



Antipasti

- Bruschetta "Albrici"** ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹¹ 19
Asparagi saltati e Pomodorini - Gorgonzola e Salame piccante - Gamberi e Maionaise all'aglio confit
Gebratener Spargel und Kirschtomaten - Gorgonzola und scharfe Salami - Garnelen mit Knoblauch-Confit-Mayonnaise
- "Sciatt" di formaggio Bio-Valposchiavo su letto d'insalata** ¹⁻⁷⁻⁸  13
„Sciatt“ aus Bio-Käse aus dem Valposchiavo auf Blattsalat
con Crudo della Valposchiavo / mit Rohschinken aus dem Valposchiavo  5
con Bresaola / mit Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch) 6
- Asparagi al vapore con uovo poché, salsa Olandese e Crudo della Valposchiavo** ¹⁻³⁻⁶⁻⁷  22
Gedämpfter Spargel mit pochiertem Ei, Sauce Hollandaise und Puschlaver Rohschinken
- Tartare di Manzo alla moda dell'Hotel Albrici** 32
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)
- Asparagi tiepidi su crumble croccante di pane e frutta secca,**  21
con burrata, salmone marinato ed emulsione alla vinaigrette di senape ¹⁻³⁻⁸⁻⁴⁻¹⁰
Lauwarmer Spargel auf knusprigem Brot- und Nusscrumble, mit Burrata, mariniertem Lachs und Senf-Vinaigrette
- Tataki di salmone al sesamo servito con salicornia croccante,** 24
maionese alla sriracha e croccanti chips di riso ¹⁻³⁻⁴⁻⁷
Lachs-Tataki mit Sesam, knuspriger Salicornia, Sriracha-Mayonnaise und knusprigen Reis-Chips

Insalate

- Bouquet d'insalata verde e crumble di pane all'aglio** ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹  9
Grünes Salat-Bouquet mit Knoblauchbrot-Crumble
- Insalata mista e crumble di pane all'aglio** ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹  10
Gemischter Salat mit Knoblauchbrot-Crumble

Zuppe

- Minestrone di Verdure** - Italienische Gemüsesuppe ¹⁻⁷⁻⁹  14
- Zuppa d'orzo Grigionese** - Bündner Gerstensuppe ¹⁻⁷⁻⁹ 13
- Vellutata di asparagi con mousse di formaggio fresco e Parmigiano Reggiano 24 mesi** ¹⁻⁷  16
Spargelcremesuppe mit Frischkäsemousse und 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano

Primi Piatti

- Cavatelli fatti in casa con asparagi, salmone e pomodorini arrosto** ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹  24
Hausgemachte Cavatelli aus Ricotta mit Spargel, Lachs und gerösteten Kirschtomaten
- Pappardelle fatte in casa con Luganeghetta e Nduja, sfumata alla Vodka** ¹⁻²⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹² 22
Hausgemachte Pappardelle, verfeinert mit Luganeghetta und Nduja, mit Wodka abgeschmeckt
- Tagliatelle fatte in casa con crema di Parmigiano stagionato 24 mesi e Tartufo** ¹⁻²⁻³⁻⁴   24
Hausgemachte Tagliatelle mit 24 Monate gereiftem Parmesancreme und Trüffel
- Risotto Carnaroli cremoso agli asparagi verdi e mascarpone, con germogli di piselli e borragine fresca.** ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹²  21
Cremiges Carnaroli-Risotto mit grünem Spargel und Mascarpone, mit Erbsensprossen und frischer Borretsch
- Gnocchi di Grano Saraceno con ragù di Lepre e funghi porcini** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 22
Buchweizen-Gnocchi mit Hasenragout und Steinpilzen
- Pasta gratinata nel forno della Pizza** ¹⁻⁷ 19
Mezze maniche, pomodoro, ricotta e zucchini, gratinate alla scamorza
Überbackene Pasta aus dem Pizaofen - Mezze Maniche mit Tomaten, Ricotta und Zucchini, mit Scamorza überbacken

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 salametto poschiavino

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

Taiadin con coppa ¹⁻³⁻⁷ 22

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 gratinate nel forno a legna ¹⁻³⁻⁷⁻¹² 24

Buchweizencrepes gefüllt mit Puschlaver Bio Käse, Bierspeck, im Holzofen überbacken 


Spaghetti o Fusilli trafilati al bronzo del "Molino di Poschiavo" ¹

...Pomodoro - Tomaten-Sauce ⁷ 16

...Aglio, olio e peperoncino ¹⁻⁷ 16

...Arrabbiata ⁷ 17

...Carbonara ⁷ 19

...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) ³⁻⁷⁻¹²  20

...Pesto di Basilico - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl ³⁻⁷ 19

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

**Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti*

Carni & Pesci

- Polpo scottato alla mediterranea (pomodorini ,capperi e olive) e patate saltate** ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ **35**
Gebratener Oktopus nach mediterraner Art (Kirschtomaten, Kapern und Oliven) mit sautierten Kartoffeln
- "Rösti " di patate croccante. insalatina misticanza, uovo poché,salsa olandese** ³⁻⁷ **26**
Knusprige Kartoffelrösti mit gemischtem Blattsalat, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise
- Petto di Pollo impanato servito con verdure del giorno e patatine fritte** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹² **29**
Panierte Pouletbrust mit Tagesgemüse und Pommes Frites
- Filetto di Puledro alla griglia con la sua riduzione, asparagi saltati e purea di patate** ⁷⁻¹² **38** 
Gegrilltes Fohlenfilet mit seiner Reduktion, gebratenem Spargel und Kartoffelpüree
- Spezzatino di vitellone "Baron de Bassus" con Polenta nera (Farina di Saraceno)** ¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹  **36**
Geschmortes Kalbfleisch „Baron de Bassus“ mit schwarzer Polenta (Buchweizen)
- 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 Rohschinken, Schmelzkäse, Spinat und Pommes Frites
- Guancia di Manzo cotta a bassa temperatura** **35**
con risotto allo zafferano e fonduta di parmigiano ¹⁻³⁻⁷⁻¹²
Rinderbäckchen bei niedriger Temperatur gegart, mit Safranrisotto und Parmigiano-Fonduta