

Appetizers

Bruschetta-Pinsa (da condividere) 1-3-7-12 22
Polpettine di Manzo della nonna e Fonduta di Formaggio
 Bruschetta-pinsa (Italian flatbread), beef meatballs and cheese fondue (for sharing)

Bruschetta "Vegetariana" 1-7-8-9-11  17
Pomodorini e basilico - Funghi e crema al Parmigiano - Crema di Melanzane e Sesamo nero
 Cherry tomatoes and basil - Mushrooms with parmesan cream - Eggplant cream with black sesame

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 and spicy salami - Marinated salmon and ricotta - Turkey slinzega (air-dried spiced meat) and mascarpone

"Sciatt" di formaggio Bio-Valposchiavo su letto d'insalata e Crudo Valposchiavo 1-7-8  19
"Sciatt" made with Bio Valposchiavo cheese on a bed of salad with Valposchiavo raw ham

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}
Chef's style beef tartare with crispy wood-oven bruschette, lightly gratinated (mildly spicy)

Insalata songino, Salmone marinato alla rapa rossa, avocado, pomodorini datterini e cipolla di Tropea 4-8-12 20
Lamb's lettuce with beetroot-marinated salmon, avocado, date tomatoes and Tropea onion

Salads

Bouquet d'insalata verde e crumble di pane all'aglio 1-7-8-10-11  9
Green salad bouquet with garlic bread crumble

Insalata mista e crumble di pane all'aglio 1-7-8-10-11  10
Mixed salad with garlic bread crumble



Disponibile Tartufo Nero Fresco 3.- al gr
 Fresh black truffle available, 3.- per gram



Soups

- Minestrone di Verdure** - Italian vegetable soup 1-7-9  13
- Zuppa d'orzo Grigionese** - Grisons barley soup 1-7-9 12
- Zuppa di cipolle con crostone di pane cotto nel forno a legna e formaggio Gruyere**  16
Onion soup with wood-oven bread crouton and Gruyère cheese 1-7-9

First Courses

- Cavatelli con impasto alla ricotta fatti in casa al ragù di Lepre e funghi Porcini** 1-3-7-8-9-12  24
Homemade cavatelli (small ricotta pasta shells) with hare ragù and porcini mushrooms
- Pappardelle fatte in casa con Luganeghetta e Nduja, sfumata alla Vodka** 1-2-4-6-7-8-12 22
Homemade pappardelle (wide ribbon pasta) with Luganeghetta (Poschiavo sausage) and 'Nduja (spicy spreadable Calabrian salami) in a vodka sauce
- Tagliatelle fatte in casa con crema di Parmigiano stagionato 24 mesi e Tartufo** 1-2-3-4-6-   24
Homemade tagliatelle (long, flat pasta ribbons) with 24-month aged Parmesan cream and truffle
- Risotto Carnaroli alla Zucca con crumble di frutta secca** 1-7-8-12 21
Carnaroli risotto with pumpkin cream and crunchy nut crumble
- Linguine trafilate al bronzo alla Pescatora (salmone, gamberi e polpo)** 1-4-7-14 23
Bronze-drawn linguine (long, thin pasta) "alla Pescatora" with salmon, prawns and octopus
- Risotto Acquerello alla rapa rossa con formaggio bergamino di Bufala** 1-7-12  21
Beetroot risotto, refined with buffalo Bergamino cheese



Disponibile Tartufo Nero Fresco 3.- al gr
Fresh black truffle available, 3.- per gram



Traditional First Courses

Pizzoccheri con mortadella 1-3-7 22

*Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio e salvia
accompagnati con mortadella*

Buckwheat noodles with potatoes, vegetables, cheese and garlic-sage butter,
served with Poschiavo mortadella

Capunet con misolta 1-3-7 21

*Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle
accompagnati da salametto poschiavino*

Spinach and bread dumplings with cheese, butter and onions, served with Poschiavo salami

Taiadin con coppa 1-3-7 21

*Tagliatelle all'uovo fatte in casa con formaggio, patate, burro e cipolle
accompagnati con coppa di Poschiavo*

Homemade egg noodles with cheese, potatoes, butter and onions, served with local coppa (cured pork neck)

Crespelle di saraceno farcite con formaggio BIO di Poschiavo, pancetta alla birra 100% 100% 24 **gratinate nel forno a legna** 1-3-7-12

*Buckwheat crêpes filled with Poschiavo Bio cheese and beer-flavored bacon,
baked in the wood oven*



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

...*Pomodoro* - Tomato sauce 7 16

...*Aglio, olio e peperoncino* 1-7 16

...*Arrabbiata* 7 17

...*Carbonara* 7 18

...*Bolognese* (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Meat sauce (100% organic veal from Valposchiavo) 3-7-12 19

...*Pesto di Basilico* - Basil, pine nuts, garlic, Parmesan and olive oil 3-7 18

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

**Always available: gluten-free spaghetti*



Meat & Fish

Polpo scottato su crema di Zucca, Burrata, Olive e Acciughe disidratate 1-4-7-8 **35**
Grilled octopus on pumpkin cream with burrata, olives and dried anchovies

Salmone alla piastra su letto di riso selvatico, verdure del giorno e salsa olandese 1-3-5-7-12 **34**
Grilled salmon on wild rice with vegetables (mildly spicy) and hollandaise sauce

Petto di Pollo impanato servito con verdure del giorno e patatine fritte 1-3-7-8-9-12 **29**
Breaded chicken breast, served with seasonal vegetables and French fries

Filetto di Puledro servito con patate gratinate al Formaggio Gruyere e Tartufo nero  **36**
Foal fillet served with Gruyère cheese and black truffle gratin potatoes 1-3-7-8-9-12

Spezzatino di vitellone "Baron de Bassus" con Polenta nera (Farina di Saraceno) 1-7-8-9  **36**
"Baron de Bassus" sliced veal with dark polenta (buckwheat flour)

Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo  **32**
formaggio fondente, spinaci e patatine fritte 1-3-5-7-12
Cordon Bleu (pork) with Poschiavo raw ham, melted cheese, spinach and French fries

Guancia di Manzo cotta a bassa temperatura su Pura di Patate 1-3-7-12 **35**
Slow-cooked beef cheek, served with mashed potatoes



Disponibile Tartufo Nero Fresco 3.- al gr
Fresh black truffle available, 3.- per gram

