




Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸   **12**
Pomodoro e basilico - Olive nere - Salmone affumicato - Pancetta
e funghi porcini
 Tomaten und Basilikum - schwarze Oliven - geräucherter Lachs - Speck  Puschlaver Rohschinken  - Steinpilze
- Sciatt Bio-Valposchiavo**  **su letto d'insalata e Bresaola semi-stagionata** ¹⁻⁷⁻⁵⁻¹² **18**
Sciatt Bio-Valposchiavo auf Salatbett und kurz gelagerte Bresaola
- Tartare di Salmone con formaggio morbido e crumble salato** ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹¹ **19**
Lachstartar mit Weichkäse und getoastete
- Tartare di Manzo alla moda dello Hotel Albrici** **30**
con bruschette gratinate al forno a legna *(Leggermente piccante)* ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ **21** ^{1/2}
Rindsfleisch-Tartar nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert (leicht scharf)
- Insalata Songino, Gamberi rossi serviti tiepidi, Pomodorini cherry e avocado** ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹¹ **22**
Songino-Salat, lauermarm rote Garnelen, Cherry-Tomaten und Avocado

Insalate

- Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet** ⁷⁻¹¹  **8**
- Insalata mista - Gemischter Salat** ⁷⁻¹⁰  **9**
- Caprese: mozzarella e pomodori ramati al profumo di basilico** ⁷⁻¹⁰  **11**
Schmackhafte Ramato-Tomaten mit Mozzarella an Olivenöl Extra Vergine und Balsamico-Essig **8.5**

Zuppe

- Crema di Zucca con crostini di pane fatto in casa cotto nel forno a legna** ¹⁻⁷  **11**
Kürbis-Creme mit hausgemachte, im Holzofen gebackene Brot-Croûtons
- Minestrone di Verdure - Italienische Gemüsesuppe** ¹⁻⁹  **10**
- Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe** ¹⁻⁷⁻⁹ **9**
- Zuppa di pomodoro**  **con pesto al basilico** ¹⁻⁷  **11**
Puschlaver Tomatensuppe mit hausgemachten Holzofen-Brotwürfeln

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** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²  **24**
Spezielle "Mulino-Nudeln"(tagliatelle) von Poschiavo an feinem Hirsch-ragout
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"** ¹⁻³⁻⁷⁻¹  **20**
Gemüse-Lasagne nach Art der "Mamma Pina"
- Tagliatelle fatte in casa con gamberi rossi e Zucchine** ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁸ **26**
Hausgemachte Teigwaren mit sizilianischen Garnelen und zucchini
- Risotto mantecato al gorgonzola morbido e pera nobile** ¹⁻⁷⁻⁶⁻¹² **19**
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

- Salmone Norvegese e patate tornite, cotti al vapore nel suo bamboo, serviti con cime di rapa e salsa Olandese** 32
Im Dampf gegarter Norweger Lachs und Kartoffeln, mit Cime di Rapa serviert und Hollandaise-Sauce
- Filetto d'Orata in crosta di pane ed erbe aromatiche e verdure del giorno** 1-4 33
Dorade-Filet mit Kräutern aromatisierter Brotkruste 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, Schmelzkaese, Pommes frites und Spinat
- Ossobuco di vitello "Baron de Bassus" con polenta "Taragna"** 7-12-13 34
Kalbsbaxen "Baron de Bassus" mit Polenta Taragna
- Entrecôte di Manzo alla griglia con salsa ai finferli, verdure del giorno e patate fiammifero** 1-3-5-7-10 36
Grilliertes Rindsentrecôte mit Pfefferlingen-Sauce, Tagesgemüse und Allumette-Pommes
- 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 29
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Butterkarotten