



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).

# 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 Girardin, 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 GRAFLEITEN 2020  
Obermoser, Bozen  
8

CASON HIRSCHPRUNN TANNAT 2019  
Alois Lageder, Margreid  
10

CHIANTI BROLIO RISERVA 2021  
Ricasoli, Toscana  
7

BAROLO 2021  
Prunotto, Piemonte  
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

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

18

## CROCCHETTE CACCIO E PEPE

Crocchette | caccio e pepe | pecorino | pepe nero

12

## TRIS DI BRUSCHETTE

pomodoro - pesto | burrata - pesca | bietola - pecorino

12

# antipasti

## ACCIUGHE

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

12

## SPIEDINI DI GAMBERI

spiedini di gamberi | pangrattato mediterraneo | maionese al lime

18

## PANZANELLA

cetrioli | pomodori | cipolla rossa | olive | crostini di pane |  
sedano | mozzarella di bufala

14

## BATTUTA DI MANZO

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

17

## CAPRESE

pomodori San Marzano | rucola | mozzarella fior di latte

13

# classici

## (DAL 1481)

## TESTINA DI VITELLO

testina di vitello | Frick macelleria e agricoltura |  
vinaigrette di scalogno

16

## CANEDERLI DI SPECK IN BRODO

speck fresco "Frickhof" | brodo di manzo

10

## ZUPPA DI VINO DELLA VALLE ISARCO

vellutata | Kerner Val d'Isarco | crostini alla cannella

10

## "BLATTLN" DI PATATE CON CRAUTI

gnocco fritto tipico | crauti fermentati in casa

15

## TRIS DI CANEDERLI

canederli al formaggio | canederli agli spinaci | canederli ai funghi |  
parmigiano | burro fuso

17

## BISTECA ALLA MILANESE

fettina di lombata 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

## PLIN AL CINGHIALE

ravioli del plin fatti in casa | ripieno di cinghiale |  
salsa d'arrosto | salvia | fonduta di parmigiano  
17 / 19

## CANNELLONI

cannelloni | spinaci | ricotta | pesto | pomodori San Marzano  
15 / 17

## CONCHIGLIE ALLA ZOZZONA

pasta fatta in casa | guanciale | salsiccia | pomodoro |  
tuorlo d'uovo | pecorino romano  
16 / 18

## GNOCCHI POMODORO

gnocchi di patate fatti in casa | salsa di pomodoro |  
stracciatella di burrata | datterini | basilico  
17 / 19

## SPAGHETTI COZZE E VONGOLE

spaghetti | pasta Setaro Napoli | vongole | cozze | pomodoro  
19 / 21

## RISOTTO AMALFI

risotto | limone | calamari | polpo | finocchio  
20 / 22

## TAGLIOLINI AL TARTUFO

tagliolini fatte in casa | beurre blanc | tartufo  
22 / 24

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

# secondi

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

scaloppina di vitello | prosciutto crudo | salvia | purè di patate |  
peperonata  
23

## OSSOBUCO ALLA MILANESE

brasato di vitello | polenta | gremolata  
25

## COSTOLETTE DI AGNELLO

cotolette di agnello alla griglia | crema di patate | olive | pomodori  
29

## TRIPPA ALLA PARMIGIANA

trippa | salsa di pomodoro | Parmigiano Reggiano | polenta  
18

## CONTROFILETTO

entrecôte 250g | salsa verde | patate | fagioli gialli  
28

## OMBRINA ALLA MEDITERRANEA

ombrina | schiuma al vino bianco | capperi |  
broccoli selvatici | patate  
28

## POLENTA E FUNGHI

polenta | porcini | fonduta al parmigiano | gremolata  
19

## CHATEAUBRIAND 600 G

2 persone | filetto di manzo | patatine fritte fatte in casa |  
bietola | maionese al limone | salsa al pepe  
42 a persona

## FRICK CUT 1KG

2 persone | scottona | Frick macelleria e agricoltura |  
patatine fritte fatte in casa | bietola | maionese al limone |  
salsa al pepe  
39 a persona



# pizze

## PER PARTIRE

### PATATINE FRITTE

Patatine fatte in casa  
6

Maionese al tartufo 2

Maionese al lime 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

### PROVOLA E PEPE

salsa di pomodoro | provola affumicata | pepe nero |  
olio d'oliva | basilico  
9

### 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

### 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

### SICILIANA

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | capperi |  
olive taggiasche | acciughe del Mar Cantabrico | 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  
12

### SAPORITA

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

### UMAMI

salsa di pomodoro | melanzane al forno | rucola | burrata |  
riduzione di pomodori  
12

### PRIMAVERA

salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | salsiccia |  
friarielli | mascarpone | basilico  
13

# la dolce vita

## LE BIANCHE

### FORESTA

mozzarella fior di latte | porcini | salsiccia | riduzione di barolo  
12

### MORTAZZA

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

## LE GOURMET

### PIZZA COZZE E VONGOLE

salsa di pomodoro | aglio | cozze | vongole | bottarga  
23

### PIZZA TARTUFO

Formagio fresco | porcini | tartufo nero fresco | tuorlo d'uovo confit  
21

### DOMPI BOYS

salsa al pomodoro | salami golfetta | pomodori confit |  
mascarpone | rucola | 0,75l Champagne Dom Pérignon Vintage  
290

con le nostre pizze consigliamo

### BIRRA ROSSA - Mountbecher

0,3L 3,5

0,5L 5,5

### TIRAMISÚ

klassisch  
7

### MERINGATA ALLE FRAGOLE

pavlova | meringhe | crema alla vaniglia | fragole  
8

### PANNA COTTA

classico | salsa di lamponi  
7

### PROFITEROLES

bignè | crema alla vaniglia | mousse al cioccolato  
8

### TORTA AL LIMONE

mousse al limone  
8

### ESOTICO

mousse al cioccolato bianco | salsa di mango | cocco  
8

### GELATO SOFT

gelato fior di latte | salsa al caramello salato | granella di pistacchio  
7



# SCHWARZER ADLER

CONCEPT LIVING & ITALIAN RESTAURANT



Piazza Città 1 - 39049 Vipiteno | Italia

[restaurant@schwarzer-adler.it](mailto:restaurant@schwarzer-adler.it)

0472 628161

[www.schwarzer-adler.it](http://www.schwarzer-adler.it)