

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!



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

- 35 -



**SUGO ARRABBIATA,
BOLOGNESE, PARMIGIANA**
Traditionelle italienische
Saucen nach Familienrezept

- 4,9 -



MEDITERRANEO
Eine kulinarische Reise durch Süditalien
mit Rezepten von Luigi Barbaro!

- 30 -



BIO-OLIVENÖL
Das Bio-Oliveöl aus Sizilien auf
Ihrem Tisch, können Sie auch bei
uns erwerben!

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



OLIVENÖL TRIO
Geschenkbbox Bio-Oliveöl Trio
aus Sizilien – von intensiv bis
mild. Der perfekte Genuss für
Liebhaber hochwertiger
Oliveöle.

- 55 -



BARBARO All natural
Handgefertigte Tiefkühlpizza
Margherita oder Piccola
Marinara

- 4,99 -

Entdecken Sie
unseren Onlineshop



Follow us on Instagram

– trattoria –
MARTINELLI
Barbaro



Barbaro
IL GUSTO PER LA VITA



**REGINA
MARGHERITA**
Barbaro



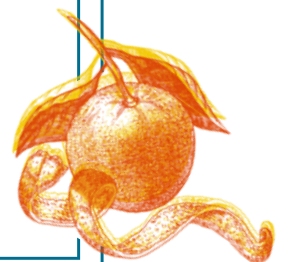
– trattoria – MARTINELLI

Barbaro



CHANDON
Garden
SPRITZ

Glas	9
Flasche 0,187l	18
Flasche 0,75l	40



APERITIVI

Prosecco	Valdobbiadene	9
Bellini	4cl Prosecco/Pfirsichmark	11
Aperol Spritz	4cl Prosecco/Aperol/Soda	9,9
Hugo	Prosecco/Holundersirup/Minze/Soda	11
Campari Soda	4cl Campari/Soda	9
Campari Orange	4cl Campari/Orangensaft	10
Martini	Dry/Bianco/Rosso, 4cl	9
Negroni	Campari/Martini Rosso/Gin	14
Crodino Spritz	alkoholfrei/senza alcol, 0,2cl	8
San Bitter	alkoholfrei/senza alcol, 0,2cl	8



• ANTIPASTI •	
Tartar di Vitello (C,M) Senfcreme marinierte Pilze Wildkräuter Mustard Cream <i>Marinated Mushrooms</i> <i>Wild Herbs</i>	29
Ceviche Salmone (D) Yuzu Gurke Tropeazwiebel Yuzu <i>Cucumber</i> <i>Tropea onion</i>	29
Antipasto Martinelli (A,B,C,D,F,H,K,L) Das Beste unserer Vorspeisenküche <i>Variation of our starters</i>	28
Uovo al Parmigiano (A, C, G, H) Ricotta-Spinatcreme Mandelkrokant Spinatsalat <i>Ricotta-Spinach Cream</i> <i>Almond</i> <i>Spinach Salad</i>	25
Vitello Tonnato Sbagliato (C,D,G,M,O) Kalbfleischcreme Geflämmt BARBAROS TIPP Thunfisch Tomatenmarmelade <i>Veal cream</i> <i>Flamed Tuna</i> <i>Tomato Marmalade</i>	25
Caprese “Moderno” (G) Burrata Basilikummousse Tomaten-Gelée <i>Creamy Burrata</i> <i>Basil-Mousse</i> <i>Tomato-Gel</i>	22
• INSALATA •	
Insalata Martinelli (M, G, H) Geflämmt Ziegenkäse Erdbeeren Salzmandel <i>Flamed goat cheese</i> <i>Strawberries</i> <i>Salted Almond</i>	20
Insalata di Bufala (P,M,L) Büffelmozzarella Rucola Paradeiser <i>Buffalo Mozzarella</i> <i>Rocket Salad</i> <i>Tomatoes</i>	20
Insalata di Rucola (P,M,L) Rucola Paradeiser Grana Padano <i>Rocket Salad</i> <i>Tomatoes</i> <i>Grana Padano</i>	15
Insalata Mista (P,M,L) Gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>	12
• ZUPPE •	
Vellutata di zucca spumosa (A,C,G) Kürbisschaumsuppe Ricottaknödel <i>Pumpkin Foam Soup</i> <i>Ricotta Dumplings</i>	12
Minestrone dell’orto (L) Gemüse San Marzano Basilikum <i>Vegetables</i> <i>San Marzano</i> <i>Basil</i>	10
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.	

• MENU •	
Erlesenes Degustationsmenü von unserem Michelinkoch Daniel Kellner und seinem Team! <i>Exquisite tasting menu from our Chef de Cuisine Daniel Kellner and his Team!</i>	
Vitello Tonnato Sbagliato Kalbfleischcreme Geflämmt Thunfisch Tomatenmarmelade <i>Veal cream</i> <i>Flamed Tuna</i> <i>Tomato Marmalade</i>	
oder / or	
Vellutata di zucca spumosa Kürbisschaumsuppe Ricottaknödel Pumpkin Foam Soup Ricotta Dumplings	
•••••	
Filetto di “Salmone” Selleriecreme Bouillabaisse Confierte Tomaten <i>Smoked celery cream</i> <i>Bouillabaisse</i> <i>Confit Tomatoes</i>	
oder / or	
Tagliata di “Manzo” Ribeye Rucola Salat Kräutererdäpfel Parmesan <i>Ribeye</i> <i>Rocket Salad</i> <i>Herb Potatoes</i> <i>Parmesan</i>	
•••••	
Tiramisu Martinelli Mascarpone Mousse Kaffeecreme Bisquit <i>Mascarpone Mousse</i> <i>Coffee Cream</i> <i>Biscuit</i>	
•••••	
3 Gänge p.P. / 3 courses p.p. 65	
5 Gänge p.P. / 5 courses p.p. 85	
• PRIMI •	
Hausgemachte Pasta – Täglich Frisch <i>Homemade Pasta – Freshly Prepared</i>	
Risotto “Nero di Seppia” (A, B, D, L) Jakobsmuschel Kandierte Zitronen <i>Scallops</i> <i>Candied Lemons</i>	32
Fagottelli “Cacio e Pepe” (A,G) BARBAROS TIPP Gefüllte Pasta Pecorino Romano Saubohnen <i>Filled Pasta</i> <i>Pecorino Romano</i> <i>Fava beans</i>	29
Tagliolini Limone e Gamberi (A, B, C, D) Hausgemachte Tagliolini Amalfizitrone Rotgarnele <i>Homemade Tagliolini</i> <i>Amalfi Lemon</i> <i>Red Prawn</i>	29
Tagliatelle al “Ragù di Vitello” (A, G, L) Zuckerschoten Peperone Crusco Nusspesto <i>Sugar Snap Peas</i> <i>Dried Sweet Red Peppers</i> <i>Nut Pesto</i>	28
Spaghetti “Carbonara Daniel” (A, C, G) Pecorino Eigelb Guanciale <i>Pecorino</i> <i>Egg Yolk</i> <i>Pork Cheek</i>	25
Spaghetti “Aglio Olio” (A, D) Sardellenbrot Chili Knoblauch <i>Anchovy Bread</i> <i>Chili</i> <i>Garlic</i>	18
Paccheri ai “4 Pomodoro e Parmigiano Reggiano” Viererlei Paradeiser Parmigiano Reggiano (A, G, L, O) <i>Four types of Tomatoes</i> <i>Parmigiano Reggiano</i>	24

• BRANZINO •	
Branzino in Salzkruste – Luigi Barbaros Signature Dish seit 40 Jahren! <i>Salt-crusted branzino – Luigi Barbaro’s signature dish for 40 years!</i>	
	
BARBAROS TIPP	
1 Person 1 person	44
2 Personen 2 persons	88
Branzino Wolfsbarsch Sea Bass (D,P,M,L,G,A)	
Branzino fresco preparato secondo la vostra scelta Frischer Wolfsbarsch nach Zubereitung Ihrer Wahl <i>Fresh Sea Bass with your choice of preparation</i>	
Zubereitung Preparations <i>Preparazione</i>	
In der Salzkruste Salt Crust <i>Crosta di Sale</i>	
ODER OR	
Gegrillt Grilled <i>Grigliato</i>	
Beilage Side Dish <i>Contorno</i>	
Erdäpfel Herb potatoes <i>Patate alle Erbe</i> Wilder Brokkoli Wild Broccoli <i>Broccoli Selvatici</i> Spinat Spinach <i>Spinaci</i>	
• SALSA •	
Pesto Peperoncino Agrumi Aglio Pesto Chili Zitrus Knoblauch <i>Pesto</i> <i>Chilli</i> <i>Citrus Fruits</i> <i>Garlic</i>	
    	
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.	
<i>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.</i>	
Allergene: A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere	

	
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.	
<i>In one of the most significant Baroque palaces in Vienna's city center, Palais Harrach, lies Trattoria Martinelli. Founded in 1994 by star gastronomer Luigi Barbaro, it combines traditional splendor with modern influences, echoing the historical importance of the palace where even Mozart once performed.</i>	
• SECONDI •	
Ausgewählte Produkte aus Österreich und Italien – Qualität, Nachhaltigkeit und Transparenz <i>Selected products from Austria and Italy – quality, sustainability and transparency</i>	
Tagliata di “Manzo” (A, G, O) BARBAROS TIPP Ribeye Rucola Salat Kräutererdäpfel Parmesan <i>Ribeye</i> <i>Rocket Salad</i> <i>Herb Potatoes</i> <i>Parmesan</i>	38
Corona d’agnello rosa (G,L) Lammkrone geschmolzener Erdapfel Paprikacreme <i>Rack of lamb</i> <i>Fondant potato</i> <i>Red Pepper Cream</i>	35
Filetto di “Salmone” (D, G, L) Selleriecreme Bouillabaisse Confierte Tomaten <i>Celery Cream</i> <i>Bouillabaisse</i> <i>Confit Tomatoes</i>	34
Filetto di “Rana Pescatrice” (D, G, L) Safranaioli Babygemüse Vin Blanc <i>Saffron aioli</i> <i>Baby Vegetables</i> <i>White Wine Sauce</i>	36
• CONTORNI •	
Funghi Misti Gemischte Pilze Mixed Mushrooms	12
Patatine al Tartufo (G) BARBAROS TIPP Pommes Frites Trüfföl Pecorino <i>French Fries</i> <i>Truffle Oil</i> <i>Pecorino</i>	10
Broccoli Selvatici (G) Wilder Brokkoli <i>Wild Broccoli</i>	10
Patate alle Erbe (G) Kräutererdäpfel <i>Herb Potatoes</i>	10