



APERITIVI

CHANDON SPRITZ (Glas 75cl)	7,9 45
ORANGE PEEL & SPICES LEMON & VERBENA BERRIES & HIBISCUS	
BARBARO SPRITZ	8,5
Prosecco, Martini Bianco, Himbeere & Rose	
LIMONCELLO SPRITZ	9,5
Limoncello, Prosecco, Organics Bitter Lemon	
LAVENDEL SPRITZ	8,5
Prosecco, Lavendel & Heidelbeere, Soda	
HUGO SPRITZ	8
Prosecco, Holunder, Minze	
BELLINI	8,5
Prosecco, Pfirsich	
VIENNA BIANCO SPRITZ	7,5
Weißwein, Soda, Zitrone	
FLOREALE SPRITZ (alkoholfrei)	7,5
Martini Floreale, Gurke & Limette, Soda	

COCKTAILS

BELVEDERE MULE	13,5
Belvedere Vodka, Lime, Organics Ginger Beer	
CUBA LIBRE	13,5
Eminente Rum, Limette, Coca Cola	
HENNY & GINGER	13,5
Hennessy V.S, Organics Ginger Ale, Lime	
BELGRONI	13,5
Belvedere Vodka, Martini Bitter, Organics Tonic Water	
G&T	13,5
Hendricks Gin, Organics Tonic Water, Lime	
VOLCAN PALOMA	13,5
Volcan Tequila Blanco, Lime, Prink Grapefruit Soda, Angostura Bitters	
ESPRESSO MARTINI	13,5
Belvedere Vodka, Kaffeeleikör, Espresso, Zucker	

SPUMANTE & VINO

PROSECCO	
Valdobbiadene „Extra Dry“ D.O.C. (Glas 75cl)	6 39
MOËT & CHANDON	
Impérial Brut (75cl)	100
Impérial Rosé (75cl)	120
CHÂTEAU D'ESCLANS	
Whispering Angel Rosé (Glas 75cl)	8,9 52
Rock Angel Rosé (75cl)	72
MINUTY	
Minuty Prestige Rosé (Glas 75cl)	9,9 62
Minuty Rosé et Or (75cl)	85
CLOUDY BAY Sauvignon Blanc (75cl)	65
PINOT GRIGIO D.O.C.	
Palmadina, Friuli (Glas 75cl)	5,7 35
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	
Terra d'Aligi, Abruzzo (Glas 75cl)	5,7 35



Michelin-prämierte Küche aus der Trattoria Martinelli – serviert im sommerlichen Bistro der Familie Barbaro, mit köstlichen Drinks und viel italienischem Lebensgefühl.

Michelin-level cuisine from Trattoria Martinelli – served at the Barbaro family's summer bistro, with delicious drinks and a touch of Italian soul.

ANTIPASTI

BURRATA	18
Tomatenzunge, Balsamico-Reduktion, Basilikum <i>Tomato Tongue, Balsamic Reduction, Basil</i>	
TARTAR DI VITELLO	25
Kalbstartar, Senfkaviar, grüner Spargel <i>Veal Tartare, Mustard Caviar, Green Asparagus</i>	
VITELLO TONNATO SBAGLIATO	20
Kalbfleischcreme, Geflammter Thunfisch, Tomatenmarmelade <i>Veal Cream, Flamed Tuna, Tomato Marmalade</i>	

INSALATA

INSALATA MARTINELLI	18
Weißer Spargel, Erdbeeren, Grüner Pfeffer <i>White Asparagus, Strawberries, Green Pepper</i>	
INSALATA DI BUFALA	15
Büffelmozzarella, Rucola, Paradeiser <i>Buffalo Mozzarella, Rocket Salad, Tomatoes</i>	
INSALATA DI RUCOLA	12
Rucola, Paradeiser, Grana Padano <i>Rocket Salad, Tomatoes, Grana Padano</i>	
INSALATA MISTA	10
Gemischter Salat / <i>Mixed Salad</i>	

PRIMI

SPAGHETTI „CARBONARA DANIEL“	20
Pecorino, Eidotter, Guanciale <i>Pecorino, Egg Yolk, Guanciale</i>	
SPAGHETTI „AGLIO OLIO“	17
Knoblauch, Chili, Zucchini, Sardellenbrot <i>Garlic, Chili, Zucchini, Anchovy Bread</i>	
PENNE ALL'ARRABIATTA	17
Scharfe Tomatensoße, Knoblauch, Rote Pfefferflocken <i>Spicy Tomato Sauce, Garlic, Red Pepper Flakes</i>	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	17
Langsam gekochte Fleischsoße, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch <i>Slowly-cooked Meat Sauce, Tomato, Onion, Garlic</i>	

SECONDI

TAGLIATA DI „MANZO“	32
Ribeye, Rucola Salat, Kräuterdäpfel, Parmesan <i>Ribeye, Rocket Salad, Herb Potatoes, Parmesan</i>	
FILETTO DI „SALMONE“	32
Lachsfilet, Rote Rüben, Beurre Blanc Estragon <i>Salmon Fillet, Red Beets, Beurre Blanc Estragon Sauce</i>	

CONTORNI

PATATINE AL TARTUFO	9
Pecorino, Trüffelöl, Schwarzer Pfeffer <i>Pecorino Cheese, Truffle Oil, Black Pepper</i>	
PATATE ALLE ERBE	8
Kräuterdäpfel / <i>Herb Potatoes</i>	
BROCCOLI SELVATICI	8
Wilder Brokkoli / <i>Wild Broccoli</i>	

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT

BARBARO'S SNACKS

MARTINELLI GOURMET TOAST	14
Prosciutto Cotto, Taleggio, Tartufo <i>Cooked Ham, Taleggio Cheese, Truffle</i>	
PATATINE AL TARTUFO	9
Pecorino, Trüffelöl, Schwarzer Pfeffer <i>Pecorino Cheese, Truffle Oil, Black Pepper</i>	
APERITIVO ITALIANO	9
Oliven, Parmigiano Reggiano, Grissini <i>Olives, Parmigiano Reggiano, Breadsticks</i>	

BIRRA

BIER	
Ottakringer Wiener Original (0,33l)	5,7
Ottakringer Radler (0,5l)	6,9
Ottakringer Null Komma Josef (0,5l)	6,6

ANTIALCOLICO

NEAPOLITAN WAY 0,5l	5,5
Bio-Lavendel & Heidelbeere Sirup, Sodawasser, Frischer Thymian, Heidelbeeren	
DETOXICATED 0,5l	5,5
Himbeere & Rose Sirup, Sodawasser, Blüten, Himbeeren	
LIME-A-PEEL 0,5l	5,5
Bio-Gurke & Limetten Sirup, Sodawasser, Frischer Thymian, Limette	
VÖSLAUER	
prickelnd / still (0,33l 0,75l)	3,8 5,5
COCA COLA classic / light (0,25l)	5,5
ORGANICS 0,25l	5,5
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über enthaltene Allergene in unseren Speisen.
Our staff will be happy to provide you with information about allergens contained in our dishes.

DOLCI

PROFITEROLES NAPOLETANI	13
Warme Brandteigkrapfen, Vanillecreme, Schokoladen- Ganache, Vanilleeis, Schlagobers <i>Neapolitan Choux Pastries, Vanilla Cream, Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream, Whipped Cream</i>	
PANNA COTTA	13
Oberspudding, Waldfrüchte <i>Italian Flan from Whipped Cream, Wild Berries</i>	
TIRAMISU MARTINELLI	12
Mascarpone, Savoiardi, Lavazza Espresso <i>Mascarpone, Sponge Fingers, Lavazza Coffee</i>	
SORBETTO NEL LIMONE	8
Hausgemachtes Zitronensorbet aus Sorrento, serviert in Amalfi-Zitronen <i>Freshly made Lemon Sorbet from Sorrento, served in Amalfi Lemons</i>	

CAFFÈ & TÈ

CAFFÈ LAVAZZA	
Espresso piccolo	3,4
Espresso doppio	6,4
Capuccino	5
Caffè macchiato piccolo	3,6
Caffè macchiato grande	6,4
Caffè latte	6,4
TEE	6,8
Schwarz-, Grün-, Früchte-, Pfefferminztee	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne
alle Kaffeespezialitäten auch ohne Koffein.

*Upon request, we are happy to serve
all coffee specialties in a decaffeinated version.*