

Antipasti

Le 3 Bruschette "Albrici" 1-3-4-7-8-12

18

Prosciutto Crudo  e mozzarella - salame piccante e gorgonzola - Salmone marinato alla rapa rossa e maionese all'aglio confit

Rohschinken und Mozzarellakugeln – Pikante Salami und Gorgonzola –
in Rote Bete mariniertes Lachs mit confierter Knoblauchmayonnaise

Bruschetta "Vegetariana" 1-4-7-8-9-11

17

Pomodorini e basilico - Humus di ceci e sesamo nero - zucchine grigliate, mozzarella di bufala e menta
Kirschtomaten und Basilikum – Kichererbsen-Hummus mit schwarzem Sesam – gegrillte Zucchini,
Büffelmozzarella und Minze

"Sciatt" di formaggio Bio-Valposchiavo e insalata 1-7-8

13

"Sciatt" aus Bio Valposchiavo-Käse und Salat

con Prosciutto crudo della Valposchiavo - mit Rohschinken aus der Valposchiavo

6

con Bresaola - mit dünn geschnittene Rindstrockenfleisch

6

Tonno rosso marinato in casa, crema di avocado su chips di riso croccante 1-4-6-11

22

Hausmarinierter roter Thunfisch, Avocadocreme auf knusprigen Reischips

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)

Insalata songino, Polpo del mediterraneo, avocado, pomodorini datterini

19

e cipolla di Tropea 4-8-12

Nüsslsalat, Mittelmeer-Polpo, Avocado, Datteltomaten und Tropeazwiebeln

Insalate

Bouquet d'insalata verde e crumble di pane all'aglio 1-7-8-10-11

8

Grünes Salat-Bouquet mit Knoblauchbrot-Crumble

Insalata mista e crumble di pane all'aglio 1-7-8-10-11



9

Gemischter Salat mit Knoblauchbrot-Crumble

Caprese

16

Pomodoro cuore di bue, mozzarella ciliegina, spinacino fresco e basilico

Ochsenherztomate, Kirschenmozzarella, frischer Babyspinat und Basilikum

Zuppe

- Minestrone di Verdure*** - Italienische Gemüsesuppe 1-  **13**
- Zuppa d'orzo Grigionese*** - Bündner Gerstensuppe 1-7-9 **12**

Primi Piatti

- Cavatelli con impasto alla ricotta fatti in casa al ragù di Lepre e funghi Porcini*** 1-3-7-8-9-12 **24**
Hausgemachte Cavatelli aus Ricotta-Teig an Hasenragout und Steinpilzen
- Pappardelle fatte in casa con pomodoro San Marzano e burrata*** 1-2-4-6-7-8-1  **21**
Hausgemachte Pappardelle mit San-Marzano-Tomaten und Burrata
- Tagliatelle fatte in casa con spinacino fresco e salmone*** 1-2-3-4-6-7-8 **22**
Hausgemachte Tagliatelle mit frischem Babyspinat und Lachs
- Risotto acquerello ai piselli, basilico e lime, rana pescatrice con olio aromatizzato all'aneto*** 3-4-7 **24**
Acquerello-Risotto mit Erbsen, Basilikum und Limette, Seeteufel mit Dill aromatisiertes Öl
- Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"*** 1-3-7-8-12  **22**
Gemüse-Lasagne nach Art der "Mamma Pina"
- Gnocchi di patate al pesto di basilico e pomodorini confit*** 1-3-7-8-12  **19**
Kartoffelgnocchi mit Basilikumpesto und confierten Kirschtomaten

Primi Piatti Tradizionali

Pizzoccheri con mortadella ¹⁻³⁻⁷

22

*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

21

*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

21

*Tagliatelle all'uovo 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" ¹

...Pomodoro - Tomaten-Sauce ³⁻⁷

16

...Aglio, olio e peperoncino ⁷

16

...Arrabbiata ³⁻⁷

17

...Carbonara ³⁻⁷

18

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

19

...Pesto di Basilico - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl ³⁻⁷

18

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

**Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti*

Carni & Pesci

- Polpo del Mediterraneo cotto a bassa temperatura e scottato su Humus di ceci*** ¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹ **35**
Mittelmeer-Oktopus bei Niedrigtemperatur gegart und auf Kichererbsen-Hummus angebraten
- Branzino alla griglia con spinaci, piselli, crema di finocchi e miso*** ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹ **32**
Gegrillter Wolfsbarsch mit Spinat, Erbsen, Fenchelcreme und Miso
- Petto di Pollo impanato su riso selvatico,*** **29**
con zucchine e pomodorini arrosto (leggermente piccante) **e burrata** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹²
Paniertes Hähnchenbrustfilet auf Wildreis,
mit Zucchini, gerösteten Kirschtomaten (leicht scharf) und Burrata
- "Brasciadela" - Ciambella di patate impanata al panko su letto di verdure miste***  **25**
e maionese all'aglio confit ¹⁻³⁻⁵⁻⁷
"Brasciadela" – Panierter Kartoffelring mit Panko auf gemischtem Gemüsebett
und confierter Knoblauchmayonnaise
- Spezzatino di vitellone "Baron de Bassus" con Polenta nera*** (Farina di Saraceno) ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹  **36**
Geschnetzeltes Kalbsfleisch "Baron de Bassus" mit schwarzer Polenta (Buchweizenmehl)
- "Flat Iron Steak" - Tagliata di Manzo con salsa al Chimichurri su letto di lattuga romana*** **34**
rucola, pomodorini, noci Pecan e scaglie di grana ⁸⁻¹²
"Flat Iron Steak" - Rindsscheibchen mit Chimichurri-Sauce auf einem Bett aus Römersalat,
Rucola, Cherrytomaten, Pekannüssen und Grana-Flocken
- Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo***  **32**
formaggio fondente, spinaci e patatine fritte ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹²
Cordon Bleu (Schwein) mit Puschlaver Robschinken, Schmelzkäse, Spinat und Pommes Frites
- Guancia di Manzo cotta a bassa temperatura con risotto allo zafferano*** **36**
e fonduta di parmigiano ¹⁻³⁻⁷⁻¹²
Rinderbacke bei Niedrigtemperatur gegart mit Safranrisotto und Parmesanfondue