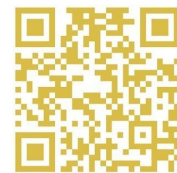


VINI & ALIMENTARI

Barbaro

Im Eingangsbereich erwartet Sie ein Feinkostladen der Familie Barbaro mit exklusiven italienischen Spezialitäten – von Wein über Pasta bis Olivenöl. Genießen Sie ein Stück Italien und nehmen Sie es mit nach Hause!

Entdecken Sie unseren Onlineshop



BIO-OLIVENÖL

Das Bio-Olivenöl aus Sizilien, das Sie am Tisch haben, können Sie auch bei uns erwerben!

0,5 litri - 19 -
0,25 litri - 12 -



OLIVENÖL TRIO

Bio-Olivenöl Trio Geschenkbox aus Sizilien – von intensiv bis mild. Der perfekte Genuss für Liebhaber hochwertiger Olivenöle.

- 49 -



PANETTONE BARBARO

Handgefertigter traditioneller Weihnachtskuchen aus Italien!

- 35 -



BARBARO

All natural Margherita Handgefertigte Tiefkühlpizza

- 4,99 -



STORIE - FAMIGLIA -
RICETTE Meine kulinarische
Reise zwischen Wien und
Neapel
- 35 -



Follow us on Instagram

– trattoria –
MARTINELLI
Barbaro



Barbaro
IL GUSTO PER LA VITA



REGINA
MARGHERITA
Barbaro



– trattoria –
MARTINELLI
Barbaro

ORF
LICHT
INS
DUNKEL

Von jedem konsumierten Glas Moët & Chandon
geht € 1,- an Licht ins Dunkel.

Von jeder 0,75l Flasche spenden wir € 6,- und
von jeder 1,5l Magnum Flasche € 12,- an Licht
ins Dunkel.



Durch Ihre tatkräftige Unterstützung und das unermüdliche Engagement der **Familie Barbaro** samt ihrem Team konnten wir in den letzten Jahren auf beeindruckende Weise über **150.000 €** für **LICHT INS DUNKEL** aufbringen, dank verschiedener Spendenaktionen. Auch in diesem Jahr hoffen wir auf Ihre großzügige Unterstützung, um Menschen in akuten Notsituationen wirkungsvoll zu unterstützen.

CHAMPAGNER

Moët & Chandon

Brut Impérial (0,1l / 0,75l / 1,5l)	14 / 100 / 200
Rosé Impérial (0,1l / 0,75l / 1,5l)	16 / 120 / 230
Grand Vintage Brut (0,75l)	180
Grand Vintage Rosé (0,75l)	195

Dom Pérignon

Vintage Brut (0,75l)	399
----------------------	-----

• ANTIPASTI •

Tartar di Manzo (C,G,H,M,O) 29
Rindertatar | Senfcreme | Macadamia-Schnee
Beef Tartare | Mustard Cream | Macadamia Snow

Polpo alla Griglia (D,G,O) 29
Safranschaum | Paprikaragout | Kapern | Oliven
Grilled Octopus | Pepper Ragout | Capers | Olives

Antipasto Martinelli (A,B,C,D,F,H,K,L) 28
Das Beste unserer Vorspeisenküche
Variations from our Starters

Uovo al Parmigiano (C,G,H,L) 25
Parmesaneij | Kürbis | Haselnuss | Wildkräuter
Parmesan Egg | Pumpkin | Hazelnut | Wild Herbs

Vitello Tonnato Sbagliato (C,D,G,M,O) 25
Kalbfleischcreme | Geflämmtter
Thunfisch | Tomatenmarmelade
Veal cream | Flamed tuna | Tomato Marmalade

Burrata (G,O) 22
Tomatenzunge| Balsamico-Reduktion | Basilikum
Tomato Tongue | Balsamic Reduction| Basil

• INSALATA •

Insalata Martinelli (G,H) 21
Romana Herzen | Ziegenkäsecreme | Heidelbeere
Lettuce Hearts | Goat Cheese Cream | Blueberry

Insalata di Bufala (P,M,L) 20
Büffelmozzarella | Rucola | Paradeiser
Buffalo Mozzarella | Rocket Salad | Tomatoes

Insalata di Rucola (P,M,L) 15
Rucola | Paradeiser | Grana Padano
Rocket Salad | Tomatoes | Grana Padano

Insalata Mista (P,M,L) 12
Gemischter Salat
Mixed Salad

• ZUPPE •

Vellutata di Zucca (A,C,D,G) 10
Hokkaidokürbis | Parmesanknödel | Kürbiskerne
Hokkaido Pumpkin | Parmesan Dumpling
Pumpkin Seeds

Minestrone dell’orto (L) 10
Gemüse | San Marzano | Basilikum
Vegetables | San Marzano | Basil

Allergene:
A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R=Weichtiere

• MENU •

Erlesenes Degustationsmenü von unserem Michelinkoch Daniel Kellner und seinem Team!
Exquisite tasting menu from our Chef de Cuisine Daniel Kellner and his Team!

Vitello Tonnato Sbagliato
Kalbfleischcreme | Geflämmtter Thunfisch | Tomatenmarmelade
Veal cream | Flamed Tuna | Tomato Marmalade

oder / or
Vellutata di Zucca
Kürbiscremesuppe | Parmesanknödel
Pumpkin Cream Soup | Parmesan Dumpling

Salmone
Lachsfilet | Kürbis | Salbei-Rucolaschaum
Salmon Fillet | Pumpkin | Sage–Arugula Foam

oder / or
Filetto di Manzo
Rinderfilet | Balsamico-Jus | Süßkartoffeln | Viola-Chips
Beef fillet | Balsamic Jus | Sweet Potatoes | Violet Chips

Tiramisu Martinelli
Mascarpone Mousse | Kaffeecreme | Bisquit
Mascarpone Mousse | Coffee Cream | Biscuit

3 Gänge p.P. / 3 courses p.p. 65
5 Gänge p.P. / 5 courses p.p. 85

• PRIMI •

Risotto alla “Zucca” (G,O) 34
Neapelkürbis | 24 Monate gereifter Parmesan | Balsamicoreduktion
Neapolitan pumpkin | 24-Month Aged Parmesan | Balsamic Reduction

Gnocchi “Funghi e Salsiccia” (A,C,G) 32
Pilze | Salsiccia | Thymianöl
Mushrooms | Tuscan Sausage | Thyme Oil

Tagliatelle “Verde” (A,C,D,G,H) 29
Sardelle | Topinambur | Haselnuss
Anchovy | Jerusalem Artichoke | Hazelnut

Ravioli di “Vitello ”(A,C,G,M) 28
Kalbfleisch | Senfespuma | Kürbis
Veal | Mustard Espuma | Pumpkin

Spaghetti “Carbonara Daniel” (A,B,G,L) 25
Pecorino | Eigelb | Guanciale
Pecorino Egg Yolk | Guanciale

Spaghetti “Aglia Olio” (A,D) 18
Sardellenbrot | Chili | Knoblauch
Anchovy Bread | Chili | Garlic

Pappardelle ai “4 Pomodoro” (A,O,L) 18
Viererlei Paradeiser | Basilikum | Pinienkerne
Four types of Tomatoes | Basil | Pine Nuts

• BRANZINO •

Fisch ist die Spezialität des Hauses. Wir bieten Ihnen täglich ein umfangreiches Angebot an frischem Fisch und herrlichen Meeresfrüchten, welche wir nach Belieben für Sie zubereiten.



1 Person | 1 person 44
2 Personen | 2 people 88

Branzino | Wolfsbarsch | Sea Bass
(D,P,M,L,G,A)

Branzino fresco dalla nostra Vitrina preparato secondo la vostra scelta
Frischer Wolfsbarsch aus unserer Vitrine, nach Zubereitung Ihrer Wahl
Fresh Sea Bass with your choice of preparation

Zubereitung | Preparations | Preparazione
In der Salzkruste | Salt Crust | Crosta di Sale
ODER | OR
Gegrillt | Grilled | Grigliato

Beilage | Side Dish | Contorno
Erdäpfel | Herb potatoes | Patate alle Erbe
Wilder Brokkoli | Wild Broccoli | Broccoli Selvatici
Spinat | Spinach | Spinaci

• SALSA •

Pesto | Peperoncino | Agrumi | Aglio
Pesto | Chili | Zitrus | Knoblauch
Pesto | Chili | Citrus Fruits | Garlic

Zur Verbreitung der italienischen Lebenskultur importiert die Familie Barbaro seit 40 Jahren die Basis-Zutaten der mediterranen Küche selbst aus Italien und garantiert somit für die Herkunft der Produkte mit ihrem Namen.
The Barbaro family has been importing the basic ingredients of their Mediterranean cuisine from Italy for 40 years, thus guaranteeing the origin of the products with their name and offering the customers a 100% authentic Italian experience.

Coperto / Gedeck / Cover: 4,50
Hausgemachte Produkte: Saisonales Gebäck, Saisonales Amuse-Bouche & Aufstriche, Stoffservietten usw.
Homemade Products: Seasonal Pastries, Seasonal Amuse-Bouche & Spreads, Cloth Napkins etc.



In einem der bedeutensten Barockpalais der Wiener Innenstadt, dem Palais Harrach, liegt die Trattoria Martinelli. Gegründet von Stargastronom Luigi Barbaro im Jahr 1994, vereint sie traditionellen Glanz mit modernen Einflüssen und spiegelt die historische Bedeutung des Palastes wider, in dem einst sogar Mozart konzertierte.

In a notable Baroque palace in Vienna's city center, the Palais Harrach, lies Trattoria Martinelli. Founded by star gastronomer Luigi Barbaro in 1994, it combines traditional splendor with modern influences, echoing the historical importance of the palace where even Mozart used to performed.

• SECONDI •

Unsere Produkte beziehen wir ausschließlich bei handverlesenen Erzeugern und Lieferanten aus Österreich und Italien, stetig mit Fokus auf Qualität, Regionalität, Nachhaltigkeit und einer hundertprozentigen Transparenz in der Lieferkette.

Filetto di “Manzo” (O) 38
Rinderfilet | Balsamico-Jus | Süßkartoffeln | Viola-Chips
Beef fillet | Balsamic Jus | Sweet Potatoes | Violet Chips

Guancia di “Vitello” (L,G) 38
Kalbsbacke | Selleriepüree | Tropeazwiebel
Veal cheek | Celery Purée | Tropea Onion

Filetto di “Salmone” (D,G) 34
Lachsfilet | Kürbis | Salbei-Rucolaschaum
Salmon Fillet | Pumpkin | Sage–Arugula Foam

Merluzzo (D,G,O) 36
Kabeljau | Karfiol | Romanesco | Vermouth-Beurre Blanc
Cod | Cauliflower | Romanesco | Vermouth Beurre Blanc

• CONTORNI •

Purè di Zucca (G) 14
Kürbispüree | Pumpkin Purée

Patatine al Tartufo (G) 10
Pecorino | Trüffelöl | Schwarzer Pfeffer
Pecorino | Truffle Oil | Black Pepper

Broccoli Selvatici (G) 9
Wilder Brokkoli | Wild Broccoli

Patate alle Erbe (G) 9
Kräuterkratoffeln | Herb Potatoes