

# Ty BISTRO

## À LA CARTE

### Paste e zuppe

#### Tagliatelle

fatte in casa al ragù di cervo e mirtilli rossi

#### Pici

con cacio, pepe, speck e asparagi

#### Linguine

Verrigni di grano duro all'astice del Mediterraneo

#### 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

#### Galletto

grigliato leggermente piccante con patate saltate e jus di carne

#### Cotoletta

di vitello con osso alla milanese con contorni

16

19

36

16

15

15

22

22

19

28



### Ty Bistro Specials

#### VACCA GRIGIA ALPINA

##### Tartare 150 gr

25

di vacca grigia alpina condita alla vecchia maniera con pane bianco

##### Hamburger 200 gr

25

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

##### Costata dry aged

100g / 8

x 2 persone - ca. 1 kg alla griglia con contorni

### Contorni

##### Purea di patate di montagna

8

##### Patate arrosto

8

##### Spinaci saltati al burro

8

##### Insalata mista

8

### Trekking Gourmet

#### Tagliere Tosco Tyrol

18

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

#### Croque-Monsieur

11

con prosciutto cotto, formaggio e patatine fritte

#### Vitello in salsa tonnata

18

servito rosa con capperi frutto e sedano

#### L'Uovo dello Scalatore

15

Patate, cipolla, speck e uovo fritto

#### Tyrol Salad

18

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

6

#### Sorbetti

6

## Aperitivo Italianissimo

Una selezione dei classici rivisitati in chiave Tyrol

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

## Birre alla spina

	0,33 l
<b>Hefeweissbier</b>	5
Weihenstephaner	
<b>Felsenkeller</b>	5
Forst	
<b>Vienna Lager</b>	5
Batzen Bräu	

## Birre in bottiglia

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

## Acque e Soft Drink

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

## Mocktail, Non Alcolici

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

## Spremute e Succhi

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

## Vini

### SPUMANTI

<b>Prosecco Superiore Rive di Manzana Brut</b>	6	30
Mani Sagge, Veneto, Italia – 2019		
<b>Rosé Brut</b>	9	50
St Quirinus, Alto Adige, Italia – NV		
<b>Trentodoc Blauwal Extra brut</b>	9	50
Cesconi, Trentino, Italia – NV		
<b>Champagne del giorno</b>		

### VINI BIANCHI

<b>Sauvignon Selezione Faedi</b>	7	40
Bellaveder, Trentino, Italia – 2018		
<b>Kolbenhof Gewürztraminer</b>	9	50
J. Hofstätter, Alto Adige, Italia – 2017		
<b>Pinot Grigio Fuoripista</b>	10	55
Foradori, Trentino, Italia – 2019		
<b>Weissburgunder T.N. 76</b>	12	70
Thomas Niedermayr, Alto Adige, Italia – 2014		

### VINI ROSATI

<b>Lagrein Rosé</b>	6	30
Cantina Terlano, Alto Adige, Italia – 2019		

### VINI ROSSI

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

## Caffetteria

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