


Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸  - **Prosciutto crudo di Poschiavo**  **14**
Pomodoro e basilico - Olive nere - Salmone affumicato - Pancetta
e funghi porcini
 Tomaten und Basilikum - schwarze Oliven - geräucherter Lachs - Speck  - Puschlaver Rohschinken  - Steinpilze
- Tartare di Salmone con asparagi e burrata fior di latte** ³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰  **22**
Lachs-Tartar mit Spargel und Burrata Fior di Latte
- "Sciatt" di formaggio (Saoseo) Bio-Valposchiavo**  **con Prosciutto Crudo di Poschiavo** ¹⁻⁷ **21**
"Sciatt" aus Bio Valposchiavo-Käse (Saoseo) mit Puschlaver Rohschinken
- Asparagi "Salsa Olandese"** ³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰  **22** • **16**
Spargel mit Sauce Hollandaise
- Asparagi gratinati con uovo all'occhio di bue,**  **22**
crumble di pane, nocciole e mandorle ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁴
Gratinierte Spargel mit Spiegelei, Brotkrümelstreusel, Haselnüssen und Mandeln
- 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, salmone marinato in casa, avocado, pomodorini e cipolla di Tropea** ⁴⁻⁸⁻¹² **19**
Nüsslisalat, hausgeräucherter Lachs, Avocado, Cherry-Tomaten und Tropeazwiebeln

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
- Crema agli asparagi con spuma di formaggio Bio Valposchiavo e Prosciutto Crudo di Poschiavo croccante** ⁷⁻⁹  13
- Spargelcrème-Suppe mit Käseschaum Bio Valposchiavo und knusprigem Puschlaver Rohschinken*

Primi Piatti


- Tagliatelle fatte in casa agli Asparagi, pomodorini e salmone** ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁴  24
- Hausgemachte Spargel-Tagliatelle mit Lachs(leicht scharf)*
- Risotto con asparagi verdi e mascarpone** ¹⁻⁷⁻⁶⁻¹²  21
- Risotto mit grünen Spargeln und Mascarpone*
- Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati** ¹⁻⁷⁻⁶⁻¹² 22
- Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen*
- Pappardelle fatte in casa al ragù**  (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² 21
- Hausgemachte Pappardelle mit Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo)*
- 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  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  20



*Gnocchetti di pane e spinaci con formaggio, burro e cipolle
accompagnati da salametto 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"   16

...*Pomodoro* - Tomaten-Sauce ⁷

...*Aglio, olio e peperoncino* ⁷ 16

...*Arrabbiata* ⁷ 17

...*Carbonara* 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 18


***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

**Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti*

Carni & Pesci

Tonno del mediterraneo in crosta di sesamo, salsa tartare e verdure del giorno 1-4-6-7-8-9-11 **35**
Thunfisch in Sesamkruste mit Tartar-Sauce und Gemüse des Tages

Filetto di Puledro alla griglia con salsa ai funghi e asparagi, patate gratin 1-4-6-7-8-9-11  **35**
Gebrautes Fohlenfilet mit Pilzsauce und Spargel, gratinierten Kartoffeln

Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo  **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 bernese, verdure del giorno e patatine fiammifero 1-3-5-7-10 **36**
Grillierte Rindsscheibchen mit Bernaise-Sauce, Tagesgemüsen und Pommes alumettes

Scaloppine di maiale impanate con patatine fritte e carote al burro 1-3-5-7 **30**
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Butterkarotten