

Vives

S T U B E

Lasciatevi viziare dalle nostre specialità dell'autentica cucina italiana preparate con cura e amore. Godetevi la varietà delle pietanze in un'atmosfera tradizionale e accogliente. Che sia una cena romantica o un incontro conviviale con amici, al "Vives" vivrete momenti culinari indimenticabili.

Siamo lieti di darvi il benvenuto!

Lassen Sie sich von unseren Spezialitäten der authentischen italienischen Küche, die mit Sorgfalt und Liebe zubereitet werden, verwöhnen. Genießen Sie die Vielfalt der Gerichte in einer traditionellen und gemütlichen Atmosphäre. Ob bei einem romantischen Abendessen oder einem geselligen Beisammensein mit Freunden, im "Vives" werden Sie unvergessliche kulinarische Momente erleben.

Wir freuen uns, Sie willkommen zu heißen!

Let yourself be pampered by our specialties of authentic Italian cuisine, prepared with care and love. Enjoy the variety of dishes in a traditional and cozy atmosphere. Whether it's a romantic dinner or a convivial gathering with friends, at "Vives" you will experience unforgettable culinary moments.

We are pleased to welcome you!

Il vostro Chef | Ihr Chef | Your Chef

Daniele Gaudiello

LIGHT LUNCH

Burrata di Corato con pomodorini marinati | olive e basilico

Burrata aus Corato mit marinierten Tomaten | Oliven und Basilikum

Burrata from Corato with marinated tomatoes | olives and basil

 12,00 €

Cesar salad con pollo

Caesar Salat mit Hähnchenstreifen

Caesar salad with chicken strips

  11,00 €

Linguine cacio e pepe

Linguine "cacio e pepe"

Linguine "cacio e pepe"

  14,00 €

Risotto alla carbonara

Risotto "alla carbonara"

Risotto "alla carbonara"

 13,00 €

Pollo thai agrodolce con verdure wok e riso basmati

Thai-Hühnchen Süß-Sauer mit Wok-Gemüse und Basmatireis

Thai chicken sweetsour with wok vegetables and basmati rice

16,00 €

Tagliata di manzo con spinacino e grana

Rindstagliata mit Spinat und Parmesan

Beef tagliata with spinach and parmesan

 19,00 €

Frutti di bosco con gelato ai fiori di sambuco

Holunderblüteneis mit Waldfrüchten

Elderflower ice cream with wild berries

 7,00 €

ANTIPASTI

Vitello tonnato | bottarga | caffè | nocciole

Vitello tonnato | Bottarga | Kaffee | Haselnüsse

Vitello tonnato | bottarga | coffee | hazelnuts

20,00 €

Baccalà confit | cozze | asparagi di mare | olio alle erbe

Kabeljau-confit | Muscheln | Meeresspargel | Kräuteröl

Cod confit | mussels | sea asparagus | herb oil



22,00 €

Battuta di manzo nostrano | cavolfiore morbido & croccante | abete

Tatar aus einheimischen Rind | knuspriger Blumenkohl | Fichtensprossen Öl

Local beef tartare | crispy cauliflower | fir oil



23,00 €

Fiore di zucca in tempura | zucca fermentata | soia | yuzu

Tempura Kürbisblüten | Kürbis | Soja | Yuzu

Tempura stuffed pumpkin blossoms | pumpkin | soy | yuzu



19,00 €

Salmerino della Val Passiria | rape | mela verde | fondo affumicato | caviale

Saibiling aus dem Passeiertal | Rüben | grüner Apfel | geräucherter Fischfond | Kaviar

Char from the Val Passiria | turnip | green apple | smoked stock | caviar



21,00 €

ZUPPE & PRIMI

Vellutata di piselli | wasabi | avocado | polipo alla brace

Erbsensuppe | Wasabi | Avocado | gegrillter Oktopus

Peas soup | wasabi | avocado | grilled octopus

16,00 €

La "Pizza Margherita" in un risotto

Risotto "Pizza Margherita"

Risotto "Pizza Margherita"

  21,00 €

Gnocchi di patate | capriolo | burro acido | tarassaco | polvere di lampone

Kartoffel-Gnocchi | Reh | Sauerrahm | Löwenzahn | Himbeerpulver

Potato gnocchi | deer | sour cream | dandelions | raspberry powder

  22,00 €

Fagottelli agli spinaci | formaggio di malga | maggiorana | aceto balsamico

Spinat-Fagottelli | Almkäse | Majoran | Balsamicoessig

Fagottelli pasta with spinach | alpine cheese | marjoram | balsamic vinegar

  19,00 €

Spaghetti di kamut | pomodoro giallo | burrata | gambero rosso

Kamut-Spaghetti | gelbe Tomate | Burrata | rote Garnele

Spaghetti with kamut | yellow tomato | burrata | red prawn

  24,00 €

SECONDI

Sella di Cervo | mela | topinambur | ginepro
Hirschrücken | Apfel | Topinambur | Wacholder
Saddle of venison | apple | topinambur | juniper

33,00 €

Agnello in crosta di lavanda | asparagi | origano
Lamm in Lavendelkruste | Spargeln | Origano
Lamb in lavender crust | asparagus | oregano

  31,00 €

Entrecote di manzo dry aged | cardoncello | hummus di patata dolce speziata | tartufo estivo
Entrecote vom Rind dry aged | Cardoncello | pikanter Süßkartoffel-hummus | Sommertrüffel
Beef entrecote dry aged | cardoncello | spicy hummus of sweet potatoes | summer truffle

34,00 €

Branzino | bietola | nero di seppia | salvia | nage
Wolfsbarsch | Mangold | Tintenfischtinte | Salbei | Nage
Sea bass | chard | squid ink | sage | nage

 32,00 €

Cavolfiore alla brace | mandorle | capperi | ribes
Gegrillter Blumenkohl | Mandeln | Kapern | Johannisbeeren
Grilled cauliflower | almonds | capers | ribes

21,00 €

DESSERT

Cheesecake ai frutti tropicali & verbena

Käsekuchen mit tropischen Früchten und Eisenkraut

Tropical fruit cheesecake | verbena

  11,00 €

Tiramisù | chicco di caffè al mascarpone | gelato al caffè | spuma alla vaniglia | crumble al cacao

Tiramisù | Mascarpone Kaffeebohne | Vanilleschaum | Kakao crumble

Tiramisu | mascarpone-coffee bean | coffe ice cream | vanilla foam | cocoa crumble

12,00 €

Sinfonia di lampone

Himbeer-Sinfonie

raspberry symphony

13,00 €

Selezione di formaggi locali con mostarde

Auswahl an frischen Käsesorten aus Südtirol Moutarde

selection of local cheese with mustard

 15,00 €

Cestino di pane | Brotkorb | *Bread basket*

3,00 €

APERITIVI

Gingerino	5,00 €
Sanbitter bianco	5,00 €
Campari Soda	6,00 €
Campari Bitter	8,00 €
Aperol Spritz	8,00 €
Limoncello Spritz	8,00 €
Campari Spritz	8,00 €
Hugo	8,00 €
Negroni	9,00 €
Americano	9,00 €

SPUMANTE & CHAMPAGNE

Cartizze di Prosecco	Bortolin	0,75 l	30,00 €
Trento Doc	Revi	0,75 l	30,00 €
Hartmann Lentsch Brut	Lentsch	0,75 l	44,00 €
Franciacorta Brut millesimato	La Madonnina	0,75 l	30,00 €
Delamotte Brut	Delamotte	0,75 l	105,00 €
Gaston Collard Blanc de Noir	Gaston Collard	0,75 l	132,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	Ruinart	0,75 l	190,00 €
Gaudinat-Boivin Brut Tradition	Gaudinat-Boivin	0,75 l	55,00 €
Cristal Roederer	Roederer	0,75 l	488,00 €
Dom Perignon	Moet & Chandon	0,75 l	439,00 €
Gaudinat-Boivin Antique Rose	Gaudinat-Boivin	0,75 l	82,00 €

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

Pinot Bianco	Terlaner Kellerei	0,75 l	23,00 €
Pinot Bianco Berg	Nals Magreit	0,75 l	32,00 €
Pinot Grigio Doc	Kellerei Giraln	0,75 l	18,50 €
Pinot Grigio Giatl	Peter Zemmer	0,75 l	44,00 €
Chardonnay Cardellino	Elena Walch	0,75 l	35,00 €
Chardonnay Riserva Buchholz	Peter Zemmer	0,75 l	32,00 €
Sauvignon Voglar	Peter Dipoli	0,75 l	38,00 €
Sauvignon Prail	Colterenzio	0,75 l	40,00 €
Gewürztraminer Kleinstein	Kellerei Bozen	0,75 l	28,50 €
Gewürztraminer Nussbaumer	Kellerei Tramin	0,75 l	52,00 €
Cuvée Staan	Kellerei Tramin	0,75 l	48,50 €

VINI BIANCHI

ALTRE REGIONI

Lugana	Monte Zovo	0,75 l	23,00 €
Soave classico	Pieropan	0,75 l	22,00 €
Sauvignon Pierre	Vie dei Romans	0,75 l	49,00 €
Blange Arnais	Cerretto	0,75 l	35,50 €

VINI ROSSI

ALTO ADIGE

Kalterersee Auslese Quintess.	Kalterer Kellerei	0,75 l	25,50 €
St. Magdalener Huck am Bach	Kellerei Bozen	0,75 l	21,00 €
Pinot Nero Filari di Mazzon	Carlotto	0,75 l	44,00 €
Pinot Nero Matan	Pfitscher	0,75 l	73,00 €
Cabernet Sauvignon 231/1	Peter Dipoli	0,75 l	34,50 €
Cabernet Mumelter	Kellerei Bozen	0,75 l	61,00 €
Lagrein Perl	Kellerei Bozen	0,75 l	27,00 €
Lagrein riserva	Untermoserhof	0,75 l	51,50 €
Merlot Fihl	Peter Dipoli	0,75 l	34,50 €
Linticlarus cuvée	Tiefenbrunner	0,75 l	72,00 €

VINI ROSSI

ALTRE REGIONI

Barbaresco	Produttori del Barbaresco	0,75 l	44,00 €
Barolo del comune di Morra	Corino Renato	0,75 l	51,50 €
Nebbiolo	Giuseppe Cortese	0,75 l	35,00 €
Chianti classico	Ca di Pesa	0,75 l	32,00 €
Chianti Riserva	Ca di Pesa	0,75 l	65,00 €
Brunello di Montalcino	Collosorbo	0,75 l	61,00 €
La Madonnina	La Madonnina	0,75 l	42,00 €
Opera Omnia	La Madonnina	0,75 l	130,00 €
Valpolicella Ripasso	Monte Zovo	0,75 l	28,00 €
Amarone della Valpolicella	Monte Zovo	0,75 l	73,00 €
Calinverno	Monte Zovo	0,75 l	39,00 €

VINI DA DESSERT

Rosenmuskateller	Franz Haas	0,75 l	54,00 €
Gewürztraminer Roen	Kellerei Tramin	0,75 l	46,00 €

VINI A BICCHIERE

Cartizze	Bortolin	10 cl	6,00 €
Pinot Bianco	Terlaner Kellerei	10 cl	5,00 €
Gewürztraminer Kleinstein	Kellerei Bozen	10 cl	6,00 €
Lugana	Monte Zovo	10 cl	5,00 €
St. Magdalener Huck am Bach	Kellerei Bozen	10 cl	4,50 €
Lagrein Perl	Kellerei Bozen	10 cl	6,00 €
Chianti classico	Ca di Pesa	10 cl	7,00 €
Calinverno	Monte Zovo	10 cl	8,00 €

GRAPPE & DISTILLATI

Grappa Gewürztraminer	Schwarzbrennerei	6,00 €
Grappa Blauburgunder	Schwarzbrennerei	6,00 €
Grappa Lagrein	Schwarzbrennerei	6,00 €
Williams	Schwarzbrennerei	6,00 €
Distillato Gravensteiner	Schwarzbrennerei	7,00 €
Distillato di Lampone	Zu Plun	7,00 €
Rum		10,00 €
Whisky		9,00 €
Calvados		10,00 €
Cognac		8,00 €
Brandy		6,00 €
Vodka		8,00 €
Gin 8025		8,00 €
Gin Tanqueray		8,00 €
Gin		8,00 €

AMARI

Montenegro	5,00 €
Averna	5,00 €
Fernet Branca	5,00 €
Fernet Menta	5,00 €
Ramazotti	5,00 €
Odles	5,00 €

DRINK`S

Gin Tonic	15,00 €
Gin Lemon	12,00 €
Vodka Tonic	12,00 €
Cuba Libre	12,00 €
Whisky Cola	12,00 €

BEVANDE

Caffè espresso / macchiato	2,20 €
Cappuccino	3,00 €
Cioccolata calda Heiße Schokolade <i>Hot chocolate</i>	4,00 €
Tè nero Schwarztee <i>Black tea</i>	4,50 €
Tè verde Grüntee <i>Green tea</i>	4,50 €
Infuso alle erbe Kräutertee <i>Herbal infusion</i>	4,50 €
Infuso alla frutta Früchtetee <i>Fruit infusion</i>	4,50 €
Acqua minerale naturale Stilles Mineralwasser <i>Natural water 0,75 l</i>	4,00 €
Acqua minerale gassata Wasser mit Kohlensäure <i>Sparkling water 0,75 l</i>	4,50 €
Acqua minerale bicchiere Glas Wasser mit Kohlensäure <i>Glass sparkling water 0,33 l</i>	1,50 €
Coca Cola bottiglia Flasche <i>bottle</i>	4,50 €
Fanta bottiglia Flasche <i>bottle</i>	4,50 €
Lemonsoda	4,00 €
Acqua Tonica	4,00 €
Succhi (mela, ace, mirtillo rosso) Säfte (Apfel, ACE, Preiselbeere) <i>Juices (apple, ace, cranberry)</i>	4,20 €