AMBASSADOR
DECANTERINO

UNICO – PREZIOSO – ITALIANO

Not only a decanter: "I.N.O is the revolution"

"INNOVATIVO NELLA OSSIGENAZIONE"

It allows to have a "ready to drink" wine... in seconds.

It enhances the organoleptic characteristics of both wine and spirits that have been through an aging process, helping with some defects and residuals due to long aging.

A great help for professionals within the wine & spirits experience industry and wine lovers.

Why is the most affective?
What is the secret?

The use of microspheres increases the contact surface with the wine.

It triggers a "controlled dynamization" which brings to an effective oxygenation process.

880 Euro

AMBASSADOR
ALPIN BEEF

ALPIN
BEEF

IT *AlpinBeef* è la nuova carne premium che nasce nel cuore dell'Alto Adige, dove natura e tradizione si fondono. I nostri bovini, un incrocio unico tra Wagyu e una razza locale da latte, offrono la perfetta combinazione di tenerezza, delicata marezzatura e un ricco sapore umami.

DE *AlpinBeef* ist das neue Premium Fleisch, das im Herzen Südtirols entsteht, wo Natur und Tradition eins werden. Unsere Rinder, eine einzigartige Kreuzung aus Wagyu und einer lokalen Milchviehrasse, bieten die perfekte Kombination aus Zartheit, feiner Marmorierung und reichhaltigem Umami-Geschmack.

EN *AlpinBeef* is the new premium meat born in the heart of South Tyrol, where nature and tradition come together. Our cattle, a unique crossbreed between Wagyu and a local dairy breed, offer the perfect combination of tenderness, subtle marbling and rich Umami flavor.

Boutique Hotel & Restaurant Nives
Owner **Alex Linder**

Executive Chef
Filippo Cassano

Sous Chef
Sauro Sabbatini

Family Linder, the Chef and all the Nives staff wish you an extraordinary enogastronomic experience

ANTIPASTI
KALTE VORSPEISEN
STARTERS

CARPACCIO DI CARNE SALADA — € 24

funghi, cipolla rossa marinata, germogli estivi, mosto cotto, rafano al lampone

CARNE SALADA CARPACCIO
Pilze, rote marinierte Zwiebel, Sprossen, Traubenmost, Himbeer-Meerrettich

CARPACCIO OF CARNE SALADA
mushrooms, marinated red onion, sprouts, grape must, raspberry horseradish

TARTARA AL COLTELLO DI ALPIN BEEF — € 25

tuorlo marinato, caviale di tartufo, pan brioche

TATAR VOM ALPIN BEEF
mariniertes Eigelb, Trüffelkaviar, Brioche Brot

TARTARE OF ALPIN BEEF
marinated egg yolk, truffle caviar, brioche bread

ORTO ESTIVO — € 22

cannolo croccante di ricotta e spinaci, pistacchio,
carote marinate agli agrumi e timo, cannellini, rapa rossa, yogurt

SOMMERGARTEN
knuspriger Cannolo mit Ricotta und Spinat gefüllt, Pistazie, Karotten mit Zitrusfrüchten und Thymian mariniert, Cannellini Bohnen, rote Beete, Joghurt

SUMMER GARDEN
crispy Cannolo stuffed with ricotta and spinach, pistachio, carrots marinated with citrus fruit and thyme, Cannellini beans, beetroot, yoghurt

TROTA SALMONATA — € 23

gazpacho di pomodoro, frutta esotica, caviale di trota
verdure di stagione, stracciatella, funghi Enoki

LACHSFORELLE
Tomatengazpacho, exotische Früchte,
Forellenkaviar, Gemüse, Stracciatella, Enoki Pilze

SALMON TROUT
tomato gazpacho, exotic fruit, trout caviar
seasonal vegetables, Stracciatella, Enoki mushrooms

TATAKI DI TONNO SAKU — € 24

salsa di miso allo yuzu, fagioli di soia, jalapeño

TATAKI VOM SAKU THUNFISCH
Yuzu-Miso Sauce, Edamame, Jalapeño

TATAKI OF SAKU TUNA
Yuzu-miso sauce, edamame, jalapeño

INSALATE
SALATE
SALADS

INSALATA FITNESS **€ 18**
iceberg, Grana Padano, petto di pollo, salsa Caesar

FITNESS SALAT
Eisberg Salat, Grana Padano, Hühnerbrust, Caesar Sauce

FITNESS SALAD
iceberg salad, Grana Padano, chicken breast, Caesar sauce

INSALATA ALPINA **€ 9**
cappucci freschi, speck, cumino

TIROLER SALAT Weißkohl, Speck, Kümmel

TYROLEAN SALAD head cabbage, speck, caraway

INSALATA DI FRAGOLE **€ 16**
cuore di lattuga, more, parmigiano, balsamico di Modena IGP

ERDBEER SALAT
Lattich Salat, Brombeeren, Parmesan, Balsamico aus Modena IGP

STRAWBERRY SALAD
lettuce salad, blackberries, parmesan, balsamico of Modena IGP

INSALATONA MISTA **€ 15**

GEMISCHTER SALAT

MIXED SALAD

ZUPPE
SUPPEN
SOUPS

CREMA DI POMODORI ESTIVI **€ 13**
latticello, olio al basilico

TOMATENCREMESUPPE
Buttermilch, Basilikumöl

CREAM OF TOMATO SOUP
buttermilk, basil oil

CONSOMMÈ DI MANZO **€ 13**
canederli allo speck, erba cipollina

RINDERCONSOMMÈ, Speckknödel, Schnittlauch

BEEF CONSOMMÈ, speck dumplings, chives

primi piatti

PRIMI PIATTI
WARME VORSPEISEN
WARM DISHES

TAGLIATELLE AGLI SPINACI CON RAGU' DI CAPRIOLO — € 23

rosmarino, mirtilli neri

SPINAT – TAGLIATELLE MIT REHRAGOUT
Rosmarin, Blaubeeren

SPINACH TAGLIATELLE WITH VENISON RAGOUT
rosemary, blueberries

GNOCCHI DI CAROTA ALLA CAMOMILLA — € 21

fondente erborinato, crumble d'amaretti, acetosella

KAROTTEN – GNOCCHI MIT KAMILLE
Kräuterkäse Sauce, Mandelmakronen Streusel, Wald-Sauerklee

CARROT – GNOCCHI WITH CAMOMILE
herb cheese sauce, macaroon crumble, sorrel

RAVIOLI D'OCA AL CHINOTTO — € 25

crema di bietole, mais fritto, mostarda di frutta

RAVIOLI MIT GANSFÜLLUNG
Chinotto, Mangoldcreme, frittierter Mais, Fruchtmostarda

RAVIOLI STUFFED WITH GOOSE
Chinotto, chard cream, fried corn, fruit mustard

SPAGHETTI MANCINI ALL'AMATRICIANA ALTOATESINA — € 22

pancetta affumicata artigianale, Trentingrana d'alpeggio, pepe di Muntok

SPAGHETTI MANCINI NACH SÜDTIROLER AMATRICIANA ART
Pancetta geräuchert, Trentingrana Käse, Muntok Pfeffer

SPAGHETTI MANCINI SOUTH TYROLEAN AMATRICIANA STYLE
smoked pancetta, Trentingrana alpine cheese, Muntok pepper

RISOTTO ACQUERELLO ALPINO CON FUNGHI — € 24

frutti di bosco, patata soffiata

ALPINER ACQUERELLO RISOTTO MIT PILZEN
Waldfrüchte

ALPINE ACQUERELLO RISOTTO WITH MUSHROOMS
forest fruits

SECONDI PIATTI
HAUPTGERICHTE
MAIN DISHES

FILETTO DI CERVO **€ 39**
finferli, amarene, ribes al Gin, piselli

HIRSCHFILET
Pfifferlinge, Amarenakirschen, Gin Preiselbeeren, Erbsen

DEER FILLET
chanterelles, Amarena cherries, Gin cranberries, peas

BRACIOLE D'AGNELLO IN CROSTA AL TIMO **€ 38**
variazione di carote, peperoni, zucchine, caprino, pinoli, terra d'olive nere

LAMMKOTELETT IN DER THYMIANKRUSTE
Karottenvariation, Paprikaschoten, Zucchini, Ziegenkäse, Pinienkerne, Pulver von schwarzen Oliven

LAMB CHOPS WITH THYME CRUST
carrot variation, peppers, zucchini, goat cheese, pine nuts, black olive powder

GUANCIA DI MANZO BRASATA **€ 32**
riduzione al Lagrein, indivia belga, mela, patate, zucca Hokkaido

GESCHMORTE RINDERBACKE
Lagrein Reduktion, Belgische Endivie, Apfel, Kartoffel, Hokkaido Kürbis

BRAISED BEEF CHEEK
Lagrein reduction, Belgian endive, apple, potato, Hokkaido pumpkin

COSTINE DI MAIALE CON SALSA BBQ **€ 30**
patate schiacciate, crème fraîche, cappucci freschi

SCHWEINSRIPPCHEN MIT BBQ SAUCE
gestampfte Kartoffeln, Crème Fraîche, Weißkohl

PORK RIBS WITH BBQ SAUCE
mashed potatoes, crème fraiche, head cabbage

"COME UNA PARMIGIANA" **€ 27**
fondente di melanzana, pomodoro, pesto al basilico, stracciatella, pomodorini

PARMIGIANA
Aubergine, Tomate, Basilikumpesto, Stracciatella, Kirschtomaten

PARMIGIANA
eggplant, tomato, basil pesto, Stracciatella, cherry tomatoes

CALDO E FREDDO DI BRANZINO **€ 36**
cetrioli, aglio orsino, mandorle, uova di pesce al wasabi, pak choi

WOLFSBARSCH, Gurken, Bärlauch, Mandeln, Wasabi Fischeier, Pak Choi

SEA BASS, cucumber, wild garlic, almond, Wasabi fish eggs, pak choi

CHATEAUBRIAND ANGUS
89 € – 550 g

SU PIETRA CALDA
AUF HEIßEM LAVASTEIN
ON HOT STONE

ALPIN BEEF T-BONE STEAK
15 € / 100 g – min. 1000 g

ALPIN BEEF RYB EYE
12 € / 100 g – min. 800 g

Le carni sono servite con tre tipi di sale e tre salse
Das Fleisch wird mit drei verschiedenen Salzen und drei Saucen serviert
The meat will be served with three different kinds of salt and sauces

NEW

ALPIN BEEF TAGLIATA 300 g € 43

ragù di funghi OPPURE rucola, Grana Padano, pomodorini, balsamico
Pilzragout ODER Rauke, Grana Padano, Cocktailtomaten, Balsamico
mushroom ragout OR rocket, Grana Padano, cocktail tomatoes, balsamico

Contorni
Beilagen
Side dishes

Exquisite dishes
..for moments of culinary pleasure

NEW

Salsa bernese Nives / Béarnaise sauce € 4

Patate al burro e prezzemolo € 9
Petersilienkartoffeln / parsley potatoes

Patate fritte / Pommes Frites / French fries € 8

Verdure alla griglia € 16
Gegrilltes Gemüse / grilled vegetables

Spinacino / Junger Blattspinat / baby spinach € 8

SPECIALITÀ DELLA CASA
SPEZIALITÄT DES HAUSES
OUR SPECIALTY

Specialità della casa

FONDUTA DI FORMAGGIO NOSTRANO ☆ (min. 2 persone) € 48 per person

FONDUE VOM EINHEIMISCHEN KÄSE (min. 2 Personen)

FONDUE OF LOCAL CHEESE (min. 2 people)

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, cetrioli agrodolci e patate novelle.

Unser Fondue ist eine Mischung aus hochwertigem Almkäse von **Hansi Baumgartner - Degust**. Das Käsefondue wird mit Brotcroûtons, Essiggurken 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 croûtons, pickles and new potatoes.

FONDUTA CHINOISE ☆ (min. 2 persone) € 48 per person

FONDUE CHINOISE (min. 2 Personen)

FONDUE CHINOISE (min. 2 people)

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 al burro e prezzemolo e verdure.

Unser Fleischfondue wird mit Fleischconsommé, 100 g Rinderfleisch, 100 g Kalbsfleisch, 100 g Truthahnfleisch, 100 g Hühnerfleisch, 6 Fonduesaucen, Petersilienkartoffeln und Gemüse serviert.

We serve our meat fondue with meat consommé, 100 g beef, 100 g veal, 100 g turkey, 100 g chicken, 6 sauces, parsley potatoes and 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 **reservation only**, to guarantee freshness and exclusivity.

SPECIALITÀ DELLA CASA - SPEZIALITÄT DES HAUSES - OUR SPECIALTY

LA NOSTRA POLENTA
UNSERE POLENTA
OUR POLENTA

NEW

POLENTA CON GULASCH ALPIN BEEF € 33
POLENTA MIT ALPIN BEEF GULASCH
POLENTA WITH ALPIN BEEF GOULASH

POLENTA CON FUNGHI MISTI € 22
POLENTA mit gemischten Pilzen
POLENTA with mixed mushrooms

POLENTA CON FUNGHI MISTI E FORMAGGIO DI MALGA € 23
POLENTA mit gemischten Pilzen und Almkäse
POLENTA with mixed mushrooms and mountain cheese

POLENTA CON FUNGHI MISTI, FORMAGGIO DI MALGA E SALSICCIA € 25
POLENTA mit gemischten Pilzen, Almkäse und Bratwurst
POLENTA with mixed mushrooms, mountain cheese and sausage

POLENTA CON SALSICCIA € 22
POLENTA mit Bratwurst
POLENTA with sausage

POLENTA CON FORMAGGIO DI MALGA E SALSICCIA € 24
POLENTA mit Almkäse und Bratwurst
POLENTA with mountain cheese and sausage

POLENTA CON SALSICCIA E FUNGHI MISTI € 24
POLENTA mit Bratwurst und gemischten Pilzen
POLENTA with sausage and mixed mushrooms

POLENTA CON FORMAGGIO DI MALGA € 20
POLENTA mit Almkäse
POLENTA with mountain cheese

DESSERT

LINGOTTO PERA E FAVA TONKA — € 13
bisquit, namelaka, mousse di pere

SÜßE KREATION MIT BIRNE UND TONKABOHNE
Bisquit, Namelaka, Birnenmousse

SWEET CREATION WITH PEAR AND TONKA BEAN
bisquit, namelaka, pear mousse

LAMPONE... UN PO' SALATO!!! — € 13
semifreddo al lampone, cremoso al pistacchio, gel al mandarino, praline di arachidi

HIMBEERE... EIN WENIG GESALZEN!!!
Himbeerparfait, Pistazien Creme, Mandarinengel, Erdnusspralinen

RASPBERRY... A LITTLE SALTY!!!
raspberry parfait, pistachio cream, tangerine gel, peanut chocolate

SEMIFREDDO ESOTICO — € 13
limone, mango, passion fruit, carambola, physalis

EXOTISCHES PARFAIT
Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Karambole, Physalis

EXOTIC PARFAIT
lemon, mango, passion fruit, starfruit, physalis

SIGARO — € 14
ganache al cioccolato al latte e rum, crumble al cioccolato, gelato alla vaniglia

ZIGARRE
Ganache von der Milchschokolade und Rum, Schokoladencrumble, Vanilleeis

CIGAR
ganache of milk chocolate and rum, chocolate crumble, vanilla ice-cream

VARIAZIONE DI SORBETTI — € 10

SORBET VARIATION

VARIATION OF SORBETS

DEGUSTAZIONE DI CINQUE FORMAGGI ALTOATESINI — € 20
con chutney e miele d'acacia

DEGUSTATION VON FÜNF SÜDTIROLER KÄSESORTEN
mit Chutney und Akazienhonig

DEGUSTATION OF FIVE SOUTH TYROLEAN CHEESES
with chutney and acacia honey

I NOSTRI CIBI E LE NOSTRE BEVANDE POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE:
UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE STOFFE ENTHALTEN:
OUR DISHES AND BEVERAGES CAN CONTAIN THE FOLLOWING SUBSTANCES:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
Crostacei e prodotti a base di crostacei
Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi **Soia** e prodotti a base di soia
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/ kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
Lupini e prodotti a base di lupini
Molluschi e prodotti a base di molluschi

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Crustaceans and products thereof
Eggs and products thereof
Fish and products thereof
Peanuts and products thereof
Soybeans and products thereof
Milk and products thereof (including lactose)
Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
Celery and products thereof **Mustard** and products thereof **Sesame seeds** and products thereof
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
Lupin and products thereof
Molluscs and pr

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.
Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.
If the substances specified above provocate allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

Se necessario, vengono utilizzati prodotti surgelati.
Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet.
If necessary, frozen products are used.

Indicazione di provenienza di carne, uova e latticini: cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali.
Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.
Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukte und Eier: wir versuchen stets lokale Zutaten zu verwenden.
Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU verwendet.
Indication of provenance of meat, eggs and dairy products: we always try to use local ingredients.
If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.

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 **€ 3,50** a persona
Gedeck und Brot **€ 3,50** pro Person
Cover and bread **€ 3,50** per person