



Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸ 15
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** ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰  24
Hirsch -Tartar mit Wachteleiern nach Art des Chefs und knusprigen Bruschette im Holzofen gratiniert
- "Sciatt" di formaggio (Saoseo) Bio-Valposchiavo**  **con Salame di camoscio** ¹⁻⁷  19
"Sciatt" aus Bio Valposchiavo-Käse (Saoseo) mit Gämssalami
- Carpaccio di Bresaola "Wagyu Beef", funghi finferli e formaggini Palü** ⁷⁻¹² 27
Carpaccio vom Wagyu-Rind mit Bresaola, Pfifferlingen und Palü-Käse
- 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 datterini e cipolla di Tropea** ⁴⁻⁸⁻¹² 18
Nüsslisalat, hausgeräucherter Lachs, Avocado, Cherry-Tomaten und Tropeazwiebeln

Insalate

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










Zuppe

- Minestrone di Verdure** - Italienische Gemüsesuppe ¹⁻  **13**
- Zuppa d'orzo Grigionese** - Bündner Gerstensuppe ¹⁻⁷⁻⁹ **12**
- Vellutata di Zucca con crostini di pane cotto nel forno a legna e crème fraiche** ¹⁻⁷  **15**
Kürbissuppe mit Brot-Croûtons und Crème fraîche

Primi Piatti

- Pappardelle fatte in casa al ragù di cervo con finferli** ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²  **24**
Hausgemachte Pappardelle an Hirschragout mit Pfefferlinge
- Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati** ¹⁻⁷⁻⁶⁻¹² **22**
Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen
- Risotto ai mirtilli dei nostri boschi mantecato al mascarpone con slinzega di cervo** ¹⁻⁷⁻¹²  **23**
Heidelbeer-Risotto an Mascarpone mit Hirschtrockenfleisch
- 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  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  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** ^{100%}  ^{100%}  24
gratinate nel forno a legna ¹⁻³⁻⁷
 Buchweizencrepes gefüllt mit Puschlaver Bio Käse, Bierspeck, im Holzofen überbacken ^{100%} 
- Spaghetti o Fusilli trafiletti al bronzo del "Molino di Poschiavo"** ¹   16
 ...Pomodoro - Tomaten-Sauce ⁷ 16
 ...Aglio, olio e peperoncino ⁷ 17
 ...Arrabbiata ⁷ 18
 ...Carbonara ⁷ 19
 ...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

***Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

*Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti

Carni & Pesci

- Gamberoni in panatura di panko con verdure alla griglia e mayo al Lime** 1-2-4-6-7-8-9-11 **34**
Garnelen in Panko-Panade mit grillierte Gemüse und Limetten-Mayonnaise
- Medaglioni di filetto di cervo gratinati con panure di nocciole e mandorle**  **38**
cavoli rossi, frutta e marroni glassati accompagnati da gnocchetti al burro  **(Spätzli)** 1-3-7-8-9-12
Zart gebratene Hirsch-Filet-Médailles mit Haselnuss- und Mandelbrot gratiniert, Rotkohl, Früchten und glasierten Marroni, serviert mit Spätzli
- Sminuzzato di Capriolo con salsa ai finferli, cavoli rossi, frutta e marroni glassati**  **36**
accompagnati da gnocchetti al burro  **(Spätzli)** 1-3-7-8-9-12
Rehgeschmetzeltes mit Pfifferlingsauce, Rotkohl, Früchten und glasierten Marroni, serviert mit Spätzli
- 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 Robschinken, Schmelzkäse, Pommes frites und Spinat
- Spezzatino di vitellone "Baron de Bassus" con Polenta nera** (Farina di Saraceno)  **36**
Geschmetzeltes 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 Rindscheibchen mit Béarnaise-Sauce, Tagesgemüsen und Pommes alouettes
- Scaloppine di maiale impanate**  **con patatine fritte e carote al burro** 1-3-5-7 **30**
Panierte Schweinsnitzel mit Pommes frites und Butterkarotten