



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

SÜDTIROLER SEKT STEIL

Geier, Marling

5

FRANCIACORTA CUVEÉ PRESTIGE

Ca del Bosco, Franciacorta

8

CHAMPAGNE INTUITION

Legras & Haas, Champagne

11

VINO BIANCO 0,1L

GRÜNER VELTLINER RIGGER 2022

Griesserhof, Vahren

6

WEISSBURGUNDER TRADITION 2023

Terlan, Terlan

6

CHARDONNAY DOSS 2023

Castelfeder, Auer

5,5

VERMENTINO PERLATO DEL BOSCO 2023

Tua Rita, Toscana

5

RIESLING RÜDESHEIMER 2017

August Kessler, Rheingau

7

VINO ROSSO 0,1L

BLAUBURGUNDER BUCHHOLZ 2022

Castelfeder, Auer

6

LAGREIN RISERVA 2020

Nusserhof, Bozen

8

CASON HIRSCHPRUNN TANNAT 2019

Alois Lageder, Margreid

9

ROSSI DEI NOTRI 2023

Tua Rita, Toscana

5

BAROLO 2020

Prunotto, Piemonte

11

VINO DOLCE 0,05L

MUFFATO DELLA SALA 2022

Castello della Sala, Umbria

8

per partire

TORRE DI SAPORI

antipasti | carne salada fatta in casa | ricotta di bufala | gnocco fritto
18

CROCCHETTE

crocchette di melanzane | emulsione di basilico | polvere all'olive
12

TRIS DI BRUSCHETTE

pomodoro - ricotta | burrata - melanzane | stracchino - zucchine
12

antipasti

ACCIUGHE

acciuغه del mar Cantabrico | burro | pan brioche fatto in casa
12

GAMBERONI IN UMIDO

gamberoni | salsa di pomodoro | olive | capperi | provolone | gratinato
18

PANZANELLA

cetrioli | pomodori | cipolla rossa | olive | pan fritto |
sedano | mozzarella di bufala
14

CARPACCIO

carpaccio di manzo | maionese al limone | capperi sotto sale
17

CAPRESE

pomodori San Marzano | basilico | burrata
13

PANE E RAGOUT

ragù | bolognese | pane ciabatta fatto in casa
12

zuppe

PASTA E FAGIOLI

zuppa di fagioli cremosa | pasta fatta in casa | gremolata

10

TORTELLINI IN BRODO

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

13

classici (DAL 1481)

TESTINA DI VITELLO

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

16

CANEDERLI DI FEGATO IN BRODO

fegato 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

16

SELLA DI CERVO

sella di cervo | crosta di ginepro | cavolo rosso | gnocchetti di patate fritti

31

primi

TAGLIOLINI VITELLO

tagliolini fini fatti in casa | ragù di vitello | schiuma di parmigiano
17 / 19

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 | pomodori San Marzano
15 / 17

ZITI CON SALSICCIA

pasta fatta in casa | salsiccia | semi di finocchio | puntarelle |
pesto di prezzemolo
16 / 18

GNOCCHI ALL'AMATRICIANA

gnocchi di patate fatti in casa | salsa di pomodoro | cipolla di Tropea |
guanciale | pecorino
17 / 19

SPAGHETTI VONGOLE

spaghetti | pasta Setaro Napoli | vongole | bottarga
19 / 21

RISOTTO MARE

risotto | bisque | vongole | gamberi rossi (crudi) | calamari
20 / 22

FAZZOLETTI AL TARTUFO

sfoglie di pasta fatta in casa | buerre blanc | tartufo |
tuorlo d'uovo confit
21 / 23

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

22

OSSOBUCO ALLA MILANESE

brasato di vitello | risotto allo zafferano | gremolata

22

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

cotoletta di vitello impanata e gratinata | prosciutto di Parma |
Parmigiano Reggiano | insalata di finocchi | patatine fritte fatte in casa

28

TRIPPA ALLA PARMIGIANA

trippa | salsa di pomodoro | Parmigiano Reggiano | polenta

18

SALSICCIA DI BRA

salsiccia piemontese | purè di patate | salsa di cipolle

18

CONTROFILETTO

entrecôte 300g | salsa verde | polenta frita | spinaci

28

ROMBO ALLA MEDITERRANEA

rombo | salsa al vino bianco | capperi | carciofi | patate

26

POLENTA E PROVOLONE

polenta | provolone | peperonata | gremolata

17

COSTATA 1 KG

2 persone | Fiorentina | patatine fritte fatte in casa |
spinaci | maionese al limone

39 a persona

FRICK CUT 1 KG

2 persone | scottonal | Frick macelleria e agricoltura |
patatine fritte fatte in casa | spinaci | maionese al limone

39 a persona

pizze

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

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

13

UMAMI

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

12

PRIMAVERA

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

13

LE BIANCHE

FORESTA

mozzarella di bufala | cardoncelli | salsiccia | riduzione di barolo
12

MORTAZZA

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

LE GOURMET

PIZZA GOURMET

stracciatella di burrata | gamberi rossi di sicilia | pomodori confit |
pesto | aceto balsamico invecchiato
23

PIZZA TARTUFO

fonduta di parmigiano | tartufo nero fresco | tuorlo d'uovo confit
21

DOMPI BOYS

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

con le nostre pizze consigliamo

BIRRA ROSSA - Mountbecher

0,3L 3,5

0,5L 5,5



SCHWARZER ADLER

CONCEPT LIVING & ITALIAN RESTAURANT



Piazza Città 1 - 39049 Vipiteno | Italia

restaurant@schwarzer-adler.it

0472 628161

www.schwarzer-adler.it