



L'ingrediente principale per una buona cucina è l'amore per coloro per cui cuciniamo.

- Sophia Loren



• DIE NEUE ART DES APERITIVO •

CHANDON GARDEN SPRITZ
eine Assemblage aus außergewöhnlichem Schaumwein und Orangenlikör

Der außergewöhnliche Schaumwein wird nach der langsamen Gärungsmethode Charmant hergestellt. Für die Herstellung des Orangenlikör «Garden Liqueur» wird eine einzigartige Kombination aus Gewürzen und Orangenschalen verwendet. Der Likör wird kurz vor der Abfüllung zum Schaumwein gegeben- so entsteht CHANDON GARDEN SPRITZ.

Die Kombination aus Chandon Sparkling mit aromatischen Noten von Orangenschale, erlesenen Kräutern und Gewürzen machen CHANDON GARDEN SPRITZ einzigartig.

Die Bitterkeit wird zum Ende ausgeprägter und bringt einen Geschmacksaufschwung, der ein Ausgleich für den süßen Charakter ist.

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



Follow us on Instagram



Barbaro

IL GUSTO PER LA VITA



• ANTIPASTI •

- Carne Crudo** 24
Kalbstartare – Rucolaessenz – Schwarze Oliven – Gebackenes Parmesane
Veal Tartare – Arugula Water – Black Olives – Baked Parmesan Egg
- Ceviche di Salmone** 24
Lachs – Tomatenessig – Papaya – Minze
Salmon – Tomato Vinegar – Papaya – Mint
- Vitello Tonnato Moderno** 19
Rosa Kalbsscheiben – Thunfisch – Schalotten – Thunfischsauce
Pink Veal Slices – Tuna – Shallots – Tuna Sauce
- Burrata** 17
Burrata – Taggiasca Oliven – Tomaten – Basilikum
Burrata – Taggiasca Olives – Tomatoes – Basil
- Antipasto Martinelli** 19
Das Beste unserer Vorspeisenküche
Variations from our Starters

• INSALATA •

- Martinelli** 15
Wildkräuter – Ziegenkäse – Zwetschge – Maroni
Wild Herbs – Goat Cheese – Plum – Chestnuts
- Bufala** 14
Büffelmozzarella – Rucola – Tomaten
Buffalo Mozzarella – Rocket Salad – Tomatoes
- Rucola** 12
Rucola – Tomaten – Grana Padano
Rocket Salad – Tomatoes – Grana Padano
- Insalata Mista** 9
Gemischter Salat
Mixed Salad

• ZUPPE •

- Vellutata di Zucca** 11
Kürbis – Ravioli Ricotta – Kürbiskerne – Öl
Pumpkin – Ravioli Ricotta – Pumpkin Seeds – Oil
- Minestrone dell'orto** 8
Gemüse – San Marzano – Basilikum
Vegetables – San Marzano – Basil

• MENU •

Genießen Sie ein erlesenes Degustationsmenü von unserem
Haubenchef Daniel Kellner und seinem Team!
*Enjoy an exquisite tasting menu from our chef de cuisine
Daniel Kellner and his team!*

Ceviche di Salmone

Lachs – Tomatenessig – Papaya – Minze
Salmon – Tomato Vinegar – Papaya – Mint

oder | or

Vellutata di Zucca

Kürbis – Ravioli Ricotta – Kürbiskerne – Öl
Pumpkin – Ravioli Ricotta – Pumpkin Seeds – Oil

Merluzzo

Kabeljau – Safran – Kapern – Erdäpfel-Mousseline –
Tomaten
Cod – Saffron – Capers – Mashed Potatoes – Tomatoes

oder | or

Agnello

Geschmorte Lammkeule – Bohnen – Polenta – Karotten
Braised Lamb Leg – Beans – Polenta – Carrots

Tiramisu Martinelli

Mascarpone Mousse – Kaffeeccreme – Bisquit
Kaffeesponge
*Mascarpone Mousse – Coffee Cream – Biscuit
Coffee Sponge*

3 Gänge p.P. | 3 courses p.p. 49

5 Gänge p.P. | 5 courses p.p. 69

• PRIMI •

- Risotto "Gamberi"** 31
Hummeröl – Kerbel – Garnele
Lobster Oil – Chervil – Shrimp
- Maltagliati alla "Lepre"** 27
Hase – Rote Rüben – Zuckererbsenschoten
Rabbit – Red Turnips – Sugar pea pods
- Spaghetti "Carbonara"** 20
Pecorino – Ei – Guanciale
Pecorino – Egg – Cheek-Bacon
- Ravioli "Ricotta Spinaci"** 19
Macadamia – Spinat – Ricotta Ravioli – Kräuteröl
Macadamia – Spinach – Ricotta Ravioli – Herbal Oil
- Spaghetti "Aaglio Olio Bottarga"** 18
Carpaccio vom Wolfsbarsch – Chili – Sardellen
Carpaccio of Sea Bass – Chili – Anchovies
- Papardelle "Pomodoro"** 17
Dreierlei Paradeiser – Basilikum – Pinienkerne
Three kinds 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 39

2 Personen | 2 people 78

Branzino | Wolfsbarsch | *Sea Bass*

**Branzino fresco dalla nostra vetrina preparato
secondo la vostra scelta**

Frischer Wolfsbarsch aus unserer Vitrine,
nach Zubereitung Ihrer Wahl
Fresh Sea Bass with your choice of preparation

Preparazione | Zubereitung | *Preparations*
Crosta di Sale | In der Salzkruste | *Salt Crust*
ODER | *OR*

Grigliato | Gegrillt | *Grilled*

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

• SALSA •

Pesto | **Peperoncino** | **Agrumi**

Pesto | Chili | Zitrus

Pesto | Chilli | Citrus

• 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.*

- Capesante** 36
Jakobsmuscheln – Lardo – Sanddorn – Bisque
Scallops – Lard – Sanddorn – Bisque
- Merluzzo** 34
Kabeljau – Safran – Kapern – Erdäpfel-Mousseline –
Tomaten
Cod – Saffron – Capers – Mashed Potatoes – Tomatoes
- Agnello** 33
Geschmorte Lammkeule – Bohnen – Polenta –
Karotten
Braised Lamb Leg – Beans – Polenta – Carrots
- Tagliata di Manzo** 32
Rosa gebratenes Entrecote – Rucola Salat – Parmesan
– Erdäpfel
Strip Loin Steak – Rocket Salad – Parmesan – Potatoes

**In einem der bedeutendsten Barockpalais der Wiener
Innenstadt, dem berühmten Palais Harrach, wo einst
schon Mozart konzertierte, liegt die Trattoria Martinelli.
Gegründet vom italienischen Star-Gastronomen Luigi
Barbaro im Jahre 1994 und einst als klassische Trattoria
erschaffen, erscheint es heute mit traditionellem Glanz und
modernen Einflüssen.**

*The multiple award winning Trattoria Martinelli is situated in
one of the most baroque palaces Vienna has to offer, already
dating back to six-year-old Wolfgang Amadeus Mozart playing
concerts in its hallways. Founded by the Italian star restaurateur
Luigi Barbaro in 1994 and once created as a classic trattoria,
today it appears with traditional splendor and modern
influences.*

**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

*Hausgemachte Produkte: Saisonales Gebäck,
Saisonales Amuse-Bouche & Aufstriche, Stoffservietten usw.
Homemade Products: Seasonal Pastries,
Seasonal Amuse-Bouche & Spreads, Cloth Napkins etc.*

**Prezzi in euro incluso tasse*

**Alle Preise in Euro, inkl. Must. und Abgaben*

**All prices in Euro, including value added tax*