustico** <sup>7-12</sup> 19  
*Bresaola, prosciutto crudo di Poschiamo, coppa, misolta (salametto) e formaggio dell'alpe*   
*Bresaola (italienisches Rinds-Trockenfleisch)- Puschlaver Rohschinken - Coppa - Misolta (Salametti) - Alpkäse* 

# Insalate


- Insalatona Albrici** <sup>7</sup> 19  
*Insalata di stagione, Cavolo Bianco, Pomodorini cherry, Arance, Formaggi Palù*    
*Saisonsalat, Weiskabis, Cherry-Tomaten, Orangen, marinierter Palù-Käse*   
**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>  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** <sup>1-7-8</sup>   **11**  
*Puschlaver Tomatensuppe mit hausgemachten Holzofen-Brotwürfeln*
- Minestrone di Verdure - Italienische Gemüsesuppe** <sup>1-9</sup>  **9**
- Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe** <sup>1-7-9</sup> **9**
- Crema di Lenticchie Rosse con guancialetto croccante** <sup>5-8</sup>  **10**  
*Rote Linsencrèmesuppe mit knusprigen Schweinsbacken*

# 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)* <sup>1-2-4-6</sup>
- Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati e Lüganighetta** <sup>1-7-6-12</sup>  **22**  
*Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und \*Lüganighetta (\*Puschlaver Würstchen)*
- Tagliatelle ai mirtilli dei nostri boschi al ragu di cervo** <sup>1-3-7-8-9-12</sup>   **24**  
*Hausgemachte Preiselbeernudeln (tagliatelle) mit Hirsch-Ragout*
- Risotto carnaroli con gamberi rossi della Sicilia** **28**  
*Carnaroli-Risotto mit garnelen aus Sizilien*
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"** <sup>1-3-7-1</sup>  **20**  
*Gemüse-Lasagne nach Art der "Mamma Pina"*

# 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 trafilati al bronzo del "Molino di Poschiavo"**  14  
 ...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  
 ...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** <sup>1-4-6-7-8-9-11</sup> 34  
*Kurzgebratener mediterraner Thunfisch mit Pistazien, Selleriepurée und Tagesgemüse*
- Salmone Norvegese, cime di rapa, pomodori confit e riso cotto al vapore nel suo bamboo** 32  
*Im Dampf gegarter Norweger Lachs, Cime di Rapa, Kirschtomaten-Confit und Reis (ohne Fett)*
- Sminuzzato di vitello all moda dell'Hotel Albrici e gnocchetti al burro (Spätzli)** <sup>100%</sup> 34  
*Kalbsgeschnetzeltes (BIO Valposchiavo) nach Art des Hotels Albrici mit Spätzli*
- Cordon bleu di maiale <sup>100%</sup> con crudo della Valposchiavo  e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci** <sup>1-3-5-7</sup> 29  
*Cordon Bleu (Schwein) <sup>100%</sup> mit Puschlaver Rohschinken, Schmelz Käse, Pommes frites und Spinat*
- Ossobuco di vitello "Baron de Bassus" con polenta "Taragna"** <sup>7-12-13</sup> 34  
*Kalbsbaxen "Baron de Bassus" mit Polenta Taragna*
- Filetto di Manzo alla griglia con salsa bernese o ai finferli, verdure del giorno e patate al forno** <sup>1-3-5-7-10</sup>  36  
*Grilliertes Rindsfilet mit Béarnaise-Sauce oder Pfifferlingen, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse*
- Scaloppine di maiale <sup>100%</sup> impanate con patatine fritte e carote al burro** <sup>1-3-5-7</sup> 26  
*Panierte Schweinsnitzel <sup>100%</sup> mit Pommes frites und Butterkarotten*