

Ty BISTRO

À LA CARTE

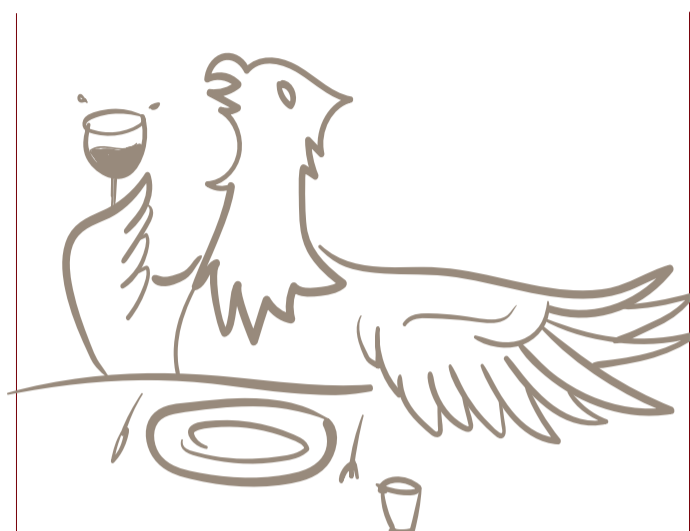
12:00 - 17:00

Paste e zuppe

Paccheri	18
pastificio Giannobile ai tre pomodori e basilico (20 min)	
Pici	26
cacio e pepe con tartare di gamberi rossi e lime	
Linguine	24
Verrigni con vongole veraci e bottarga di muggine	
Spaghetti	18
artigianali Senatore Cappelli alla Carbonara	
Minestrone	16
Il mio classico con verdure ed erbe fresche di stagione	
Canederli	19
speck, formaggio ed erbette con burro fuso ed erba cipollina	
Ravioli del Plin	26
con burro, salvia e sugo di arrosto ristretto	

Mare e Terra

Branzino	26
in guazzetto di pomodoro, olive e capperi con spinacino saltato	
Tempura	26
di gamberi e verdure con salsa tartara	
Cotoletta	34
di vitello con osso alla milanese con purea di patate di montagna	
TyBurger 200 gr	26
di vacca grigio alpina, pomodoro, cipolla, maionese, formaggio fuso, rigatino con patate fritte	
Fiorentina	100g/9
x 2 persone - ca. 1 kg alla griglia con contorni	



Ty Bistro Specials

PIZZA AL PADELLINO

Margherita	15
pomodoro salsa, datterino, mozzarella e basilico	
Cetara	18
bufala, rucola, acciughe di Cetara	
Val d'Orcia	18
mozzarella, Pecorino, rigatino e crudo di Cinta Senese	

Contorni

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

Trekking Gourmet

Vitello	21
in salsa tonnata con capperi fritti e cipolla in agrodolce	
Frisella	
panzanella di verdure di stagione, olive con selezione di tonno di Carlo Forte:	
tonno rosso	24
tarantello	30
ventresca	36
Tartare 150 gr	34
selezione Simone Fracassi condita alla vecchia maniera con pane bianco	
Salmone Sockeye	24
affumicato, crostone di pane, formaggio fresco, finocchietto, avocado, cetrioli	
Club Sandwich	26
uovo, tacchino, bacon, pomodoro e lattuga	
Caesar Salad	21
insalata, pollo grill, bacon, crostini di pane, scaglie di Parmigiano e salsa caesar	

Peccati di Gola

Tiramisù	9
crema al mascarpone, savoiardi, caffè e cacao	
Cheesecake	9
ai frutti di bosco freschi	
Fragole novelle	12
della Val Pusteria, limone del Garda e panna fresca	
Strudel	9
di mele della Val di Non con gelato alla vaniglia	
Gelati e Sorbetti fatti in casa	9

La Dolce Vita

NegronTy	15
Campari, Speck & Gin, Vermouth Rosso Riserva Carlo Alberto	
MI-TO 2.0	15
Fernet 25 Fred Jerbis, Dopoteatro Cocchi Vermouth Amaro, Honey mix	
Classy Americano	15
Bitter 34 Fred Jerbis, Vermouth Tenuta Montauto, Succo di limone, Chinotto Cortese	
A Good Mistake	15
Fragole, Sciroppo di Vaniglia Homemade, Campari, Vermouth Bianco Carlo Alberto Riserva, Alie Rosè Frescobaldi	
Cherry Smash	15
Ciliegie pestate, Campari, Carpano Classico Vermouth rosso, AlpenHigh Blue gin, succo di limone, simple syrup, bitter alla lavanda	
1000 & 1 Garibaldi	15
Amaro Santoni, Italicus, Succo di limone, Simple Syrup, Bitter all'arancio, Nettare di mandarino Alain Millat	

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	

Acque e Soft Drink

Panna Naturale	750 ml	5
	330 ml	3
San Pellegrino Frizzante	750 ml	5
	330 ml	3
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
Cortesino Rosso	200 ml	5
SCortese Tonic	200 ml	5
SCortese Ginger Beer	275 ml	5

Mocktails are fun!

Virgin Berries	10
More fresche, Succo di Mela, Simple Syrup, Succo di Limone	
Citrus Tonic	10
Seedlip Grove 42, Cortese Light Tonic	
Spicy Tonic	10
Seedlip Spice 94, Cortese Mediterranean Tonic	
Herbal Tonic	10
Seedlip Garden 108, Tyrol Tonic	
Low Tonic	10
Tanqueray 0.0, Cortese Indian Tonic	

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 Melegрана	200 ml	6
Succo di Mandarino	330 ml	6
Nettare di Fragola	200 ml	6
Nettare di Mango	200 ml	6
Nettare di Mirtillo	200 ml	6

Vini

SPUMANTI		
Blauwal Extra brut	10	50
Cesconi, Trentino, Italia – NV		
Franciacorta del giorno	10	50
Piccoli e grandi amici produttori		
Champagne del giorno	15	75
Selezione speciale della Sommelier		
VINI BIANCHI		
Vermentino L'Airone	6	30
Guado al Melo, Toscana, Italia – 2022		
Gewürztraminer	8	40
Strasserhof, Alto Adige, Italia – 2022		
Sauvignon Blanc Vom Kalk	10	50
Tenuta Rohregger, Alto Adige, Italia – 2021		
Pinot grigio Vom Kies	10	50
Tenuta Rohregger, Alto Adige, Italia – 2021		
Pinot grigio Riserva Primiere	10	50
Cesconi, Trentino, Italia – 2019		
Pinot blanc	17	86
Fenja Hinz, Alto Adige, Italia – 2020		
VINI ROSATI		
Rosato	6	30
Solaria - Patrizia Cencioni, Toscana, Italia – 2021		
Alie Rosato	6	30
Frescobaldi, Toscana, Italia – 2021		
VINI ROSSI		
Kalterersee Classico Alte Reben	8	40
Tenuta Rohregger, Alto Adige, Italia – 2020		
Chianti Classico	8	40
Castellare di Castellina, Toscana, Italia – 2020		
Pinot noir Turmhof	10	50
Tiefenbrunner, Alto Adige, Italia – 2021		
Lagrein	10	54
Mauracher Sand, Alto Adige, Italia – 2019		
Pinot noir Linticlarus Riserva	15	74
Tiefenbrunner, Alto Adige, Italia – 2020		
Petrucchio	17	82
Podere Forte, Toscana, Italia – 2018		
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, Zucchero a piacere		