





Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ 12
Pomodoro e basilico - Olive nere - Salmone affumicato - Pancetta  *Prosciutto crudo di Poschiavo* 
e funghi porcini
 Tomaten und Basilikum - schwarze Oliven - geräucherter Lachs - Speck  *Puschlaver Rohschinken*  - Steinpilze
- Tartare di Salmone con formaggio morbido e crumble salato** ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹¹ 18
Lachstatar mit Weichkäse und getoastete Roggenbrotscheibe
- Tartare di Manzo alla moda dello Chef Mario Cramerì** 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)
- 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

- Insalatona Albrici** ⁷ 19
Insalata di stagione, Cavolo Bianco, Pomodorini cherry, Arance, Formaggi Palii  
Saisonsalat, Weisskabis, Cherry-Tomaten, Orangen, marinierter Palii-Käse 
Tonno / Thunfisch 5
Pollo / Poulet 6
Bresaola 6
- 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  **9**
- Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe** ¹⁻⁷⁻⁹ **9**
- Crema di Lenticchie Rosse con guancialetto croccante** ⁵⁻⁸  **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) 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)*
- Tagliatelle ai mirtilli dei nostri boschi al ragu di cervo** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²   **24**
Hausgemachte Preiselbeernudeln (tagliatelle) mit Hirsch-Ragout
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"** ¹⁻³⁻⁷⁻¹  **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 trafileti 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** ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹¹ 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 Norveger Lachs, Cime di Rapa, Kirschtomaten-Confit und Reis (ohne Fett)
- Cordon bleu di maiale  con crudo della Valposchiavo  e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ 29
Cordon Bleu (Schwein)  mit Puschlaver Rohschinken, Schmelzkäse, Pommes frites und Spinat
- Ossobuco di vitello "Baron de Bassus" con polenta "Taragna"** ⁷⁻¹²⁻¹³ 34
Kalbsbaxen "Baron de Bassus" mit Polenta Taragna
- Tagliata di Manzo alla griglia con salsa bernese o ai finferli, verdure del giorno e patate al forno** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰  36
Grilliertes Rinds-Geschmetzeltes mit Béarnaise-Sauce oder Pfifferlingen, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
- Scaloppine di maiale  impanate con patatine fritte e carote al burro** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ 26
Panierte Schweinsschnitzel  mit Pommes frites und Butterkarotten