

Antipasti

- Le 3 Bruschette "Albrici"** ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²  **18**
Prosciutto Crudo  *e mozzarelline - 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, Avocado-creme 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 e cipolla di Tropea** ⁴⁻⁸⁻¹² **19**
Nüsslisalat, 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** ⁷  **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 salametto poschiavino*

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

Taiadin con coppa 1-3-7



21

*Tagliatelle all'novo 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 1-3-7



24

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



Spaghetti o Fusilli trafiletti 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,**
con zucchine e pomodorini arrosto (leggermente piccante) **e burrata** ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻¹² 29
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