
NIVES

Gourmet

*Il nostro viaggio culinario altoatesino
Unsere kulinarische Reise durch Südtirol
Our culinary journey through South Tyrol*



Foodsharing @ Restaurant Nives

min. 2 persons

39,00 Euro per person

2 portate – 2 Gänge – 2 courses



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 €

Burrata d'Andria, culatello di Zibello, spuma di pomodori secchi

 Burrata aus Andria, Culatello Zibello, Espuma von getrockneten Tomaten
Burrata of Andria, Culatello Zibello, espuma of dried tomatoes



14,50 €

Carpaccio di cervo, mousse al trentingrana, lamponi, fichi, aceto balsamico

  Hirsch Carpaccio, Trentingrana Käse Mousse, Himbeeren, Feigen, Balsamico Essig
Deer carpaccio, Trentingrana cheese mousse, raspberries, figs, balsamico vinegar

16,50 €



Tartara di manzo, maionese d'avocado, uovo di quaglia, focaccia al sesamo

  Rindertatar, Avocado Mayonnaise, Wachtelei, Sesam Focaccia
Beef tartare, avocado mayonnaise, quail egg, sesame focaccia

17,90 € - 100 g

22,90 € - 150 g

Tonno rosso, ananas, sedano rapa, daikon

  Roter Thunfisch, Ananas, Knollensellerie, Daikon
Red tuna, pineapple, celery root, daikon

14,90 €



Praline di caprino e mascarpone, bouquet di pomodori verdi, taccole, piselli

Ziegenfrischkäse- und Mascarpone Pralinen, Bouquet von grünen Tomaten, Zuckerschoten, Erbsen

Fresh goat cheese and mascarpone pralines, bouquet of green tomatoes, snow peas, peas

13,50 €



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, rucola, trota affumicata, lamponi
Gemischter Salat, Rauke, geräucherte Forelle, Himbeeren
Mixed salad, rocket, smoked trout, raspberries
12,50 €



  Insalata mista, avocado, anguria, caprino
Gemischter Salat, Avocado, Wassermelone, Ziegenkäse
Mixed salad, avocado, watermelon, goat cheese
€ 11,80



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

Zuppe

Suppen

Soups

  Zuppa di finferli, panna agra, fiori montani
Pfifferlingcremesuppe, Sauerrahm, Almblumen
Cream of chanterelle soup, sour cream, mountain flowers
9,80 €

  Crema di piselli, caprino, olio alla menta
Erbsencremesuppe, Ziegenkäse, Minze Öl
Cream of pea soup, goat cheese, mint oil
9,80 €

NIVES

Gourmet

Primi

Warme Vorspeisen

Warm dishes

Tagliatelle fatte in casa al pane di segale altoatesino, speck, fonduta di ricotta, erba cipollina



Hausgemachte Schüttelbrot Tagliatelle, Speck, Ricotta Fondue, Schnittlauch
Homemade rye bread tagliatelle, speck, ricotta fondue, chives

13,80 €



Canederli di funghi misti serviti in padella, formaggio di malga, sedano rapa

Südtiroler Pilzknödel in der Pfanne serviert, Almkäse, Knollensellerie
South Tyrolean mushroom dumplings served in a pot, mountain cheese, celery root

13,50 €



Mezzelune tradizionali ripiene di spinaci, burro fuso, trentingrana

Traditionelle Schlutzkrapfen mit Spinat gefüllt, geschmolzene Butter, Trentingrana Käse
Traditional half-moons stuffed with spinach, melted butter, Trentingrana cheese

13,80 €



Spaghettoni Felicetti, pomodorini fusi, burrata, origano

Spaghettoni Felicetti, Cocktailtomaten, Burrata, Oregano
Spaghettoni Felicetti, cocktail tomatoes, burrata, oregan

13,50 €



Risotto, porcini, formaggio "Sasso Nero"

Risotto, Steinpilze, "Schwarzenstein" Käse
Risotto, ceps, "Sasso Nero" cheese

15,50 €

Paccheri, ragù di gamberi, stracciatella al limone

Paccheri, Garnelenragout, Zitronen-Stracciatella

Paccheri noodles, prawn ragout, lemon-stracciatella

13,80 €

NIVES

Gourmet

Secondi

Hauptgerichte

Main dishes

Costine di maiale, patate saltate, cappuccio marinato, salsa di mele e senape



Südtiroler Schweinsrippchen, Röstkartoffeln, mariniertes Weißkohl, Apfel- und Senfsauce
South Tyrolean pork ribs, sauté potatoes, marinated white cabbage, apple and mustard sauce

22,50 €

Filetto di manzo, topinambur, broccoletti fiolaro, jus al vino cotto



Rindsfilet, Topinambur, Brokkoli, Glühwein Jus

Beef fillet, Jerusalem artichokes, broccoli, mulled wine jus

32,50 € - 250 g

Controfiletto di cervo, sedano rapa, ciliegie, jus alla maggiorana



Lendenstück vom Hirsch, Knollensellerie, Kirschen, Majoran Jus

Sirloin of deer, celery root, cherries, marjoram jus

27,50 €

Filetto di vitello, finferli, purea di patate aromatizzate ai porcini, jus alla birra



Kalbsfilet, Pfifferlinge, mit Steinpilze aromatisiertes Kartoffelpüree, Bier Jus

Veal fillet, chanterelles, mashed potatoes aromatized with ceps, beer jus

25,50 € - 250 g

Tomino e verdure alla griglia, pesto al basilico



Tomino Käse und Gemüse vom Grill, Basilikumpesto

Tomino cheese and grilled vegetables, basil pesto

16,50 €

Trancio di branzino, zucchine, pomodorini, essenza di pomodoro



Tranche vom Wolfsbarsch, Zucchini, Cocktailtomaten, Tomatenessenz

Tranche of sea bass, zucchini, cocktail tomatoes, essence of tomatoes

24,50 €

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 people 500 g 68,00 €

NIVES

Gourmet

La nostra polenta

Unsere Polenta

Our polenta



Polenta con funghi misti
Polenta mit gemischten Pilzen
Polenta with mixed mushrooms
15,80 €

Polenta con funghi misti e formaggio di malga
Polenta mit gemischten Pilzen und Almkäse
Polenta with mixed mushrooms and mountain cheese
16,80 €

Polenta con funghi misti, formaggio di malga e salsiccia
Polenta mit gemischten Pilzen, Almkäse und Bratwurst
Polenta with mixed mushrooms, mountain cheese and sausage
17,80 €

Polenta con salsiccia
Polenta mit Bratwurst
Polenta with sausage
15,80 €

Polenta con formaggio di malga e salsiccia
Polenta mit Almkäse und Bratwurst
Polenta with mountain cheese and sausage
16,80 €

Polenta con salsiccia e funghi misti
Polenta mit Bratwurst und gemischten Pilzen
Polenta with sausage and mixed mushrooms
16,80 €

Polenta con formaggio di malga
Polenta mit Almkäse
Polenta with mountain cheese
14,80 €

NIVES

Gourmet

Dessert

„Tiramisu“ Nives

Cioccolato Itakuja, mascarpone, sorbetto al caffè, coulis di passion fruit

Itakuja Schokolade, Mascarpone, Kaffee Sorbet, Passionsfruchtcoulis

Itakuja chocolate, mascarpone, coffee sorbet, passion fruit coulis

8,90 €

“White chocolate dream”

Mousse al cioccolato bianco, pesca, gelato al timo e ginepro

★ Mousse von der weißen Schokolade, Pfirsich, Thymian- und Wachholdereis

White chocolate mousse, peach, thyme and juniper ice-cream

9,80 €

“Millefeuille”

Millefoglie, crema chantilly, sorbetto di fragoline di bosco

Millefeuille, Chantilly Creme, Walderdbeersorbet

Millefeuille, Chantilly cream, forest berry sorbet

9,80 €

“Bavarian cream”

Bavarese alla vaniglia, coulis di lampone

ⓧ Bayrische Vanillecreme, Himbeercoulis

Bavarian vanilla cream, raspberry coulis

6,80 €

“Refreshing final”

Variazione di sorbetti



Sorbet Variation

Variation of sorbets

8,50 €

“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 1,50 € a persona
Gedeck und Brot 1,50 € pro Person
Cover and bread 1,50 € per person

*Famiglie 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

NIVES

RESTAURANT

www.restaurant-nives.com