

# Antipasti

- Bruschettone "Albrici"** <sup>1-4-7-8</sup> 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
- Tartare di Salmone con avocado e formaggio morbido (no lattosio)** <sup>4-6</sup> 22  
*Lachstatar mit Avocado und Weichkäse (laktosefrei)*
- "Sciatt" di formaggio (Saoseo) Bio-Valposchiavo**  <sup>1-7</sup> 13  
*"Sciatt" aus Bio Valposchiavo-Käse (Saoseo)*  
con Bresaola di "Wagyu Beef" / mit "Wagyu-Beef" Bresaola (Trockenfleisch) 6  
con Salame d'asino / mit Eselsalami 5
- Roastbeef cotto a bassa Temperatura con rucola, scaglie di grana e salsa balsamico** <sup>7-12</sup> 21  
*Niedergegarter Roastbeef mit Rucola, gehobeltem Grana und Balsamicosauce*
- Tartare di Manzo alla moda dell'Hotel Albrici** 30  
**con bruschette gratinate al forno a legna** *(Leggermente piccante)* <sup>1-3-7-10</sup> 24 <sup>1/2</sup>  
*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** <sup>4-8-12</sup> 18  
*Nüsslisalat, hausgeräucherter Lachs, Avocado, Datteltomaten und Tropeazwiebeln*

# Insalate

- Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet** <sup>7-11</sup>  8
- Insalata mista - Gemischter Salat** <sup>7-11</sup>  9


# Zuppe


**Minestrone di Verdure** - Italienische Gemüsesuppe <sup>1-</sup>  13

**Zuppa d'orzo Grigionese** - Bündner Gerstensuppe <sup>1-7-9</sup> 12

# Primi Piatti

**Pappardelle fatte in casa al ragù di Lepre e funghi Porcini** <sup>1-3-7-8-9-12</sup> 24  
Hausgemachte Pappardelle mit Hasenragout und Steinpilzen










**Risotto carnaroli con crema di zucca e crumble di nocciole e mandorle croccanti** <sup>1-7-12</sup>  21  
Carnaroli-Risotto mit Kürbiscrème und knusprigen Haselnuss- und Mandel-Streuseln

**Cannelloni di crêpes ripieni di ricotta e spinaci con besciamella di saraceno** <sup>1-3-7-8</sup>  16  
Mit Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni mit Buchweizen-Béchamel

**Risotto acquerello al profumo di lime e menta,  
con stracciatella di burrata e Gamberi rossi di Mazara del Vallo** <sup>1-7-8-12</sup> 25  
Acquerello-Risotto mit einem Hauch von Limette und Pfefferminze, weichem Burrataberg und Rotgarnelen aus Mazara

**Lasagna di verdure alla moda di "Mamma Pina"** <sup>1-3-7-12</sup>  22  
Gemüse-Lasagne nach Art der "Mamma Pina"

# Primi Piatti Tradizionali

- Pizzoccheri con mortadella** <sup>1-3-7</sup>  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** <sup>1-3-7</sup>  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** <sup>1-3-7</sup>  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** <sup>1-3-7</sup>   24  
*gratinate nel forno a legna*  
*Buchweizencrepes gefüllt mit Puschlaver Bio Käse, Bierspeck, im Holzofen überbacken* 
- Spaghetti o Fusilli trafiletti al bronzo del "Molino di Poschiavo"** <sup>1</sup>   16  
 ...Pomodoro - Tomaten-Sauce 7  
 ...Aglio, olio e peperoncino 7  
 ...Arrabbiata 7  
 ...Carbonara 7  
 ...Bolognese (100% carne di vitellone BIO Valposchiavo) - Fleischsauce (100% Kalbsfleisch BIO Valposchiavo) <sup>3-7-12</sup>  19  
 ...Pesto di Basilico - Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan-Käse und Olivenöl 18

**\*Sempre disponibili spaghetti senza glutine**

**\*Immer verfügbar: glutenfreie Spaghetti**

# Carni & Pesci

<b>Polpo scottato alla mediterranea con patate novelle rosolate</b> <small>4-7-8-9-11</small>	<b>34</b>
<i>Gebratener Oktopus nach mediterraner Art mit sautierten neuen Kartoffeln</i>	
<b>Filetto di manzo alla griglia con salsa ai funghi e verdure del giorno (contorno a scelta)</b> <small>1-8-7-9</small>	<b>36</b>
<i>Gegrilltes Rinderfilet mit Pilzsauce und Tagesgemüse (Beilage nach Wahl)</i>	
<b>Spezzatino di vitellone "Baron de Bassus" con Polenta nera (Farina di Saraceno)</b> <small>1-7-8-9</small> 	<b>36</b>
<i>Geschmetzeltes Kalbsfleisch "Baron de Bassus" mit schwarzer Polenta (Buchweizenmehl)</i>	
<b>Bistecca di manzo alla griglia e verdure del giorno (contorno a scelta)</b>	<b>30</b>
<i>Gegrilltes Rindersteak und Tagesgemüse (Beilage nach Wahl)</i>	
<b>Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo</b> 	<b>27</b>
<b>formaggio fondente e e spinaci (contorno a scelta)</b> <small>1-3-5-7</small>	
<i>Cordon Bleu (Schwein) mit Puschlaver Robschinken, Schmelzkäse und Spinat (Beilage nach Wahl)</i>	
<b>Scaloppine di maiale impanate</b>  <b>e carote al burro (contorno a scelta)</b> <small>1-3-5-7</small>	<b>25</b>
<i>Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Butterkarotten (Beilage nach Wahl)</i>	

## Contorni / Beilagen:

<b>Patatine fritte / Pommes frites</b> <small>1</small>	<b>5</b>
<b>Insalata Verde o Mista / Grüner oder gemischter Salat</b>	<b>6</b>
<b>Polenta Nera 100% Valposchiavo / schwarzer Polenta (Buchweizenmehl) 100% Valposchiavo</b> <small>1-7-8</small>	<b>6</b>
<b>Tagliatelle al burro / Bandnudeln mit Butter</b> <small>1-3-7-8</small>	<b>6,5</b>
<b>Risotto allo zafferano / Safranrisotto</b> <small>1-7-8-9</small>	<b>7</b>