


Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ **14**
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
- Insalata songino, salmone marinato in casa, avocado, pomodorini e cipolla di Tropea** ⁴⁻⁸⁻¹² **19**
Nüsslisalat, hausgeräucher Lachs, Avocado, Cherry-Tomaten und Tropeazwiebeln
- "Sciatt" di formaggio (Saoseo) Bio-Valposchiavo**  **con Prosciutto Crudo di Poschiavo** ¹⁻⁷ **21**
"Sciatt" aus Bio Valposchiavo-Käse (Saoseo) mit Puschlaver Rohschinken
- Tartare di Manzo alla moda dell'Hotel Albrici** **30**
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)
- Tonno del Mediterraneo in crosta di sesamo, chips di zucca e salsa tartare** ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹¹⁻¹² **22**
Mediterraner Thunfisch in Sesamkruste, Kürbischips und Tartarsauce

Insalate

- Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet** ⁷⁻¹¹  **8**
- Insalata mista - Gemischter Salat** ⁷⁻¹⁰  **9**

Zuppe

- Minestrone di Verdure*** - Italienische Gemüsesuppe ¹⁻⁹  **12**
- Zuppa d'orzo Grigionese*** - Bündner Gerstensuppe ¹⁻⁷⁻⁹ **11**

Primi Piatti

- Tagliatelle fatte in casa con gamberi rossi e la sua bisque** ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁴ **24**
Hausgemachte Teigwaren mit Garnelen an Krustentiersauce
- Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati*** ¹⁻⁷⁻⁶⁻¹² **19**
Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen
- Pappardelle fatte in casa al ragù di cervo*** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²  **24**
Hausgemachte Pappardelle an Hirschragout
- Risotto acquarello alla zucca con crumble di nocciole e mandorle*** ¹⁻⁷⁻¹² **21**
Acquarello-Risotto mit Kürbis an Haselnuss- und Mandel-Streuseln
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"*** ¹⁻³⁻⁷⁻¹²  **22**
Gemüse-Lasagne nach Art der "Mamma Pina"

Primi Piatti Tradizionali

Pizzoccheri con mortadella ¹⁻³⁻⁷  20

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  20



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

Spinat-Brot-Spätzli mit Käse, Butter und Zwiebeln serviert mit Puschlaver Salametti



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

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 trafilati al bronzo del “Molino di Poschiavo”   15

...*Pomodoro* - Tomaten-Sauce ⁷

...*Aglio, olio e peperoncino* ⁷ 15

...*Arrabbiata* ⁷ 16

...*Carbonara* ⁷ 17

...*Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo)* - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) ³⁻⁷⁻¹² 18

...*Pesto di Basilico* - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl 17

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

**Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti*

Carni & Pesci

Polpo leggermente scottato su crema di piselli e pomodori confit 1-4-6-7-8-9-11 34
Sautierter Polpo auf Erbsencreme und Tomatenconfit

Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo FATT SÜ IN 32
e formaggio fondente, servito con patatine fritte e spinaci 1-3-5-7
Cordon Bleu (Schwein) mit Puschlaver Rohschinken, Schmelzkäse, Pommes frites und Spinat

Spezzatino di vitellone "Baron de Bassus" con Polenta nera (Farina di Saraceno) 1-7 36
Geschneitzeltes Kalbsfleisch "Baron de Bassus" mit schwarzer Polenta (Buchweizenmehl)

Tagliata di Manzo alla griglia con salsa ai funghi, verdure el giorno 36
e patatine fiammifero 1-3-5-7-10
Grilliertes, in dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch an Pilzsauce, Tagesgemüsen und Pommes alumettes

Scaloppine di maiale impanate con patatine fritte e carote al burro 1-3-5-7 29
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Butterkarotten