ANTIPASTI
KALTE VORSPEISEN
STARTERS

SPECIALITÀ ALTOATESINE ☆

speck del contadino, speck cotto, „Kaminwurze", salame cacciatore, formaggio di malga e alle erbe, formaggio grigio, Tirtlen di spinaci, cetriolini, salsa al rafano e lamponi

SÜDTIROLER SPEZIALITÄTEN
Bauernspeck, gekochter Speck, Kaminwurze, Jägersalami, Alm- und Kräuterkäse, Graukäse, Spinattirtlen, Essiggurken, Meerrettich- und Himbeersauce

SOUTH TYROLEAN SPECIALTIES
farmer's speck, boiled speck, "Kaminwurze", hunter salami, mountain and herb cheese, grey cheese, spinach Tirtlen, pickles, horseradish and raspberry sauce

for 1 person **€ 15** for 2 people **€ 29**

TARTARA DI VITELLO ☆

salsa tonnata, cialde di parmigiano, ravanelli, cipolla rossa in agrodolce, crostini di pane

KALBSTATAR, Thunfischsauce, Parmesanwaffel, Radieschen, süß-saure rote Zwiebel, Brotcroûtons

VEAL TARTARE, tuna sauce, parmesan waffle, radish, red onion sweet-sour, bread croûtons

100 g **€ 19** 150 g **€ 25**

VARIAZIONE DI FOIE GRAS ☆ con pan pepato **€ 35**

FOIE GRAS Variation mit Pan Pepato

FOIE GRAS variation with Pan Pepato

BATTUTA DI CERVO **€ 19**

salsa cumberland, insalatina di carciofi ed arancia

HIRSCH BATTUTA, Cumberland Sauce, Salat von der Artischocke und Orange

DEER BATTUTA, Cumberland Sauce, artichoke and orange salad

FIORE DI ZUCCA CON RICOTTA E TARTUFO NERO ☆ **€ 17**

vellutata di formaggio erborinato, focaccia all'origano

ZUCCHINI BLÜTE MIT RICOTTA UND SCHWARZEM TRÜFFEL,
Kräuterkäsevelouté, Origano Focaccia

ZUCCHINI FLOWERS WITH RICOTTA AND BLACK TRUFFLE,
herb cheese velouté, oregano focaccia

POLPO SCOTTATO ALLA CACIO E PEPE **€ 18**

bacon croccante

OKTOPUS "CACIO E PEPE", knuspriger Bacon

OCTOPUS "CACIO E PEPE", crispy bacon

TONNO ROSSO **€ 19**

acciughe, pomodorini confit, centrifugato di sedano e senape

THUNFISCH, Sardellen, Tomatenconfit, Sellerie- und Senfsauce

TUNA, anchovies, tomato confit, celery and mustard sauce

INSALATE
SALATE
SALADS

FINOCCHIO, ARANCIA, FORMAGGIO ALTOATESINO, SEMI DI LINO DORATI € 8

FENCHEL, ORANGE, SÜDTIROLER KÄSE, GEBRATENE LEINSAMEN

FENNEL, ORANGE, SOUTH TYROLEAN CHEESE, ROASTED FLAX SEEDS

INSALATA ALPINA € 8

cappucci freschi, speck, cumino

TIROLER SALAT Weißkohl, Speck, Kümmel

TYROLEAN SALAD head cabbage, speck, caraway

INSALATA MISTA € 7

GEMISCHTER SALAT

MIXED SALAD

ZUPPE
SUPPEN
SOUPS

CREMA DI PATATE "POTAGE PARMENTIER" € 13

lamponi, gamberi

KARTOFFELCREMESUPPE "POTAGE PARMENTIER", Himbeeren, Garnelen

CREAM OF POTATO SOUP "POTAGE PARMENTIER", raspberries, prawns

CREMA DI CAROTA CARAMELLATA € 11

parmigiano, aneto e pancetta croccante

KARAMELLISIERTE KAROTTENCREMESUPPE
Parmesan, Dill, knuspriger Bauchspeck

CREAM OF CARAMELIZED CARROT SOUP
parmesan, dill, crispy bacon

primi piatti

PRIMI PIATTI
WARME VORSPEISEN
WARM DISHES

SPAGHETTI CHITARRINA ☆ **€ 16**
ALL'AMATRICIANA BIANCA DI MONTAGNA
speck altoatesino, spuma di pecorino

SPAGHETTI CHITARRINA NACH WEIßER AMATRICIANA ART,
Südtiroler Speck, Ziegenkäse Espuma

SPAGHETTI CHITARRINA WHITE AMATRICIANA STYLE,
South Tyrolean speck, goat cheese espuma

PLIN AL FORMAGGIO DI MALGA **€ 17**
cipollotti, mela altoatesina

PLIN mit Käsefüllung, Frühlingszwiebeln, Südtiroler Apfel

PLIN stuffed with cheese, spring onions, South Tyrolean apple

CONCHIGLIONI AL RAGÙ DI CERVO ☆ **€ 18**
mirtillo, confettura di ribes rossi, spuma di formaggio

CONCHIGLIONI MIT HIRSCHRAGOUT
Beeren, Preiselbeerkonfitüre, Käse Espuma

CONCHIGLIONI WITH DEER RAGOUT
berries, cranberry jam, cheese espuma

RISOTTO CARNAROLI AL PINO MUGO ☆ **€ 19**
funghi, panko al tartufo

CARNAROLI LATSCHENKIEFER RISOTTO, Pilze, Trüffel Panko

CARNAROLI MOUNTAIN PINE RISOTTO, ceps, truffle panko

PACCHERI AL BERGAMOTTO ☆ **€ 18**
frutti di mare, salicornia

PACCHERI MIT BERGAMOTTE, Meeresfrüchten, Queller

PACCHERI WITH BERGAMOT, seafood, salicornia

SECONDI PIATTI
HAUPTGERICHTE
MAIN DISHES

FILETTO DI CERVO ☆ **€ 35**
pere al Lagrein, sedano rapa, radice nera

HIRSCHFILET, Lagrein Birne, Knollensellerie, Schwarzwurzel

DEER FILLET, Lagrein pear, celeriac, dark radish

COSTINE DI MAIALE NIVES **€ 25**
insalata di cappuccio, patata al cartoccio con crème fraîche ed erba cipollina

SÜDTIROLER SCHWEINSRIPPCHEN
Krautsalat, Folienkartoffel mit Crème Fraîche und Schnittlauch

SOUTH TYROLEAN PORK RIBS
cabbage salad, jacket potato with Crème Fraîche and chives

CARRÈ D'AGNELLO **€ 29**
patate ratte saltate con cipolla e speck

LAMMKARREE, La Ratte Kartoffeln mit Zwiebel und Speck

LOIN OF LAMB, La Ratte potatoes with onion and speck

GUANCIA DI VITELLO BRASATA **€ 27**
spuma di patate e radicchio trevigiano al burro e parmigiano

GESCHMORTE KALBSWANGE
Kartoffelschaum, Radicchio Trevigiano mit Butter und Parmesan

BRAISED VEAL CHEEK
mashed potatoes, radicchio Trevigiano with butter and parmesan

UOVO DEL MASO SCHLERNHOF ☆ **€ 19**
cipolla rossa caramellata, spuma di scalogno al tartufo nero,
polvere di caffè e pan brioche

EI VOM SCHLERNHOF, karamellisierte rote Zwiebel,
Schalottenespuma mit schwarzem Trüffel, Kaffeepulver, Pan Brioche

EGG FROM SCHLERN FARM, caramelized red onion,
shallot espuma with black truffle, coffee powder, pan brioche

BRANZINO ☆ **€ 32**
topinambur, liquirizia, carciofi croccanti

WOLFSBARSCH, Topinambur, Lakritze, knusprige Artischocken

SEA BASS, topinambur, liquorice, crispy artichokes

CHATEAUBRIAND
Angus

500 g
for 2 people
78,00 €

NEW

TOMAHAWK
Rubia Gallega

€ 11/hg

NEW

T-BONE STEAK
SASHI GRASS FED

€ 9/hg
da/ab/from 1 kg

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

Exquisite dishes
...for moments of culinary pleasure

Contorni
Beilagen
Side dishes

Patate rustiche al rosmarino **Rosmarinkartoffeln** / rosemary potatoes	€ 6
Patate fritte / **Pommes Frites** / French fries	€ 6
Caponatina bianca **Gemüse caponatina** / vegetable caponatina	€ 7
Pannocchia Nives / **Maiskolben Nives** / corn Nives	€ 6
Spinacino / **Spinat / spinach**	€ 6

SPECIALITÀ DELLA CASA
SPEZIALITÄT DES HAUSES
OUR SPECIALTY

Specialità della casa

FONDUTA DI FORMAGGIO NOSTRANO ☆ (per 2 persone) € 75

FONDUE VOM EINHEIMISCHEN KÄSE (für 2 Personen)

FONDUE OF LOCAL CHEESE (for 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, mele, pere, cetrioli agrodolci e patate novelle.

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

FONDUTA CHINOISE ☆ (per 2 persone) € 72

FONDUE CHINOISE (für 2 Personen)

FONDUE CHINOISE (for 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 novelle e verdure.

Unser Fleischfondue wird mit Fleischconsommé, 100 g Rinderfleisch, 100 g Kalbsfleisch, 100 g Truthahnfleisch, 100 g Hühnerfleisch, 6 Fonduesaucen, Neuen Kartoffeln 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, new 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.

DESSERT

LO STRUDEL ... DA UN'ALTRA PROSPETTIVA — € 11

DER STRUDEL ... AUS EINER ANDEREN PERSPEKTIVE

THE STRUDEL ... FROM ANOTHER POINT OF VIEW

IL CREMOSO AL CIOCCOLATO — € 12
con spuma alla nocciola e granita al caffè

SCHOKOLADENCREME mit Haselnuss Espuma und Kaffee Granita

CHOCOLATE CREAM with hazelnut espuma and coffee granita

LA CRÈME BRÛLÉE ALLA LAVANDA — € 11
crumble al pistacchio, gelato alla vaniglia

LAVENDEL CRÈME BRÛLÉE, Pistazien Crumble, Vanilleeis

LAVENDER CRÈME BRÛLÉE, pistachio crumble, vanilla ice-cream

LA CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO — € 10

WALDFRÜCHTE CHEESECAKE

WILD FRUIT CHEESECAKE

IL RITORNO ALLE ORIGINI... LA PANNA COTTA — € 12
tarteletta, salsa cumberland, arachidi salati caramellati, gelato alla panna

TÖRTCHEN MIT PANNA COTTA
Cumberland Sauce, karamellisierte gesalzene Erdnüsse, Sahneeis

TARTLET WITH PANNA COTTA
Cumberland sauce, caramelized salted peanuts, cream ice-cream

LA VARIAZIONE DI SORBETTI — € 9

SORBET VARIATION

VARIATION OF SORBETS

LA DEGUSTAZIONE DI CINQUE FORMAGGI ALTOATESINI — € 15
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

Charming holidays

at the Boutique Hotel Nives

Book your holiday in the Dolomites

hotel-nives.com

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 products thereof

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	vegano vegan vegan	senza lattosio laktosefrei lactose-free

Coperto e pane **€ 2,50** a persona
Gedeck und Brot **€ 2,50** pro Person
Cover and bread **€ 2,50** per person