



À la carte menu

B

Benvenuti all' Aquila Nera, un luogo dove storia e piacere vanno di pari passo. Vi trovate in un edificio con oltre 500 anni di tradizione, caratterizzato dall'artigianato, dalla scienza e da uno stretto legame con la città di Vipiteno.

Originariamente costituito da quattro case, l'attuale Albergo con ristorante ha una ricca storia documentata a partire dal 1481, anno in cui vi abitava il carpentiere André Zimmermann, che probabilmente ha realizzato personalmente il soffitto a travi gotiche al primo piano.

L' Aquila Nera era il punto di incontro per la corporazione dei carpentieri e dei canalisti. Una personalità illustre ospite qui fu il famoso medico e naturalista Paracelso. Nel 1534, Paracelso visitò il suo amico, il proprietario di allora, Stefan Kerner, che era membro del consiglio comunale e amministratore dell'ospedale.

L'edificio è segnato non solo dalla celebre insegna del 1553, ma anche da una statua d'angolo eretta nel 1636 dall'oste Christoph Steyrer come segno di ringraziamento per il fatto che l'edificio fosse rimasto intatto dopo un fulmine. Le statue furono purtroppo rubate negli anni '20 del Novecento, ma la storia rimane viva tra queste mura e stanze.

Nel XX secolo, l' Aquila Nera si trasformò in un hotel a quattro stelle, e il suo "Speckkeller" (cantina per la conservazione e maturazione dello Speck) con la volta a botte divenne una taverna accogliente. Celebri squadre di calcio, come il Milan e la Juventus, politici di alto rango e noti attori si fermavano qui durante i loro soggiorni a Vipiteno.

Mentre gustate i piatti raffinati e i vini pregiati, pensate ai numerosi ospiti che vi hanno preceduto: cittadini, viaggiatori, studiosi, artigiani e star. Benvenuti all' Aquila Nera – un luogo dove il passato rimane vivo, e voi diventate parte di questa storia.

Fonte: Eller, A. K. (2018). Geschichte der Häuser und Familien der Stadt Sterzing (Band 2).



Willkommen im Schwarzen Adler, einem Ort, an dem Geschichte und Genuss Hand in Hand gehen. Sie sitzen heute in einem Gebäude, das auf eine mehr als 500-jährige Tradition zurückblickt, geprägt von Handwerk, Wissenschaft und einer einzigartigen Verbindung zur Stadt Sterzing.

Ursprünglich aus vier Häusern bestehend, hat das heutige Gasthaus eine reiche Historie, die ab dem Jahr 1481 dokumentiert ist, als der Zimmerer André Zimmermann hier lebte und vermutlich die gotische Balkendecke im ersten Stock selbst fertigte.

Der Schwarze Adler diente einst als Treffpunkt der Zunft der Zimmerer und Rohrbohrer. Eine besondere Persönlichkeit, die hier zu Gast war, war der berühmte Arzt und Naturforscher Paracelsus. 1534 besuchte er seinen Freund, den damaligen Besitzer Stefan Kerner, er war Stadtrat und Spitalmeister.

Das Haus ist nicht nur vom berühmten Wirtshauschild von 1553 gekennzeichnet, sondern auch durch eine Bildsäule an der Hausecke, welche der Wirt Christoph Steyrer 1636 errichten ließ, um Dank dafür zu zeigen, dass das Gebäude nach einem Blitzeinschlag verschont blieb. Die Statuen wurden leider in den 1920ern gestohlen, doch die Geschichte bleibt lebendig in den Mauern und Räumen.

Im 20. Jahrhundert wandelte sich der Schwarze Adler zu einem Vier-Sterne-Hotel, und sein Speckkeller mit dem Tonnengewölbe wurde zur geselligen Schenke. Berühmte Fußballvereine wie beispielsweise der AC Milan und der Juventus FC, hochrangige Politiker und bekannte Schauspieler kehrten gerne hier ein.

Während Sie die feinen Speisen und Weine genießen, denken Sie an die vielen Gäste, die vor Ihnen hier saßen: Stadtbürger, Reisende, Gelehrte, Handwerker und Stars. Willkommen im Schwarzen Adler – wo die Vergangenheit lebendig bleibt und Sie ein Teil dieser Geschichte werden.

Quelle: Eller, A. K. (2018). Geschichte der Häuser und Familien der Stadt Sterzing (Band 2).



Welcome to Schwarzen Adler, a place where history and enjoyment go hand in hand. Today, you are seated in a building that boasts over 500 years of tradition, shaped by craftsmanship, science, and a unique connection to the city of Vipiteno.

Originally comprised of four houses, the current hotel with restaurant has a rich history documented from the year 1481, when the carpenter André Zimmermann lived here and likely crafted the Gothic beam ceiling on the first floor himself.

The Schwarzer Adler once served as the gathering place for the guild of carpenters and canal workers. A notable guest was the famous physician and naturalist Paracelsus. In 1534, he visited his friend, the then-owner Stefan Kerner, who was a city council member and hospital master.

The building is marked not only by the famous sign from 1553 but also by a statue at the corner of the house, erected in 1636 by innkeeper Christoph Steyrer as a token of gratitude after the building survived a lightning strike. Unfortunately, the statues were stolen in the 1920s, but the story remains alive within these walls and rooms.

In the 20th century, the Schwarzer Adler transformed into a four-star hotel, and its vaulted-ceiling Speckkeller (Speck storage and maturation cellar) where became a lively tavern. Renowned football teams such as AC Milan and Juventus FC, as well as prominent politicians and famous actors, have all been welcome guests here during their stays in Vipiteno.

As you savor the fine dishes and wines, think of the many guests who sat here before you: townspeople, travelers, scholars, craftsmen, and stars. Welcome to the Schwarzer Adler – a place where the past lives on, and you become part of its story.

Source: Eller, A. K. (2018). *Geschichte der Häuser und Familien der Stadt Sterzing* (Band 2).

vini

BOLLICINE 0,1L

PROSECCO 6
Terre al Piano, Veneto

★ TRENTO DOC 1673 BLANC DE BLANCS RISERVA 8,5
Cesarini Sforza, Trento

CHAMPAGNE INTUITION 11
Legras & Haas, Champagne

BIANCO 0,1L

★ GRÜNER VELTLINER RIGGER 2022 7
Griesserhof, Vahrn

WEISSBURGUNDER VERSALTO 2024 6,9
Alois Lageder, Margreid

TERLANER TRADITION 2024 6,5
Terlan, Terlan

★ RIESLING WÜRZBURGER STEIN 2017 8,5
Juliuspital, Franken

SAUVIGNON SANCERRE 2022 PATRICK GIRAULT 8,5
Sancerre, Loire

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC 2023 - CORAVIN 17
Château la Nerthe, Rhône

ROSSO
0,1L

BLAUBURGUNDER BUCHHOLZ 2023 6,5
Castelfeder, Auer

☆ LAGREIN RISERVA 2021 8,9
Nusserhof, Bozen

VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO 2019 7,5
Vigna 800, Valpolicella

☆ RIOJA RESERVA 2016 11
Remelluri, Rioja

BOLGHERI CONT'UGO MERLOT 2023 - CORAVIN 13
Guado al Tasso, Toscana

TIGNANELLO 2021 - CORAVIN 25
Tenuta Tignanello, Toscana

ROSÈ
0,1L

GIARDINO ROSÉ 2024 6
Antinori, Toscana

DOLCE
0,05L

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA 2021 8
Vigna 800, Valpolicella

per partire

TORRE DI SAPORI 18

antipasti | carne salada fatta in casa | burrata | gnocco fritto

Antipasti | hausgemachte Carne Salada | Burrata | Gnocco Fritto

antipasti | homemade carne salada | burrata | gnocco fritto

CROCCHETTE DI PATATE 12

crocchette | patate | porro | provola

Kroketten | Kartoffeln | Lauch | Provola

croquettes | potatoes | leek | provola

TRIS DI BRUSCHETTE 13

pomodoro - aglio - basilico | pesto - burrata | peperoni - ricotta

Tomate - Knoblauch - Basilikum | Pesto - Burrata | Peperoni - Ricotta

tomato - garlic - basil | pesto - burrata | peppers - ricotta

antipasti

ACCIUGHE 13

acciuغه del Mar Cantabrico | burro | pan brioche fatto in casa
Kantabrische Sardellen | Butter | hausgemachtes Briochebrot
cantabrian anchovies | butter | homemade brioche bread

INSALATA D'INVERNO 14

insalata di erbe selvatiche | verdure al forno | zucca | crostini di pane | mozzarella di bufala
Wildkräutersalat | Ofengemüse | Kürbis | Brotchips | Büffelmozzarella
wild herb salad | oven vegetables | pumpkin | bread crisps | buffalo mozzarella

BATTUTA DI MANZO 150 g 18 | **220 g 24**

tartare di manzo | salsa mediterranea | pane per pizza appena sfornato | burro
Rindstatar | mediterrane Marinade | ofenfrisches Pizzabrot | Butter
beef tartare | mediterranean marinade | freshly baked pizza bread | butter

SALMONE MARINATO 19

salmone marinato | pastinaca | arancia | schiuma di pesce
Marinierter Lachs | Pastinaken | Orange | Fischeschaum
marinated salmon | parsnip | orange | fish foam

BELUGA CAVIAR 30G 85

caviale beluga | blinis | burro salato
Beluga Caviar | Blinis | Salzbutter
beluga caviar | blinis | salted butter

FOIE GRAS 25

foie gras d'oca | terrina | cipolle brasate | pera | pane brioche
Gänsestopfleber | Terrine | Schmorzwiebeln | Birne | Briochebrot
goose foie gras | terrine | braised onions | pear | brioche bread

COCKTAIL DI GAMBERETTI 19

gamberetti | salsa cocktail | lattuga romana
Gamberetti | Cocktailsauce | Römersalat
shrimps | cocktail sauce | romaine lettuce

classici (DAL 1481)

SPECKKNÖDELSUPPE - BACON DUMPLING SOUP 11

canederli allo speck fresco "Frickhof" | brodo di manzo

Frische Speckknödel | Rindskraftbrühe

dumplings | fresh bacon "Frickhof" | beef broth

STEINPILZ-CREMESUPPE 11

crema di porcini | formaggio fresco di robiola | sfoglie di segale | gremolata al rosmarino

Steinpilz-Cremesuppe | Robiola-Frischkäse | Roggenteigblätter | Rosmarin-Gremolata

porcini mushroom cream soup | robiola fresh cheese | rye pastry sheets | rosemary gremolata

KARTOFFELBLATTLN MIT SAUERKRAUT 15

gnocco fritto tipico | crauti fermentati in casa

gebackene Kartoffelblätter | hausfermentiertes Sauerkraut

baked potato leaves | home-fermented "sauerkraut"

KNÖDELTRIS 18

canederli al formaggio | canederli agli spinaci | canederli ai funghi | parmigiano | burro fuso
Käsepressknödel | Spinatknödel | Pilzknödel | Parmesan | Butter
pressed cheese dumpling | spinach dumpling | mushroom dumpling | parmesan cheese | butter

KALBSWIENERSCHNITZEL 24

bistecca alla milanese di vitello | frita nel burro chiarificato
patate lesse o patatine fritte fatte in casa | mirilli rossi
Kalbsrückenschnitzel | in Butterschmalz gebacken |
Salzkartoffeln oder hausgemachte Pommes | kalt gerührte Preiselbeeren
veal loin schnitzel | fried in clarified butter | boiled potatoes or homemade fries |
freshly stirred lingonberries

RINDSTAFELSPITZ 25

manzo bollito | verdure da radice | patate lesse | spinaci cremosi | rafano
Gekochter Rindstafelspitz | Wurzelgemüse | Salzkartoffeln | Cremespinat | Kren
boiled beef | root vegetables | boiled potatoes | creamed spinach | horseradish

primi

TORTELLINI IN BRODO 14

tortellini "Sapori di Valeggio" | ripieno di manzo | brodo di manzo

Tortellini „Sapori di Valeggio“ | Rindsfüllung | Rindskraftbrühe

tortellini "Sapori di Valeggio" | filled with beef | beef broth

CANNELLONI 16 / 19

cannelloni | spinaci | ricotta

Cannelloni | Spinat | Ricotta

cannelloni | spinach | ricotta

FREGOLA SARDA | SCOGLIO 44 (2 persone - 2 Personen - 2 persons)

pasta fatta in casa | cozze | vongole | pomodoro | gratinata con impasto per pizza

hausgemachte Pasta | Miesmuscheln | Venusmuscheln | Tomate | mit Pizzateig überbacken

fregola | homemade pasta | mussels | clams | tomato | baked with pizza dough

RISOTTO ORO DEL MARE 19/22

risotto | zafferano | vongole | bottarga

Risotto | Saffran | Venusmuscheln | Bottarga

risotto | saffron | clams | bottarga

RAVIOLI DEL PLIN 18 / 21

ravioli fatti in casa | ripieno di vitello | salsa di arrosto di vitello | salvia | grana padano
hausgemachte Ravioli | Kalbsfüllung | Kalbsbratensauce | Salbei | Grana Padano
homemade ravioli | veal filling | veal roast sauce | sage | grana padano

GNOCCHI ALLA TRAPANESE 17/20

gnocchi fatti in casa | pomodoro | pesto rosso | burrata | mandorle
Hausgemachte Gnocchi | Tomate | Pesto rosso | Burrata | Mandeln
homemade gnocchi | tomato | red pesto | burrata | almonds

ZITI ALLA GENOVESE 17/20

pasta fatta in casa | manzo | ragù stufato | puntarelle
Hausgemachte Pasta | Rind | Schmorragout | Puntarelle
homemade pasta | beef | braised ragout | puntarelle

SPAGHETTI AI PEPERONI DOLCI 16/19

spaghetti fatti in casa | crema di peperoni al forno | pecorino | pinoli
Hausgemachte Spaghetti | Ofen-Peperoni-Creme | Pecorino | Pinoli
homemade spaghetti | roasted pepper cream | pecorino | pine nuts

*

su richiesta, i nostri piatti di pasta possono essere preparati anche senza glutine
auf Wunsch können unsere Nudelgerichte auch glutenfrei zubereitet werden
our pasta dishes can also be prepared gluten-free on request

secondi

GULASCH DI CERVO 28

gulasch di cervo | stufato | polenta | gremolata
Hirschgulasch | geschmort | Polenta | Gremolata
venison goulash | braised | polenta | gremolata

ANATRA ALLA GRIGLIA 29

petto d'anatra rosa | crema di pastinaca | cavolini di bruxelles | crocchette di mandorle | gremolata speziata
al miele
Rosa Entenbrust | Pastinakencreme | Rosenkohl | Mandelrkoketten | Gewürz-Honig-Gremolata
duck breast | parsnip cream | brussels sprouts | almond croquettes | spiced honey gremolata

TRIPPA ALLA PARMIGIANA 18

trippa | salsa di pomodoro | Parmigiano Reggiano | polenta
Kutteln | Tomatensauce | Parmigiano Reggiano | Polenta
tripe | tomato sauce | Parmigiano Reggiano | polenta

ORATA ALLA BRACE 29

orata alla brace | asparago verde | crema aglio orsino | schiuma alla Bottarga
Goldbrasse | grüner Spargel | Bärlauchcreme | Botarga-Schaum
grilled sea bream | green asparagus | wild garlic cream | bottarga foam

FORMAGGIO AL FORNO 19

camembert al tartufo | miele al tartufo | baguette alle radici | asparagi verdi | noci sott'aceto
Trüffel-Camembert | Trüffelhonig | Wurzelbaguette | grüner Spargel | eingelegte Walnüsse
truffle camembert | truffle honey | root baguette | green asparagus | pickled walnuts

TAGLIATA DI CONTROFILETTO 29

entrecôte | rucola | pomodorini | crocchette di patate |
grana padano | aceto balsamico

Entrecôte | Rauke | Datteltomaten | Kartoffelröstlinchen |
Grana Padano | Balsamico

entrecôte | arugula | cherry tomatoes | smashed potatoes |
grana padano | balsamic vinegar

RIB EYE STEAK 700G - FASSONA PIEMONTESE

79 (2 persone - 2 Personen - 2 persons)



FRICK CUT 1 KG DRY AGED

82 (2 persone - 2 Personen - 2 persons)

CONTORNI - BEILAGEN - SIDE DISHES

patatine fritte fatte in casa | spinaci cremosi | verdure miste |
salsa BBQ fatta in casa | maionese al tartufo

Hausgemachte Pommes | Cremespinat | Mischgemüse |

hausgemachte BBQ-Sauce | | Trüffel-Mayonnaise

homemade fries | reamed spinach | mixed vegetables |

homemade BBQ sauce | truffle mayonnaise

per partire

Patatine fatte in casa
Hausgemachte Pommes
Homemade fries
6

Maionese all'aglio
Knoblauchmayo
Garlic Mayo
2

Maionese al tartufo
Trüffelmayo
Truffle Mayo
2

pizze classiche

LA FOCACCIA BIANCA 7
olio d'oliva | rosmarino | sale di Maldon
Olivenöl | Rosmarin | Maldon Salz
olive oil | rosemary | Maldon salt

MARINARA 8
salsa di pomodoro | origano | aglio | olio d'oliva
Tomatensauce | Origano | Knoblauch | Olivenöl
tomato sauce | oregano | garlic | olive oil

MARGHERITA 9
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | basil

NAPOLETANA 11
salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | acciughe del Mar Cantabrico | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Kantabrische Sardellen | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | Cantabrian anchovies | basil

PAESINA 12

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | prosciutto | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Bauernschinken | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | country ham | basil

PICCANTE 12

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | salame Napoli | cipolla brasata | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Salami Napoli | geschmorte Zwiebel | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | Napoli salami | braised onion | basil

TREVIGIANA 13

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | radicchio | gorgonzola | noci | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Radicchio | Gorgonzola | Walnüsse | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | radicchio | gorgonzola | walnuts | basil

ALBA VERDE 13

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | spinaci | mascarpone | uovo all'occhio di bue | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Spinat | Mascarpone | Spiegelei | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | spinach | mascarpone | fried egg | basil

REGINA 14

salsa di pomodoro | pomodori confit | mozzarella di bufala | prosciutto crudo | basilico
Tomatensauce | konfierte Tomate | Büffelmozzarella | Rohschinken | Basilikum
tomato sauce | confit tomatoes | buffalo mozzarella | prosciutto crudo | basil

MEDITERRANEA 12

salsa di pomodoro | foglie di capperi | olive taggiasche | mozzarella di bufala (in uscita) | basilico
Tomatensauce | Kapernblätter | Taggiasche Oliven | Büffelmozzarella (nach dem Backen) | Basilikum
tomato sauce | caper leaves | taggiasca olives | buffalo mozzarella (after the oven) | basil

QUATTRO FORMAGGI 12

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | bufala | parmigiano | gorgonzola | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Bufala | Parmesan | Gorgonzola | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | bufala mozzarella | parmigiano | gorgonzola | basil

CAPRICCIOSA 12

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | prosciutto cotto | porcini | carciofi | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | gekochter Schinken | Steinpilze | Artischocken | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | cooked ham | mushrooms | artichokes | basil

MURATORE 13

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | salame Napoli | salsiccia | peperonata |
gorgonzola | cipolla brasata | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Salami Napoli | Salsiccia | Peperonata |
Gorgonzola | geschmorte Zwiebeln | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | napoli salami | salsiccia | peperonata |
gorgonzola | braised onions | basil

calzone

CALZONE SOPPRESSATA 14

mozzarella fior di latte | mascarpone | salame soppressata | pomodori confit | cipolle brasate |
salsa di pomodoro servita a parte
Mozzarella Fior di Latte | Mascarpone | Salami Soppressata | konfierte Tomaten | geschmorte Zwiebeln |
Tomatensauce separat serviert
mozzarella fior di latte | mascarpone | soppressata salami | confit tomatoes | braised onions |
tomato sauce served separately

CALZONE CLASSICO 14

mozzarella fior di latte | mascarpone | prosciutto contadino | porcini | salsa di pomodoro servita a parte
Mozzarella Fior di Latte | Mascarpone | Bauernschinken | Steinpilze | Tomatensauce separat serviert
mozzarella fior di latte | mascarpone | ham | porcini mushrooms | tomato sauce served separately

pizze favolose

TONNARELLA 13

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | tonno | cipolla brasata | mascarpone | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Thunfisch | geschmorte Zwiebel | Mascarpone | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | tuna | braised onion | mascarpone | basil

TIROLESE 13

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | speck | porcini | aglio | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Speck | Steinpilze | Knoblauch | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | speck | mushrooms | garlic | basil

SAPORITA 13

salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | cipolla brasata | nduja | salsiccia | basilico
Tomatensauce | Büffelmozzarella | geschmorte Zwiebel | Nduja | Salsiccia | Basilikum
tomato sauce | buffalo mozzarella | braised onion | nduja | salsiccia | basil

ORTOLANA 13

salsa di pomodoro | verdure grigliate | burrata | rucola | basilico
Tomatensauce | Grillgemüse | Burrata | Rucola | Basilikum
tomato sauce | grilled vegetables | burrata | arugula | basil

PRIMAVERA 13

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | salsiccia | friarielli | mascarpone | basilico
Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Salsiccia | wilder Brokkoli | Mascarpone | Basilikum
tomato sauce | mozzarella fior di latte | sausage | broccoli rabe | mascarpone | basil

pizze bianche

FORESTA 13

mozzarella fior di latte | porcini | salsiccia | pomodori confit | parmigiano
ohne Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Steinpilze | Salsiccia | konfierte Tomaten | Parmesan
without tomato sauce | mozzarella fior di latte | porcini mushrooms | salsiccia | confit tomatoes | parmesan

MORTAZZA 14

mozzarella fior di latte | mortadella | burrata | pesto | pistacchi | basilico
ohne Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Mortadella | Burrata | Pesto | Pistazien | Basilikum
without tomato sauce | mozzarella fior di latte | mortadella | burrata | pesto | pistachios | basil

LESSA 12

mozzarella fior di latte | speck | patate lesse | parmigiano | basilico
ohne Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte | Speck | Kartoffeln | Parmesan | Basilikum
without tomato sauce | mozzarella fior di latte | bacon | potatoes | parmesan | basil

pizze gourmet

RAGÙ 15

ragù di vitello | mascarpone | parmigiano | rosmarino
Kalbsragout | Mascarpone | Parmesan | Rosmarin
veal ragout | mascarpone | parmesan | rosemary

PIZZA ALLO SCOGLIO 19

salsa di pomodoro | aglio | pesce misto | bottarga
Tomatensauce | Knoblauch | gemischter Fisch | Bottarga
tomato sauce | garlic | mixed seafood | bottarga

pizza dolce

PIZZA NUTELLA 11

Nutella | mascarpone | banana | crumble di pistacchi

Nutella | Mascarpone | Banane | Pistaziencrumble

Nutella | mascarpone | banana | pistachio crumble

Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet

Se necessario, vengono utilizzati prodotti surgelati

If necessary, frozen products are used

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova

Indication of provenance of meat, dairy products and eggs

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.

la dolce vita

TIRAMISÚ 8

classico

klassisch

classico

TORTINO AL CIOCCOLATO 10

tortino caldo al cioccolato | crema di mascarpone

warmes Schokotörtchen | Mascarponecreme

warm chocolate cake | mascarpone cream

PROFITEROLES 8

bigné | crema alla vaniglia | mousse al cioccolato

Windbeutel | Vanillecreme | Schokoladenmousse

cream puffs | vanilla cream | chocolate mousse

CREMA BAVARESE 8

crema bavarese | coulis di lamponi

Bayrische Creme | Himbeerspiegel

bavarian cream | raspberry coulis

ZUPPA INGLESE 9

al bicchiere | pan di spagna | crema pasticcera | cioccolato | fragola

Im Glas | Biskuit | Pâtisseriecreme | Schokolade | Erdbeere

served in a glass | sponge cake | pastry cream | chocolate | strawberry

PIZZA NUTELLA 11

Nutella | mascarpone | banana | crumble di pistacchi

Nutella | Mascarpone | Banane | Pistaziencrumble

Nutella | mascarpone | banana | pistachio crumble

TROPICALE ROYALE 10

cocco | cioccolato bianco | mango

Kokosnuss | weiße Schokolade | Mango

coconut | white chocolate | mango



SCHWARZER ADLER

CONCEPT LIVING & ITALIAN RESTAURANT



Stadtplatz 1 - 39049 Sterzing | Italien

restaurant@schwarzer-adler.it

0472 628161

www.schwarzer-adler.it