

Ty BISTRO

À LA CARTE

Paste e zuppe

Pici 16
fatti in casa al ragù di cervo e mirtilli rossi

Fusilli Verrigni 19
cacio e pepe con bottarga di muggine

Linguine 34
di grano duro all'astice del Mediterraneo

Spaghetti 16
artigianali Senatore Cappelli alla Carbonara

Minestrone 14
Il mio classico con verdure ed erbe fresche di stagione

Canederli 14
Speck, formaggio ed erbe in brodo di carne

Mare e Terra

Branzino 22
in guazzetto di pomodoro, olive e capperi con spinacino saltato

Tempura 22
di gamberi e verdure con salsa tartara

Galletto 19
grigliato leggermente piccante con patate saltate e jus di carne

Tartare 150 gr 26
di vacca grigia alpina condita alla vecchia maniera con pane bianco



Ty Bistro Specials

TARTUFO NERO

Black truffle Martini 20
Vodka Belvedere Pure aromatizzata al tartufo nero, Noilly Prat

Uovo 25
poché, fonduta di Latemar gigante, spinaci saltati e tartufo nero

Plin 29
Ravioli alle tre carni, burro di malga, sugo di arrosto e tartufo nero

Tagliolini 25
fatti a mano, burro, Parmigiano reggiano e tartufo nero

Filetto di manzo 43
servito rosa con contorno di verdure di stagione e tartufo nero
25' di preparazione

Tartufo Nero 3 / gr
in aggiunta ad un piatto a vostra scelta

Contorni

Purea di patate di montagna 8

Patate arrosto 8

Spinaci saltati al burro 8

Insalata mista 8

Trekking Gourmet

Foie Gras 27
scaloppa d'anatra, mele cotogne in agrodolce e noci

Tagliere Tosco Tyrol 18
speck, prosciutto di Cinta senese, formaggio di malga e Pecorino

Croque-Monsieur 11
con prosciutto cotto, formaggio e patatine fritte

Hamburger 200 gr 22
black Angus selezionato con pomodoro, cipolla, maionese e patate fritte

Vitel Tonnè 18
servito rosa con salsa tonnata, capperi frutto e sedano

L'Uovo dello Sciatore 14
Patate, cipolla, speck e uovo fritto

Tyrol Salad 14
insalata verde con quinoa croccante, avocado, gamberi e citronette

Peccati di Gola

Tiramisu 9
Crema al mascarpone, savoiardi, caffè e cacao

Cheesecake 9
ai lamponi freschi di Vipiteno

Sacher 7
con panna fresca montata

Strudel 7
di mele della Val di Non con salsa alla vaniglia

Gelati e sorbetti 6

Aperitivo Italianissimo

Una selezione dei classici rivisitati in chiave Tyrol

Tyroler	8
Prosecco, Amaro 1850 Folletto, soda	
Hugo	9
Prosecco Astoria, sambuco, menta fresca, soda	
Paper Plane	9
Aperol, Amaro Quintessenza Nonino, succo di limone e Bourbon	
Gold Americano	10
Vermouth Carlo Alberto Riserva Dry, Malfy Gin, Cortese Lemon	
Negroni (Tyrol Style)	12
Vermouth KS Rosso Roner, Roger Bitter e Blue Gin	
ChampBerry	12
Champagne con purea di frutta fresca del giorno	
Mimosa in Love	10
Succo di arancia fresca, Bitter all'arancio e Spumante Rosè	

Birre alla spina

Hefeweissbier	5
Weihenstephaner	
Felsenkeller	5
Forst	
Vienna Lager	5
Batzen Bräu	

Birre in bottiglia

Old Hand Barley Wine	15
Batzen, Alto Adige, Italia – 11,1 % Vol. Malto d'orzo	
Nöel Liquirizia	0,70 l 24
Baladin, Piemonte, Italia – 9,0 % Vol. Malto d'orzo, malto di frumento, liquirizia	
Metodo Classico 2016	0,70 l 30
Baladin, Piemonte, Italia – 10,0 % Vol. Malto d'orzo, weizen, grano saraceno, miscela di spezie	
Xyauyù Fumè 2015	0,50 l 35
Baladin, Piemonte, Italia – 14,0 % Vol. Malto d'orzo	
Xyauyù Barrel 2015	0,50 l 35
Baladin, Piemonte, Italia – 14,0 % Vol. Malto d'orzo	
Krombacher	0,33 l 5
Germania – non alcolica Malto d'orzo	

Acque e Soft Drink

Panna	750 ml	5
	220 ml	3
San Pellegrino	750 ml	5
	220 ml	3
Coca Cola	250 ml	5
Coca Cola Zero	250 ml	5
CORTESE ORIGINALE 1959		
<i>Storicamente italiana, unicamente bio</i>		
Gazzosa	275 ml	5
Chinotto	275 ml	5
Cedrata	275 ml	5
Limonata	275 ml	5
Aranciata Rossa	275 ml	5
Cola	275 ml	5
Cortesino Bianco o Rosso	200 ml	5
SCortese Tonic	200 ml	5
SCortese Ginger Beer	275 ml	5

Mocktail, Non Alcolici

Stella Alpina	6
Spremuta di Pompelmo Rosa, Ginger Beer, Lamponi e Sambuco	
Pizzica Pizzica	6
Succo d'ananas e zenzero con lime fresco e passion fruit	
Pupazzo di Neve	6
Lime, menta e zucchero con succo di mela e sciroppo di orzata	

Spremute e Succhi

Spremuta Arancia	280 ml	7
Spremuta di Pompelmo rosa	280 ml	7
ALAIN MILLIAT		
<i>Dal 1997 Alain Milliat seleziona, trasforma e restituisce il meglio dei frutti con tutte le loro sfumature</i>		
Succo di Uva Bianca Chardonnay	330 ml	5
Succo di Uva Rossa Merlot	330 ml	5
Succo di Melegрана	200 ml	5
Succo di Mandarino	330 ml	6
Nettare di Fragola	200 ml	4
Nettare di Mango	200 ml	4
Nettare di Frutto della Passione	330 ml	6

Vini

SPUMANTI

Prosecco Superiore Rive di Manzana Brut	6	30
Mani Sagge, Veneto, Italia – 2019		
Rosé Brut	10	50
St Quirinus, Alto Adige, Italia – NV		
Trentodoc Blauwal Extra brut	10	50
Cesconi, Trentino, Italia – NV		
Champagne del giorno		

VINI BIANCHI

Sauvignon Selezione Faedi	7	40
Bellaveder, Trentino, Italia – 2018		
Nosiola	7	42
Salvetta, Trentino, Italia – 2016		
Kolbenhof Gewürztraminer	10	50
J. Hofstätter, Alto Adige, Italia – 2017		
Weissburgunder T.N. 76	12	70
Thomas Niedermayr, Alto Adige, Italia – 2014		

VINI ROSATI

Lagrein Rosé	6	30
Cantina Terlano, Alto Adige, Italia – 2019		

VINI ROSSI

Kaltersee Klassisch	6	30
Cristian Bellutti, Alto Adige, Italia – 2018		
Lagrein Riserva Di Ora in Ora	9	48
Cristian Bellutti, Alto Adige, Italia – 2017		
Rosso di Montalcino	9	44
Il Poggione, Toscana, Italia – 2017/18		
Pinot Nero	10	54
Maso Thaler, Alto Adige, Italia – 2015/16		
No Name	10	52
Borgogno, Piemonte, Italia – 2015		

Caffetteria

Tè e Infusi	5
Cioccolata Calda	6
Marocchino	5
Caffè Espresso, polvere di cacao, crema di latte	
Viennese antica preparazione	5
Caffè Espresso, polvere di cacao, panna montata	
Espresso Tyrol	10
Espresso, Grappa Moscato e Zucchero a piacere	