










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
- Prosciutto crudo di Poschiavo**  **con melone al profumo di menta** ^{1,2} 17
Puschlaver Rohschinken mit süsser Rosa-Melone und frischer Pfefferminze
- Tentacoli di Polpo scottati su letto di Hummus di ceci e insalata di stagione** ⁴⁻⁸⁻⁷⁻¹¹ 21
Sautierter Polpo auf Kichererbsen-Hummus und Saison-Salat
- Tartare di Manzo alla moda dell'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)
- Vitello Valposchiavo cotto a bassa temperatura e salsa Tonnata** ³ 19
"Vitello Tonnato" Valposchiavo
- "Sciatt" di formaggio** *(Saoseo)* **Bio-Valposchiavo**  **su letto d'insalata** ¹⁻⁷ 20
"Sciatt" aus Bio Valposchiavo-Käse (Saoseo) auf Salatbett



Insalate

- Insalata Albrici** ¹⁻²⁻⁷ 19
Quinoa, misticanza, Pomodorini cherry, Bufaline, Gamberoni e Arance bionde
Quinoa, gemischte Salat, Cherry-Tomaten, Bufala, Garnelen und Orangen
- 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
Caprese: Tomaten, Mozzarella, Olivenöl mit Basilikum parfümiert ■ 8.5

Zuppe

- Gazpacho "Albrici" con gamberoni rossi** ¹⁻² 12
Gazpacho "Albrici" mit roten Garnelen
- Minestrone di Verdure** - *Italienische Gemüsesuppe* ¹⁻⁹  10
- Zuppa d'orzo Grigionese** - *Bündner Gerstensuppe* ¹⁻⁷⁻⁹ 9
- Crema di zucchini con spuma di formaggio della Valposchiavo** ⁷  11
Zucchini-crèmeuppe mit Valposchiavo-käseschaum

Primi Piatti

- Gnocchi di patate con pesto alla "siciliana"** ¹⁻⁷⁻⁸  19
(pomodori secchi, basilico, ricotta, aglio, pinoli, parmigiano reggiano)
Kartoffelgnocchi mit sizilianischem Pesto
(getrocknete Tomaten, Basilikum, Ricotta, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan)
- 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)*
- "Penne integrali pasticciate" gratinate al forno a legna** *(ragù di manzo, formaggio e besciamella)* ¹⁻⁷ 19
Vollkornpenne pasticciate im Holzbofen gratiniert (rindsragout, Käse und Bechamelsauce)
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"** ¹⁻³⁻⁷⁻¹²  20
Gemüse-Lasagne nach "Mamma Pina"-Art
- Tagliatelle fatte in casa con zucchini, pomodori datterini e tonno rosso** ¹⁻³⁻⁵ 24
Hausgemachte Teigwaren mit Zucchini, Datteltomaten und frischer Thunfisch

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, pancetta alla birra**  24
gratinate nel forno a legna 1-3-7
 Buchweizencrepes gefüllt mit Puschlaver Bio Käse, bier speck, im holzofen überbacken
- 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

- Tonno rosso del Mediterraneo scottato, maionese al lime e insalata di misticanza** ⁵⁻¹¹⁻⁸ **34**
Gautierter mediterraner Thunfisch, Limettenmayonnaise und gemischter Salat
- Salmone alla griglia con salsa Olandese e caponata di verdure** ⁵⁻⁷ **34**
Grillierter Lachs mit sauce Hollandaise und Gemüseratatouille
- Filetto d'Orata in cartoccio con verdure del giorno** ⁵ **33**
Goldbrassenfilet in Folie gegert mit 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 risotto allo zafferano** ⁷⁻¹²⁻¹³ **34**
Kalbs-Ossobuco "Baron de Bassus" mit Safran-Risotto
- Tagliata di Manzo alla griglia con salsa ai finferli, verdure del giorno e patate gratinate** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰ **36**
Grillierte Rinds scheidchen mit Pfifferlingsauce, Tagesgemüse und Kartoffelgratin
- Spezzatino di vitellone Bio Valposchiavo con Polenta nera (Farina di Saraceno)** ¹⁻⁷ **34**
Geschmetz Kalbsfleisch Bio Valposchiavo mit Schwarzer Polenta (Buchweizenmehl)
- Scaloppine di tacchino impanate con patatine fritte e carote al burro** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ **29**
Panierte Truthahnschnitzel mit Pommes frites und Karotten