






# Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** <sup>1-4-7-8</sup> 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
- Battuta di Cervo con uova di quaglia**  **e bruschette gratinate al burro** <sup>1-3-7-10</sup>  22  
 Hirsch - Tartar mit Wachteleiern nach Art des Chefs und knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert
- Bouquet d'insalata autunnale con petto di fagiano cotto a bassa temperatura**  19  
**e vinaigrette ai mirtilli dei nostri boschi** <sup>1-7</sup>  
 Herbstliches Salat-Bouquet mit zart gebratener Fasanenbrust an Blaubeervinaigrette aus unseren Wäldern
- "Sciatt" di formaggio** (Saoseo) **Bio-Valposchiavo**  **con Crudo di Cinghiale** <sup>1-7</sup>  21  
 "Sciatt" aus Bio Valposchiavo-Käse (Saoseo) mit Wildschweinschinken
- Tartare di Manzo alla moda dell'Hotel Albrici** 30  
**con bruschette gratinate al forno a legna** (Leggermente piccante) <sup>1-3-7-10</sup> 19 <sup>1/2</sup>  
 Rindsfleisch-Tartar nach Art des Chefs mit knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert (leicht scharf)
- Insalata tiepida di Polpo e patate alla moda mediterranea** <sup>4-14</sup> 19  
 Lauwarmer Polposalat und Kartoffeln nach mediterraner Art


# Insalate

- Insalata Albrici** <sup>1-2-7</sup> 19  
 Quinoa, misticanza, Pomodorini cherry, Bufaline, Gamberoni e Arance bionde  
 Quinoa, gemischter Salat, Cherry-Tomaten, Bufala, Garnelen und Orangen
- Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet** <sup>7-11</sup>  8
- Insalata mista - Gemischter Salat** <sup>7-10</sup>  9
- Caprese: mozzarella e pomodori ramati al profumo di basilico** <sup>7-10</sup>  11  
 Caprese: Tomaten, Mozzarella, Olivenöl mit Basilikum parfümiert 8.5

# Zuppe

- Vellutata di Zucca con crostini di pane cotto nel forno a legna** <sup>1-7</sup>  **12**  
*Kürbissuppe mit Brot-Croûtons*
- Minestrone di Verdure - Italienische Gemüsesuppe** <sup>1-9</sup>  **11**
- Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe** <sup>1-7-9</sup> **10**



# Primi Piatti

- "Il Viaggio"** <sup>1-2-4-6</sup>  
Tagliatelle con tonno fresco, cherry, acciughe, zucchine (leggermente piccante) **24**  
*Tagliatelle mit frischem Thon, Cherry-Tomaten, Sardellen, Zucchini (leicht scharf)*
- Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati e Lüganighetta** <sup>1-7-6-12</sup> **22**  
*Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen und \*Lüganighetta (\*Puschlaver Würstchen)*
- Pappardelle al ragù di cervo con mirtilli rossi** <sup>1-3-7-8-9-12</sup>  **24**  
*Pappardelle an feinem Hirsch-Ragout und wilden Preiselbeeren*
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"** <sup>1-3-7-11</sup>  **20**  
*Gemüse-Lasagne nach Art der "Mamma Pina"*
- Risotto ai mirtilli dei nostri boschi mantecato al mascarpone con slinzega di cervo** <sup>1-7-12</sup>  **22**  
*Heidelbeer-Risotto an Mascarpone mit Hirschtrockenfleisch*

# 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, Bierspeck, 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 leggermente scottato al pistacchio, purea di pastinaca e verdure del giorno** 1-4-6-7-8-9-11 34  
*Kurz gebratener mediterraner Thunfisch mit Pistazien, Pastinakenpurée und Tagesgemüse*
- Medaglioni di filetto di cervo rosolati in padella con salsa ai finferli, accompagnati da gnocchetti al burro** 100%  **pätzli** 1-3-7-8-9-12 36  
*Zart gebratene Hirsch-Filet-Médailles mit Pfifferlingen-Sauce, serviert mit Butterspätzli*
- Costoletta di Capriolo in crosta di nocciole, gnocchi al burro** 100%  **(Spätzli), cavolini di Bruxelles, cavoli rossi, frutta e marroni glassati** 1-3-7-8-9-12 36  
*Rehkotolett in Haselnusskruste, Buttergnocchi, Rosenkohl, Rotkraut, Früchten und glasierten Edelkastanien*
- Salmi di Camoscio "Albrici" con Polenta nera** (Farina di Saraceno) 1-3-7-8-9-12 34  
*Gämspfeffer "Albrici" mit schwarzer Polenta (Buchweizenmehl)*
- 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, Schmelzkäse, Pommes frites und Spinat*
- Spezzatino di vitellone Bio Valposchiavo con Polenta nera** (Farina di Saraceno) 1-7 35  
*Geschmetzeltes Kalbsfleisch Bio Valposchiavo mit schwarzer Polenta (Buchweizenmehl)*
- Tagliata di Manzo alla griglia con salsa bernese, verdure del giorno e patate gratinate** 1-3-5-7-10 36  
*Grillierte Rindsscheibchen mit Béarnaise-Sauce, Tagesgemüse und Kartoffelgratin*
- Scaloppine di maiale impanate con patatine fritte e carote al burro** 1-3-5-7 28  
*Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Butterkarotten*