

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*
- Vitello cotto a bassa temperatura e salsa Tonnata** ³ 20
 "Vitello Tonnato"
- "Sciatt" di formaggio (Saoseo) Bio-Valposchiavo con Salame d'asino e insalatina** ¹⁻⁷  22
 "Sciatt" aus Bio Valposchiavo-Käse (Saoseo) mit Eselsalami und kleinem Salat
- Prosciutto crudo Valposchiavo**  **con Burrata fior di latte** 22
 Puschlaver Rohschinken mit Fior di Latte Burrata-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 Misticanza, spinacino, salmone marinato in casa, avocado, pomodorini datterini e cipolla di Tropea** ⁴⁻⁸⁻¹² 19
 Blattsalat, Babyspinat, hausgeräucherter Lachs, Avocado, Dattel-Tomaten und Tropeazwiebeln
- # Insalate
- Bouquet d'insalata verde - Grünes Salat-Bouquet** ⁷⁻¹¹  8
- Insalata mista - Gemischter Salat** ⁷⁻¹⁰  9
- Caprese: mozzarella e pomodori ramati al profumo di basilico** ⁷⁻¹⁰ 15
 Mozzarella und Ramati-Tomaten an Basilikum-Sauce 12 ^{1/2}

Zuppe

Minestrone di Verdure - Italienische Gemüsesuppe ¹⁻⁹  12

Zuppa d'orzo Grigionese - Bündner Gerstensuppe ¹⁻⁷⁻⁹ 11

Primi Piatti

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)

Tagliatelle fatte in casa con ricotta, spinacino e limone ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁴ 22
Hausgemachte Tagliatelle mit Ricotta, Babyspinat und Zitrone

Classico risotto allo zafferano con funghi porcini trifolati ¹⁻⁷⁻⁶⁻¹² 22
Klassischer Safran-Risotto mit gedünsteten Steinpilzen

Risotto alle zucchini, Burrata, gambero rosso di Mazara e profumo di limone 24
Zucchini-Risotto mit Burrata-Käse, Rotgarnelen aus Mazara und einem Hauch von Zitrone

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 salame poschiavino*

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

Taiadin con coppa 1-3-7



21

*Tagliatelle all'ovo 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 trafilati al bronzo del "Molino di Poschiavo" 1



...Pomodoro - Tomaten-Sauce 7

16

...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

- Polpo scottato su Hummus di Ceci e patate sabbiose** 1-4-6-7-8-9-11 **35**
Sautierter Polpo auf Kichererbsen-Hummus und Sandkartoffeln
- Gamberoni in panatura di panko con insalata di misticanza e mayo al Lime** 1-4-6-7-8-9-11 **35**
Garnelen in Panko-Panade mit Blattsalat und Limetten-Mayonnaise
- Cordon bleu di maiale con crudo della Valposchiavo** 100% **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)** 1-7 100% **36**
Geschneitztes Kalbsfleisch "Baron de Bassus" mit schwarzer Polenta (Buchweizenmehl)
- Tagliata di Manzo alla griglia con salsa funghi, verdure del giorno e patatine fiammifero** 1-3-5-7-10 **36**
Grillierte Rindsscheibchen mit Pilzsauce, Tagesgemüsen und Pommes alumettes
- Scaloppine di maiale impanate** 100% **30**
con patatine fritte e carote al burro 1-3-5-7
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Butterkarotten