

---

# NIVES

---


## Gourmet

### Antipasti

### Kalte Vorspeisen

### Starters

Specialità altoatesine: speck del contadino, speck cotto, „Kaminwurze“, salame cacciatore, formaggio di malga e alle erbe, cetriolini, salsa al rafano e lamponi

 Südtiroler Spezialitäten: Bauernspeck, gekochter Speck, Kaminwurze, Jägersalami, Alm- und Kräuterkäse, Essiggurken, Meerrettich- und Himbeersauce

South Tyrolean specialties: farmer's speck, boiled speck, "Kaminwurze", hunter salami, mountain and herb cheese, sweet and sour cucumbers, horseradish and raspberry sauce

for 1 person 13,80 €

for 2 persons 26,50 €

Insalata di petto d'oca, ananas, mousse di foie gras, gelatina al Campari

 Gänsebrust, Ananas, Foie Gras Mousse, Campari Gelatine

Goose breast, pineapple, foie gras mousse, Campari gelatine

17,90 €


Carpaccio di cervo, schiumetta d'erba di montagna, lamponi, cereali soffiati

  Hirsch Carpaccio, Almkräuterschaum, Himbeeren, gepufftes Getreide

Deer carpaccio, mountain herb foam, raspberries, puffed cereals

17,50 €

Tartara di manzo, mousse al caprino, essenza di pomodoro, melanzana bruciata, focaccia al timo

 Rindertatar, Ziegenkäsemousse, Tomatenessenz, Aubergine, Focaccia mit Thymian

Beef tartare, goat cheese, tomato essence, aubergine, focaccia with thyme

17,90 € - 100 g

22,90 € - 150 g

Noci di capasanta, pak choi, emulsione di Trentingrana, spuma di matcha e wasabi

  Jakobsmuscheln, Pak Choi, Trentingrana Emulsion, Matcha und Wasabi Schaum

Scallops, pak choi, Trentingrana emulsion, matcha and wasabi foam

15,90 €

Cannolo di polenta, ricotta, broccoli, pomodori secchi, gelato alle olive

 Polenta Cannolo, Ricotta, Brokkoli, getrocknete Tomaten, Oliveneis

Polenta cannolo, ricotta, broccoli, dried tomatoes, olive ice-cream

12,50 €

---

# NIVES



---



## Gourmet



### Insalate




### Salate

### Salads

  Insalata fitness: insalata mista, pollo alla paprica, parmigiano  
Fitness Salat: Gemischter Salat, Hähnchen mit Paprika, Parmesan  
Fitness salad: mixed salad, chicken with paprika, parmesan  
13,50 €

  Insalata alpina: cappucci freschi, speck, cumino  
Tiroler Salat: Weißkohl, Speck, Kümmel  
Tyrolean salad: head cabbage, speck, caraway  
7,50 €


  Insalata mista, salmerino affumicato, semi di zucca, arancia  
Gemischter Salat, geräucherter Saibling, Kürbiskerne, Orange  
Mixed salad, smoked char, pumpkin seeds, orange  
12,50 €



   Insalata mista - Gemischter Salat - Mixed salad  
6,80 €

### Zuppe

### Suppen

### Soups

 Vellutata al fieno, fiori montani, panna agra, pane nero  
Heuvelouté, Almblumen, Sauerrahm, Schwarzbrot  
Hay velouté, moutain flowers, sour cream, black bread  
9,80 €

  Zuppa di patate altoatesine, formaggio d'alpeggio, finferli  
Südtiroler Kartoffelsuppe, Almkäse, Pfifferlinge  
South Tyrolean potato soup, mountain cheese, chanterelles  
10,80 €

---

# NIVES

---

## Gourmet

### Primi

### Warme Vorspeisen

### Warm dishes

Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini, fonduta di formaggio di malga, prezzemolo



Hausgemachte Steinpilz Tagliatelle, Almkäsefondue, Petersilie

Homemade cep tagliatelle, mountain cheese fondue, parsley

14,80 €

Canederli di formaggio altoatesino serviti in padella, spinacino, pioppini



Südtiroler Käseknödel in der Pfanne serviert, Babyspinat, südlicher Ackerling

South Tyrolean cheese dumplings served in a pot, baby spinach, pioppini mushrooms

13,80 €

Tortelli di sedano rapa, tartufo nero, petto di quaglia, jus

Tortelli mit Knollensellerie gefüllt, schwarzer Trüffel, Wachtelbrust, Jus

Tortelli stuffed with celery root, black truffle, quail breast, jus

15,50 €

Gnocchi di patate fatti in casa, concassè di pomodoro, basilico, burrata



Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Tomatenconcasse, Basilikum, Burrata

Homemade potato gnocchi, tomato concasse, basil, burrata

13,50 €

Risotto, aglio nero di Voghera, carpaccio di cervo leggermente scottato, rosmarino



Risotto mit schwarzem Knoblauch aus Voghera, leicht angebratener Hirschcarpaccio, Rosmarin

Risotto with black garlic from Voghera, slightly cooked deer carpaccio, rosemary

15,50 €

Paccheri, gambero rosso, cime di rapa



Paccheri, Garnelen, Rübensprossen

Paccheri, prawns, turnip tops

14,80 €

---

# NIVES

---

## Gourmet

### Secondi

### Hauptgerichte

### Main dishes

Filetto di vitello, sedano rapa, cipollotto, meringa alla senape



Kalbsfilet, Knollensellerie, Frühlingszwiebel, Senf Baiser

Veal fillet, celery root, spring onion, mustard meringue

26,50 € - 180 g

Controfiletto di cervo, foie gras, verza alla maggiorana, jus



Lendenstück vom Hirsch, Foie Gras, Wirsing mit Majoran, Jus

Sirloin of deer, foie gras, savoy with marjoram, jus

28,50 €

Petto rosa d'anatra, fichi, yogurt e fava tonka, barbabietola, cereali soffiati



Rosa gebratene Entenbrust, Feigen, Joghurt und Tonka Bohnen, rote Bete, gepufftes Getreide

Roast duck breast, figs, jogurt and tonka beans, beetroot, puffed cereals

24,50 €

Uovo del maso Schlernhof cotto a bassa temperatura, spinaci, tartufo nero, popcorn d'amaranto



Ei vom Schlernhof auf niedriger Temperatur gekocht, Spinat, schwarzer Trüffel, Amarant Popcorn



Egg from Schlern farm cooked at low temperature, spinach, black truffle, amaranth popcorn

16,50 €

Tonno rosso sciabu sciabu, zucca, lumachine, mandorla tostata

Roter Thunfisch Sciabu Sciabu, Kürbis, Schnecken, getoastete Mandeln

Red tuna sciabu sciabu, pumpkin, snails, toasted almond

25,50 €

Chateaubriand su pietra calda, patate al forno, verdure alla griglia



Chateaubriand auf heißem Lavastein, Ofenkartoffeln, Grillgemüse

Chateaubriand on hot stone, baked potatoes, grilled vegetables

for 2 persons 500 g 66,00 €



Dry aged T-Bone Steak su pietra calda, patate al forno, verdure alla griglia

Dry aged T-Bone Steak auf heißem Lavastein, Ofenkartoffeln, Grillgemüse

Dry aged T-Bone steak on hot stone, baked potatoes, grilled vegetables

for 2 persons 8,00 € x 100 g (ca. 1 kg)

**Specialità della casa    Spezialität des Hauses    Our  
specialty**



*Fonduta di formaggio nostrano (per 2 persone)*  
*Fondue vom einheimischen Käse (für 2 Personen)*  
*Fondue of local cheese (for 2 persons)*  
**54,00 €**

La nostra fonduta è creata usando una miscela di formaggi d'alpeggio di qualità elevata selezionati da Hansi Baumgartner - Degust.

La fonduta di formaggio viene servita con crostoni di pane, mele, pere e patate novelle.

Unser Fondue ist eine Mischung aus hochwertigem Almkäse von Hansi Baumgartner - Degust.  
Das Käsefondue wird mit Brotcrôutons, Apfel, Birne und neuen Kartoffeln serviert.

For our fondue of cheese we select a mixture of high quality mountain cheese from Hansi Baumgartner - Degust.

We serve the cheese fondue with bread croutons, apple, pear and potatoes.



*Fonduta chinoise (per 2 persone)*  
*Fondue Chinoise (für 2 Personen)*  
*Fondue chinoise (for 2 persons)*  
**59,90 €**

La nostra fonduta di carne viene servita con consommé di carne, 100 g carne di manzo, 100 g carne di vitello, 100 g carne di tacchino, 100 g carne di pollo, 6 salse, patate e verdure grigliate.

Unser Fleischfondue wird mit Fleischconsommé, 100 g Rindsfleisch, 100 g Kalbsfleisch, 100 g Truthahnfleisch, 100 g Hühnerfleisch, 6 Fonduesaucen, Kartoffeln und gegrilltem Gemüse serviert.

We serve our meat fondue with meat consommé, 100 g beef, 100 g veal, 100 g turkey, 100 g chicken, 6 sauces, potatoes and grilled vegetables.

Le nostre fondute sono disponibili solo previo prenotazione

per garantire freschezza ed eccellenza del prodotto finito.

Wir servieren unsere Fondues nur

bei einer Vorreservierung.

Our fondues are available with  
freshness and exclusivity.

**NIVES**

reservation only, to guarantee

**Gourmet**

## Menú degustazione territoriale

### Degustationsmenü

### Degustation menu

Amouse Bouche

\*\*\*

Capriolo marinato al miele, branzino, lamponi, purea di sedano rapa  
Reh mit Honig mariniert, Wolfsbarsch, Himbeeren, Knollenselleriepüree  
Venison marinated with honey, sea bass, raspberries, celery root puree

\*\*\*

Risotto al fieno, formaggio d'alpeggio, battuta di gamberi rossi, tartufo nero  
Heurisotto, Almkäse, Battuta von roten Garnelen, schwarzer Trüffel  
Hay risotto, mountain cheese, battuta of red prawns, black truffle

\*\*\*

Controfiletto di cervo, scalogno, porcini, barbabietola  
Lendenstück vom Hirsch, Schalotte, Steinpilze, rote Bete  
Sirloin of deer, shallot, ceps, beetroot

\*\*\*

Cacomela e castagna  
Kakifrukt und Kastanie  
Persimmon and chestnut

\*\*\*

Petit 4

69,00 €

Menù degustazione con vini  
Degustationsmenü mit  
Person  
Degustation menu with wines

---

# NIVES

---

abbinati 95,00 € a persona  
Weinbegleitung 95,00 € pro

95,00 € per person

## Gourmet


## Dessert

### “Heiße Liebe” Nives

9,80 €

### „Sweet temptation“

Lingotto alla gianduia, gelato alla prugna, coulis di prezzemolo, popcorn caramellati

 Nougat Riegel, Zwetschgeneis, Petersiliencoulis, karamellisierte Popcorn

Nougat bar, plum ice-cream, parsley coulis, caramelized popcorn

10,50 €

### “South Tyrolean apple”

Tarte tatin, mousse alla panna agra e cannella, grappa alla mela, gelato al marzapane


Tarte Tatin, Mousse vom Sauerrahm und Zimt, Apfel Grappa, Marzipan Eis

Tarte Tatin, mousse of sour cream and cinnamon, apple grappa, marzipan ice-cream

9,50 €

### “Gold ... honey”

Cioccolato al latte, spugna e gelatina al miele, gelato allo zafferano


 Milkschokolade, Honigschwamm und Gelatine, Safraneis

Milk chocolate, honey sponge and gelatine, saffron ice-cream

9,80 €

### “Cheese cake”


Cre moso alla zucca, sassi al cioccolato bianco, gelato al sedano, meringa

 Kürbismousse, weiße Schokoladepel len, Sellerieeis, Baiser

Pumpkin mousse, white chocolate pearls, celery ice-cream, meringue

9,50 €

### “Local cheese tasting”

 Degustazione di cinque formaggi locali con chutney e miele d'acacia  
Degustation von fünf einheimischen Käsesorten mit Chutney und Akazienhonig  
Degustation of five local cheeses with chutney and acacia honey  
13,90 €

Vi preghiamo gentilmente di avvisarci in caso d'intolleranze ed allergie.  
Bei Intoleranz und Allergien bitten wir Sie uns zu informieren.  
For any intolerance and allergies we kindly ask you to inform us.



senza glutine  
glutenfrei  
gluten-free



su richiesta senza glutine  
auf Anfrage glutenfrei  
on request gluten-free



vegetariano  
vegetarisch  
vegetarian



senza lattosio  
laktosefrei  
lactose-free

Coperto e pane 2,00 € a persona  
Gedeck und Brot 2,00 € pro Person  
Cover and bread 2,00 € per person

Familie Linder und Mitarbeiter wünschen Ihnen einen  
Guten Appetit

La famiglia Linder e collaboratori augurano  
Buon Appetito

Enjoy your meal  
Family Linder and staff

BOUTIQUE HOTEL

NIVEA



[www.restaurant-nives.com](http://www.restaurant-nives.com)