

Ty BISTRO

À LA CARTE

12:00 - 14:00

Paste e zuppe

Penne

al ragout di vacca grigia alpina

Pici

con cacio, pepe, speck e asparagi

Linguine

Verrigni con vongoli veraci e bottarga di muggine

Spaghetti

artigianali Senatore Cappelli alla Carbonara

Minestrone

Il mio classico con verdure ed erbe fresche di stagione

Canederli

Speck, formaggio ed erbe con burro fuso ed erba cipollina

Mare e Terra

Branzino

in guazzetto di pomodoro, olive e capperi con spinacino saltato

Tempura

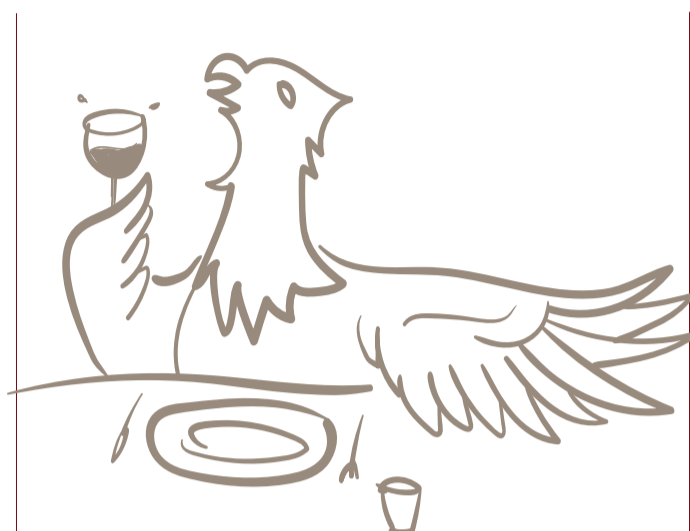
di gamberi e verdure con salsa tartara

Cotoletta

di vitello con osso alla milanese con purea di patate di montagna

Hamburger 200 gr

di vacca grigia alpina con pomodoro, cipolla, maionese e patate fritte



Ty Bistro Specials

PIZZA AL PADELLINO

Margherita

Pomodoro salsa, datterino, mozzarella e basilico

Cetara

Bufala, rucola, acciughe di Cetara

Val d'Orcia

Mozzarella, Pecorino, rigatino e crudo di Cinta Senese

Contorni

Purea di patate di montagna

Patate arrosto

Spinaci saltati al burro

Insalata mista

Trekking Gourmet

Caprese

mozzarella di bufala campana con pomodoro, basilico e olio EVO

Tagliere Tosco Tyrol

speck, prosciutto di Cinta senese, formaggio di malga e Pecorino

Tartare 150 gr

di vacca grigia alpina condita alla vecchia maniera con pane bianco

Salmone Sockeye

affumicato, crostone di pane, formaggio fresco, finocchietto, avocado, cetrioli

Club Sandwich

Uovo, tacchino, bacon, pomodoro e lattuga

Caesar Salad

Insalata, pollo grill, bacon, crostini di pane, scaglie di Parmigiano e salsa caesar

Peccati di Gola

Tiramisù

Crema al mascarpone, savoiardi, caffè e cacao

Cheesecake

ai lamponi freschi di Vipiteno

Frutta

di stagione tagliata

Strudel

di mele della Val di Non con salsa alla vaniglia

Gelati e Sorbetti

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 Quintessenzia 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
Franciacorta con purea di frutta fresca del giorno	
Mimosa in Love	10
Succo di arancia fresca, Bitter all'arancio e Spumante Rosè	

Birre alla spina

0,33 l

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

Dolomia Naturale	750 ml	5
	330 ml	3
Dolomia Frizzante	750 ml	5
	330 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
SCortesino Tonic	200 ml	5
SCortesino 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	6
Succo di Uva Rossa Merlot	330 ml	6
Succo di Melegrana	200 ml	6
Succo di Mandarino	330 ml	6
Nettare di Fragola	200 ml	6
Nettare di Mango	200 ml	6
Nettare di Frutto della Passione	330 ml	6

Vini

SPUMANTI

Anthologie Blanc Extra Brut	10	50
Camilucci, Alto Adige, Italia – 2016		
Rosé Brut	10	50
St Quirinus, Alto Adige, Italia – NV		
Trentodoc Blauwal Extra brut	10	50
Cesconi, Trentino, Italia – NV		
Sauverain Brut	15	75
Henriot, Champagne, Francia - N.V.		

VINI BIANCHI

Sauvignon Selezione Faedi	8	40
Bellaveder, Trentino, Italia – 2018		
Tiroler	8	40
Bergkellerei Passeier, Alto Adige, Italia – 2020		
Paula Riesling	8	40
Roockhof, Alto Adige, Italia – 2019		
Gewurztraminer 19	10	50
Dornach, Alto Adige, Italia – 2020		
Terlano Classico Riserva	10	50
Leya, Alto Adige, Italia – 2019		

VINI ROSATI

Lagrein Rosé	9	45
Luis, Alto Adige, Italia – 2019/20		

VINI ROSSI

Kaltersee Klassisch Sea	8	40
Andi Solva, Alto Adige, Italia – 2019		
Caruess Rot	8	40
Roockhof, Alto Adige, Italia – 2018		
Lagrein Riserva	10	50
Cristian Bellutti, Alto Adige, Italia – 2017		
Il Villaggio	10	50
Podere Forte, Toscana, Italia – 2018		
Pinot Nero	10	50
Maso Thaler, Alto Adige, Italia – 2016/17		

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	