



PRIMI

Gnocchi 10	19
di patate della Val Pusteria ripieni di Graukäse e salsa alla barbabietola	
Pacchero	19
Ai tre pomodori e basilico con stracciatella di bufala (20 min)	
Tagliatelle alla lepre	22
Pasta all'uovo fatta in casa con ragu di lepre	
Spaghetto alla carbonara	19
con pancetta di suino brado, pecorino, uovo	
Ravioli del Plin	29
alle tre carni con jus di arrosto	
Minestrone	16
il mio classico con verdure ed erbe fresche di stagione	

MARE E TERRA

Branzino	36
grigliato, carciofi, spuma di patate	
Lumache 10	28
di Cherasco alla borghignonne, con pane tostato	
TyBurger 200 gr	29
di vacca grigia alpina, pomodoro, cipolla, maionese, formaggio fuso, rigatino e patatine fritte	
Foie Gras 10	35
scaloppa, scalogno brasato, crema di erbe di montagna, pan brioche	
Agnello della Val di Funes 10	44
arrosto alle erbe, purea di patate al burro di alpeggio, bietole, jus di carne	
Chateaubriand	137
con verdure grigliate e jus di carne per 2 persone - circa 600 gr	

Ty BISTRO

À LA CARTE, 12:00 - 17:00

TREKKING GOURMET

Vitello 10	27
in salsa tonnata con capperi croccanti e cipolla in agrodolce	
Tagliere	19
di speck e formaggi di malga, cetrioli e rafano	
Tartare 150 gr 10	38
Selezione Simone Fracassi condita alla vecchia maniera con pane bianco tostato	
Club Sandwich	28
uovo, tacchino, bacon, pomodoro e lattuga	
Caesar Salad	26
insalata, pollo grill, bacon, crostini di pane, scaglie di parmigiano reggiano e salsa Caesar	
Avocado Toast	26
pane tostato, avocado, salmone affumicato, uovo di montagna pochè	

CONTORNI

Purea di patate di montagna	9
Patate arrosto	9
Spinaci saltati al burro	9
Insalata mista	9

PECCATI DI GOLA

Mousse	14
di ricotta, pere e cioccolato fondente Valrhona	
Zabaione	15
al Marsala, con cake alle mandorle e insalata di agrumi	
Torta Sacher	15
con panna montata	
Strudel	12
di mele della Val di Non con gelato alla vaniglia	
Gelati e sorbetti fatti in casa	9

ACQUE

Naturale / Frizzante 750 ml	5
------------------------------------	---

BIRRE ALLA SPINA 0,33l

Hefeweissbier	5
Weißenstephaner - 5,4 % Vol.	
Felsenkeller	5
Forst - 5,4 % Vol.	
Antonius Hell	5
4,8 % Vol.	

10 "Flavours of Time: 10 years of Culinary Art at Tyrol" special dish: 2 euro di questo piatto verranno equamente devoluti in beneficenza a due associazioni. "Peter Pan" (sostegno ai bambini e i giovani malati di cancro e le loro famiglie in Alto Adige) e "Nemo" (sostegno ai bambini con malattie croniche e complesse in Alto Adige).

Prezzi in Euro, Iva inclusa.

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze: 1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

