



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.

vini

BOLLICINE 0,1L

PROSECCO

Terre al Piano, Veneto

5

TRENTO DOC 1673 BLANC DE BLANCS RISERVA

Cesarini Sforza, Trento

8

CHAMPAGNE INTUITION

Legras & Haas, Champagne

11

VINO BIANCO 0,1L

GRÜNER VELTLINER RIGGER 2022

Griesserhof, Vahren

6,5

WEISSBURGUNDER VERSALTO 2023

Alois Lageder, Margreid

6

SAUVIGNON RAIF 2024

Castelfeder, Auer

5,5

CHARDONNAY TRADITION 2024

Terlan, Terlan

5

RIESLING RÜDESHEIMER 2017

August Kessler, Rheingau

8,5

BOURGOGNE BLANC 2022

Vincent Giradin, Burgund

9,5

BORDEAUX BLANC

VIRGINIE DE VALANDRAUD 2016 - CORAVIN

Château Valandraud, Bordeaux

15

VINO ROSSO
0,1L

BLAUBURGUNDER BUCHHOLZ 2023

Castelfeder, Auer

6

LAGREIN RISERVA 2021

Nusserhof, Bozen

8,5

CASON HIRSCHPRUNN TANNAT 2020

Alois Lageder, Margreid

10

BARBERA SUPERIORE CÀ DI PIAN 2023

La Spinetta, Piemonte

7

BOLGHERI CONT'UGO 2023

Guado al Tasso, Toscana

12

TIGNANELLO 2021 - CORAVIN

Tenuta Tignanello, Toscana

25

VINO ROSÈ
0,1L

GIARDINO ROSÉ 2024

Antinori, Toscana

6

VINO DOLCE
0,05L

MUFFATO DELLA SALA 2022

Castello della Sala, Umbria

8

per partire

TORRE DI SAPORI

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

18

CROCCHETTE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

crocchette | melanzane | mozzarella | pomodoro | parmigiano | basilico

12

TRIS DI BRUSCHETTE

datterino - burrata | zucca - ricotta | cavolo nero - pecorino

12

antipasti

ACCIUGHE

acciuغه del Mar Cantabrico | burro | pan brioche fatto in casa

12

INSALATA D'AUTUNNO

insalata di erbe selvatiche | verdure al forno | zucca | crostini di pane |
mozzarella di bufala

14

BATTUTA DI MANZO

tartare di manzo | marinatura mediterranea | pane brioche fatto in casa | burro

17

CRUDO DI BRANZINO

branzino | brodo di erbe e cetriolo | datterini | olio al limone

19

classici

(DAL 1481)

CARPACCIO DI CERVO

carpaccio di cervo | noci | mirtillo rosso | formaggio Schwarzenstein
17

CANEDERLI DI SPECK IN BRODO

speck fresco "Frickhof" | brodo di manzo
10

CREMA DI ZUCCA

crema di zucca | formaggio fresco di robiola | nocciole |
crostini di pane
10

"BLATTLN" DI PATATE CON CRAUTI

gnocco fritto tipico | crauti fermentati in casa
15

TRIS DI CANEDERLI

canederli al formaggio - cipolla frita | canederli agli spinaci - fonduta
di parmigiano | canederli ai funghi - insalata di crauti |
parmigiano | burro fuso
17

BISTECCA ALLA MILANESE

Bisteca alla milanese di vitello | frita nel burro chiarificato
patate lesse | mirtilli rossi
24

primi

TORTELLINI IN BRODO

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

13

RAVIOLI AL TARTUFO

ravioli fatti in casa | fonduta di parmigiano | beurre blanc | tartufo

22 / 24

CANNELLONI

cannelloni | spinaci | ricotta | pesto | pomodori San Marzano

15 / 17

REGINETTE ALL'ANATRA

pasta fatta in casa | ragù di anatra | funghi | grana padano

16 / 18

PACCHERI POMODORO

pasta fatta in casa | salsa di pomodoro san marzano | burrata | basilico

17 / 19

FREGOLA SARDA | COZZE E VONGOLE

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

21 a persona

RISOTTO AL RADICCHIO

risotto | radicchio Trevigiano | formaggio Castelmagno | riduzione di vino rosso | animelle di vitello

17 / 19

TAGLIOLINI AL GRANCHIO

tagliolini fatte in casa | beurre blanc | tartufo | Lime Kaffir

22 / 24

su richiesta, i nostri piatti di pasta possono essere preparati anche senza glutine

secondi

BRASATO AL BAROLO

guancia di manzo | Barolo | purè di sedano rapa | carote mini |
erbe aromatiche | crumble di pane

25

AGNELLO GRATINATO

noce di agnello | al rosa | crosta di erbe | crema di sedano rapa |
zucca al forno | frittelle di patate

29

TRIPPA ALLA PARMIGIANA

trippa | salsa di pomodoro | Parmigiano Reggiano | polenta

18

ORATA ALLA BRACE

orata alla brace | fagioli Cannellini | cavolo riccio |
schiuma alla Bottarga

28

FORMAGGIO AL FORNO

formaggio Capriz al forno | miele al tartufo | baguette alle radici |
topinambur | noci sott'aceto

19

FILETTO DI MANZO 220G

35

RIBEYE 300G

32

FRICK CUT 1KG DRY AGED

78 (2 persone)

CONTORNI

patatine fritte fatte in casa | topinambur al forno | cavolo nero | salsa
verde con pomodori secchi | maionese al tartufo

pizze

PER PARTIRE

PATATINE FRITTE

Patatine fatte in casa

6

Maionese al tartufo 2

Maionese all'aglio 2

LE CLASSICHE

LA FOCACCIA BIANCA

olio d'oliva | rosmarino | sale di Maldon

6

MARINARA

salsa di pomodoro | origano | aglio | olio d'oliva

7

MARGHERITA

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | basilico

8

NAPOLETANA

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte |

acciughe del Mar Cantabrico | basilico

9

PAESINA

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | prosciutto | basilico

10

PICCANTE

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | salame Napoli |

cipolla brasata | basilico

11

VERDE VITA

pesto genovese | mozzarella fior di latte | pomodori confit | nduja

12

REGINA

salsa di pomodoro | pomodori confit | mozzarella di bufala |

prosciutto crudo | basilico

12

MEDITERRANEA

salsa di pomodoro | foglie di capperi | olive taggiasche |
mozzarella di bufala (in uscita) | basilico

12

QUATTRO FORMAGGI

mozzarella fior di latte | bufala | parmigiano | gorgonzola |
basilico

12

CAPRICCIOSA

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte |
prosciutto del contadino | porcini | carciofi | basilico

12

LE FAVOLOSE

TONNARELLA

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | tonno |
cipolla brasata | mascarpone | basilico

12

TIROLESE

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | speck |
porcini | aglio | basilico

12

SAPORITA

salsa di pomodoro | mozzarella di bufala | cipolla brasata |
nduja | salsiccia | basilico

ORTOLANA

salsa di pomodoro | verdure grigliate | burrata | rucola | basilico

13

PRIMAVERA

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | salsiccia |
fiori di zucca | mascarpone | basilico

13

CALZONE

CALZONE

mozzarella fior di latte | mascarpone | salame soppressata |
pomodori confit | cipolle brasate | salsa di pomodoro servita a parte

13

LE BIANCHE

FORESTA
mozzarella fior di latte | porcini | salsiccia | pomodori confit | parmigiano
12

MORTAZZA
mozzarella fior di latte | mortadella | burrata | pesto | pistacchi | basilico
13

LE GOURMET

RAGÙ
ragù di vitello | mascarpone | parmigiano | rosmarino
16

PIZZA COZZE E VONGOLE
salsa di pomodoro | aglio | vongole veraci | cozze | bottarga
23

PIZZA DOLCE

PIZZA NUTELLA
Nutella | mascarpone | banana | crumble di pistacchi
11

con le nostre pizze consigliamo

BIRRA ROSSA - Mountbecher
0,3L 4
0,5L 6

la dolce vita

TIRAMISÚ

classico

7

TORTINO AL CIOCCOLATO

tortino caldo al cioccolato | spuma di cioccolato bianco | lamponi marinati

9

PROFITEROLES

bignè | crema alla vaniglia | mousse al cioccolato

8

TORTA AL LIMONE

mousse al limone

8

CANNOLO SICILIANO

al bicchiere | pasta per cannolo | spuma di cioccolato bianco |
arance candite | ricotta | pistacchio

8

GELATO SOFT

gelato al cioccolato | crumble di nocciole | Nutella fatta in casa

7

PIZZA NUTELLA

Nutella | mascarpone | banana | crumble di pistacchi

11



SCHWARZER ADLER

CONCEPT LIVING & ITALIAN RESTAURANT



Piazza Città 1 - 39049 Vipiteno | Italia

restaurant@schwarzer-adler.it

0472 628161

www.schwarzer-adler.it