

Antipasti

- Bruschetta-Pinsa** *(da condividere)* 1-3-7-12 22
Polpettine di Manzo della nonna e Fonduta di Formaggio
 Bruschetta-Pinsa, Rindfleisch-Meatballs und Käsefondue (zum Teilen)
- Bruschetta "Vegetariana"** 1-7-8-9-11  17
Pomodorini e basilico - Funghi e crema al Parmigiano - Crema di Melanzane e Sesamo nero
 Kirschtomaten und Basilikum – Pilze mit Parmesancreme – Auberginencreme mit schwarzem Sesam
- Bruschetta Sfiziosa** 1-4-7-8-9-11 19
Gorgonzola e Salame piccante - Salmone marinato in casa e ricotta - Slinzega di Tacchino  e Mascarpone
 Gorgonzola und pikante Salami - Mariniertes Lachs und Ricotta - Truthahn-Slinzega und Mascarpone
- "Sciatt" di formaggio Bio-Valposchiavo su letto d'insalata e Crudo Valposchiavo** 1-7-8  19
"Sciatt" aus Bio-Valposchiavo Käse auf Salatbett und Rohschinken aus der Valposchiavo
- Tartare di Manzo alla moda dell'Hotel Albrici** 32
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)
- Insalata songino, Salmone marinato alla rapa rossa, avocado, pomodorini datterini e cipolla di Tropea** 4-8-12 20
 Feldsalat mit Rote-Bete-mariniertem Lachs, Avocado, Datteltomaten und Tropea-Zwiebel

Insalate

- Bouquet d'insalata verde e crumble di pane all'aglio** 1-7-8-10-11  9
Grünes Salat-Bouquet mit Knoblauchbrot-Crumble
- Insalata mista e crumble di pane all'aglio** 1-7-8-10-11  10
Gemischter Salat mit Knoblauchbrot-Crumble



Disponibile Tartufo Nero Fresco 3.- al gr
 Frischer schwarzer Trüffel verfügbar, 3.– pro Gramm



Zuppe

- Minestrone di Verdure** - Italienische Gemüsesuppe 1-7-9  13
- Zuppa d'orzo Grigionese** - Bündner Gerstensuppe 1-7-9 12
- Zuppa di cipolle con crostone di pane cotto nel forno a legna e formaggio Gruyere**  16
Zwiebelsuppe mit Holzofenbrot-Crouton und Gruyère-Käse 1-7-9

Primi Piatti

- Cavatelli con impasto alla ricotta fatti in casa al ragù di Lepre e funghi Porcini** 1-3-7-8-9-12  24
Hausgemachte Cavatelli aus Ricotta-Teig an Hasenragout und Steinpilzen
- Pappardelle fatte in casa con Luganeghetta e Nduja, sfumata alla Vodka** 1-2-4-6-7-8-12 22
Hausgemachte Pappardelle, verfeinert mit Luganeghetta und Nduja, mit Wodka abgeschmeckt
- Tagliatelle fatte in casa con crema di Parmigiano stagionato 24 mesi e Tartufo** 1-2-3-4-6-   24
Hausgemachte Tagliatelle mit 24 Monate gereiftem Parmesancreme und Trüffel
- Risotto Carnaroli alla Zucca con crumble di frutta secca** 1-7-8-12 21
Carnaroli-Risotto mit Kürbiscrème und knusprigem Nuss-Crumble
- Linguine trafilate al bronzo alla Pescatora (salmone, gamberi e polpo)** 1-4-7-14 23
Bronzegezogene Linguine mit „alla Pescatora“ mit Lachs, Garnelen und Oktopus
- Risotto Acquerello alla rapa rossa con formaggio bergamino di Bufala** 1-7-12  21
Rote-Bete-Risotto, verfeinert mit Büffel-Bergamino



Disponibile Tartufo Nero Fresco 3.- al gr
Frischer schwarzer Trüffel verfügbar, 3.- pro Gramm



Primi Piatti Tradizionali

Pizzoccheri con mortadella ¹⁻³⁻⁷

22

*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

21

*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

21

*Tagliatelle all'uovo 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

Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo, pancetta alla birra gratinate nel forno a legna ¹⁻³⁻⁷⁻¹²

24

Buchweizencrepes gefüllt mit Puschlaver Bio Käse, Bierspeck, im Holzofen überbacken 

Spaghetti o Fusilli trafiletti al bronzo del "Molino di Poschiavo" ¹

...*Pomodoro* - Tomaten-Sauce ⁷

16

...*Aglio, olio e peperoncino* ¹⁻⁷

16

...*Arrabbiata* ⁷

17

...*Carbonara* ⁷

18

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

19

...*Pesto di Basilico* - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl ³⁻⁷

18

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

**Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti*

Carni & Pesci

Polpo scottato su crema di Zucca, Burrata, Olive e Acciughe disidratate ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ **35**
Gegrillter Oktopus auf Kürbiscrème mit Burrata, Oliven und getrockneten Sardellen

Salmone alla piastra su letto di riso selvatico, verdure del giorno e salsa olandese ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹² **34**
Gebratener Lachs auf Wildreis mit Gemüse (leicht pikant) und Sauce Hollandaise

Petto di Pollo impanato servito con verdure del giorno e patatine fritte ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² **29**
Panierte Hähnchenbrust serviert mit Tagesgemüse und Pommes Frites

Filetto di Puledro servito con patate gratinate al Formaggio Gruyere e Tartufo nero  **36**
Fohlenfilet mit gratinierten Käsekartoffeln mit Trüffel ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²

Spezzatino di vitellone "Baron de Bassus" con Polenta nera (Farina di Saraceno) ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹  **36**
Geschmortes Kalbsfleisch "Baron de Bassus" mit schwarzer Polenta (Buchweizenmehl)

Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo  **32**
formaggio fondente, spinaci e patatine fritte ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹²
Cordon Bleu (Schwein) mit Puschlaver Rohschinken, Schmelzkäse, Spinat und Pommes Frites

Guancia di Manzo cotta a bassa temperatura su Purea di Patate ¹⁻³⁻⁷⁻¹² **35**
Rinderbacke bei Niedrigtemperatur gegart, serviert mit Kartoffelpüree



Disponibile Tartufo Nero Fresco 3.- al gr
Frischer schwarzer Trüffel verfügbar, 3.- pro Gramm

