REGINA MARGHERITA

Barbaro

70 Best Restaurants with Pizzeria in the World

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

Awarded 2026

RISTORAZIONE ITALIANA ITALIAN STYLE

Aperitivo Italiano

Prosecco	Valdobbiadene/0,1l	5,6
Bellini	Prosecco/Pfirsich	8
Aperol Spritz	Prosecco/Aperol/Soda	8,5
Hugo	Prosecco/Holundersirup/Minze/Soda	8,5
Campari Soda	Campari/Soda	7,2
Campari Orange	Campari/Orangensaft	8
Martini	Dry/Bianco/Rosso/D'Oro	6
Negroni	Campari/Martini rosso/Gin	12,9
Sherry	Sandeman 5cl	7
Crodino Spritz	alkoholfrei/senza alcol	6,5
Limoncello Spritz	Limoncello/Prosecco/Organics Bitter Lemon	8,9
Fizzy Peach	Prosecco/Organics Fizzy Peach	8,9
Sarti Spritz	Prosecco/Sarti Rosa/Soda	9,5

Gran Ballo Italiano

Der erste italienische Ball Wiens

29. Mai 2026

Palais Niederösterreich
1010 Wien

PROGRAMM-HIGHLIGHTS:

19:00 UHR: Einlass & Aperitivo all'Italiana
21:00 UHR: Festliche Eröffnung
AB 22:00 UHR: Alles Walzer & Italo-Music Live
23:30 UHR: Kulturelles Highlight: Pizzica Tanz
00:00 UHR: Mitternachtsquadrille
IM ANSCHLUSS: Italo-Disco Night

www. gran-ballo-italiano.at

IN KOOPERATION MIT LICHT INS DUNKEL

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 -

FRATELLI BARBARO

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-Olivenöl aus Sizilien auf Ihrem Tisch, können Sie auch bei uns erwerben!

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

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

- 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

La Famiglia Barbaro

Unsere Familie steht seit über 40 Jahren für Spitzen-Gastronomie und original italienische Küche im Herzen Wiens. Padrone Luigi Barbaro sorgt mit Unterstützung seiner ganzen Familie für 100% Authentizität und Qualität!

Wir freuen uns, Sie in der Regina Margherita begrüßen zu dürfen. Alle unsere Speisen werden frisch und mit größter Sorgfalt für Sie zubereitet.

Buon appetito!

Menü Degustazione

Dreigängiges Degustationsmenü
Three course tasting menu

Scialiatelli fatti in casa ai frutti di mare(A-B-D-O-R)
Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten
Homemade pasta with mixed sea food

Filetto di branzino con purè di sedanorapa allo zafferano e cime di rapa(D-G)
Wolfsbarschfilet mit Safran-Knollensellerie-Püree und cime di Rapa
Seabass fillet with saffron celeriac purée and cime di rapa

oder / or

Costata di manzo rosa su rucola, con patate e spinaci(G-L-O)
Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Rucola, Kartoffeln & Spinat
Medium grilled Rib-Eye Steak, rocket salad, potatoes and spinach

---

Impressioni del pasticciere(A-C-E-G-H-O)
Kostproben aus unserer Konditorei
Small selection of our best pastries

-49-

Gedeck I Cover
Enthält: Hausgemachte Produkte (Brot, Chilli Öl), Tischtücher, Geschirr etc.
Contains: Homemade Products (Bread, Chilli Oil), Table Cloths, Dishes etc

- 1,90 -

Allergieinformationen
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

Antipasti Terra e Mare

BARBAROS TIPP **Variazione di antipasti della casa** (A-B-C-D-G-H-L-M-O-R)
Vorspeisenvariation nach Art des Hauses
Variation of our best Italian starters

-18-

Arrosto di vitello freddo con salsa tonnata, capperi e olive (A-C-D-G-M-O)
Kalter Kalbsbraten auf leichter Thunfischsoße mit Kapern & Oliven
Roasted veal, light tuna sauce, capers and olives

-16,9-

Carpaccio di manzo
con rucola, mousse di parmigiano e pomodori confit (A-C-G-O)
Feines Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesanmousse und confierten Tomaten
Beef Carpaccio, rocket salad, Parmesan mousse and confit tomatoes

-17,9-

Burrata e Panzanella (G)
Burrata mit Panzanella
Burrata with Panzanella

-15,9-

Parmigiana di melanzane su coulis di pummarola (Vegetarisch) (A-G-L-O)
Gratinierter neapolitanischer Melanzaniauflauf auf Paradeiser-Coulis
Neapolitan aubergine casserole au gratin served with a fresh tomato-coulis

-16,9-

BARBAROS TIPP **Capesante Gratinate alla Veneziana** (A-G-R)
Gratinierte Venezianische Jakobsmuscheln
Gratinated Venetian Scallops

-19,5-

Zuppe

Minestrone di verdure dell'orto con cereali (Vegan) (L-M)
Klare italienische Gemüsesuppe und Getreide
Clear Italian vegetable soup and grains

-7-

Crostini, Bruschetta e Focaccia

Frisch zubereitet und sofort serviert – Freshly prepared and served immediately

Crostino Regina Margherita(A-G)

Mit Mozzarella überbackene Brote mit Rohschinken, Büffelmozzarella DOP, Rucola und Grana Padano

Gratinated homemade bread topped with parma ham, buffalo mozzarella DOP, rocket salad and Grana Cheese

-9,5-

Bruschetta al pomodoro (Vegetarisch) (A)

Getoastete, hausgemachte Brotscheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch und Oregano

Toasted slice of homemade bread with fresh tomatoes, garlic and oregano

-7-

Focaccia al rosmarino o al peperoncino (Vegetarisch) (A)

Focaccia Rosmarin oder Chili

Focaccia rosemary or chili

-5-

Zum Mitnehmen:

0,5 Liter - 19 -
0,25 Liter - 12 -

Insalate

Insalata Regina Margherita(O)

Mischsalat mit Apfel, Popcorn, Ziegenkäse, marinierter Zwiebel, Kirschtomaten und Artischocken

Mixed leaf salad with apple, popcorn, goat cheese, marinated onion, cherry tomatoes and artichokes

-12,9-

Insalata Caprese con mozzarella di Bufala(G-O)

Rucola mit Kirschtomaten und Büffelmozzarella-Bocconcini, Oregano und Olivenöl

Rocket salat with cherry tomatoes and buffalo mozzarella bocconcini, oregano and olive oil

-12,9-

Rucola, pomodori e Grana Padano (G-O)

Rucola-Tomatensalat mit frischem Grana Padano

Tomato and rocket salad with freshly grated Grana Padano cheese

-9-

Insalata 4 Pomodori(O)

Gelbe, grüne & rote Kirschtomaten und San-Marzano-Tomaten mit Tropea-Zwiebel, frischem Oregano und Olivenöl

Yellow, green & red cherry tomatoes and San Marzano tomatoes with Tropea onion, fresh oregano and olive oil

-9,9-

Insalata mista piccola(O)

Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

-6,5-

Paste

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal bezüglich glutenfreier Pasta & veganen Optionen!
Our staff can inform you about our gluten-free pasta and Vegan options!

Gnocchi fatti in casa con salsa di funghi e tartufo nero (Vegetarisch) (A-C-G-O)
BARBAROS TIPP Hausgemachte Kartoffelgnocchi in cremiger Pilzsauce & schwarzem Trüffel
Homemade potato gnocchi, creamy mushroom sauce and black truffles

-26-

BARBAROS TIPP **Scialiatelli fatti in casa ai frutti di mare** (Laktosefrei) (A-B-D-O-R)
Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten
Homemade pasta with mixed sea food

-19,5-

Fusilli di mais con salsa di salmone, zafferano e porro (Glutenfrei) (D-G-L-O)
Glutenfreie Fusilli mit Safran-Lachs-Sauce und Lauch
Gluten free pasta with salmon, saffron and leek

-17,5-

Rigatoni integrali all' Arrabbiata con cremosa Burrata al basilico (Vegetarisch) (A-G-E-L)
Vollkorn-Rigatoni all'Arrabbiata mit cremiger Burrata und Basilikum
Wholegrain rigatoni all'arrabbiata with creamy burrata and basil

-17,5-

Zum Verfeinern

- je 4,9 -

Tagliatelle al ragu Bolognese (A-G-E-L)
Bandnudeln mit klassischem Ragù nach traditioneller Art aus Bologna
Ribbon pasta with classic ragù prepared in the traditional style of Bologna

-16-

Orecchiette cime di rapa, salsiccia e scaglie di pecorino (A-C-G)
Hausgemachte Orecchiette mit Stängelkohl, Salsiccia und Pecorinospänen
Homemade orecchiette with broccoli rabe, sausage and Pecorino cheese shavings

-19,5-

Pennette Regina Margherita con ragu di carne, melanzane e bufala (A-G-L-O)
Pennette mit Fleischsoße, Melanzani & Büffelmozzarella
Pasta with classic "Bolognese", aubergines and buffalo mozzarella

-17,5-

Spaghetti piccantini al crudo di Parma con olive e pomodorini (A-L-O)
Leicht scharfe Spaghetti mit Parmaschinken, schwarzen Oliven & Cherry Tomaten
Slightly spicy Spaghetti with Parma ham, black olives and cherry tomatoes

-17,5-

Carne e Pesce

Costata di manzo rosa su rucola, con patate e spinaci (G-L-O)
Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Rucola, Kartoffeln & Spinat
Medium grilled Rib-Eye Steak, rocket salad, potatoes and spinach

-28,9-

Saltimbocca di vitello con crudo di Parma e salvia su verdure di stagione (A-G-L-O)
Kalbs-Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei auf einem Gemüsebett
Veal saltimbocca with Parma ham and sage on a bed of vegetables

-28,9-

Filetto di branzino con purè di sedano rapa allo zafferano e cime di rapa (D-G)
BARBAROS TIPP Wolfsbarschfilet mit Safran-Knollensellerie-Püree und cime di Rapa
Seabass fillet with saffron celeriac purée and cime di rapa

-28,9-

Grigliata di mare al profumo di limone
con patate e spinaci con ajoli e salmorigilio (B-D-G-L-O-R)
Trilogie aus dem Meer vom Grill, Zitronenessenz, Kartoffeln & Spinat
Mixed grilled Fish served with potatoes and spinach

-28,9-

Branzino in crosta die sale oppure alla griglia con due contorni a scelta (D-P-M-L-G-A)
Wolfsbarsch in Salzkruste oder gegrillt mit zwei Beilagen zur Wahl
Sea Bass in salt crust or grilled with two side dishes of your choice

BARBAROS TIPP

Contorni I Beilagen I Side Dishes:
je -4,9-

Spinaci al burro
Blattspinat
Spinach

Patate al rosmarino
Rosmarinkartoffeln
Rosemary potatoes

Cime di rapa aglio, Olio e peperoncino
Cime di Rapa mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino
Cime di rapa with garlic, olive oil and chili

für 1 Person -37,00-
für 2 Personen -78,00-

Zum Nachkochen:

Pizze Gourmet

BARBAROS TIPP **La Tartufo** (A-G-)
Mozzarella, Steinpilze, Caciocavallo Käse, Trüffelcreme, Schwarzer Trüffel
Mozzarella, Porcini, Caciocavallo Cheese, Truffle cream and Black truffles

-26,9-

La Tradizione (A-G-R)
Tomaten, Büffelmozzarella, Räucherkäse “Scamorza” Italienischer Salsiccia, Origano
Tomatoes, buffalo mozzarella, smoked cheese “Scamorza”; Italian sausages, oregano

-17,9-

La Costiera (A-R)
Tomaten, Knoblauch, Sardellen, Garnelen, Kirschtomaten, Petersilie, Chilly, Zitronenschale
Tomatoes, garlic, prawns, anchovy, cherry tomatoes, parsley, chilly, lemon zest

-18-

Pizze Bianche

BARBAROS TIPP **La Burratina** (A-G)
Mozzarella, Burrata, Topfen Pesto, Basilikum, Kirschtomaten
White pizza with burrata, curd pesto, basil, tomatoes

-17,5-

La Quattro Formaggi (Vegetarisch) (A-G)
Vier verschiedene Käsesorten
4 types of cheese

-16,5-

La Da Vinci (A-G)
Pilze, Tomaten, “Scamorza”, Italienischer Salsiccia, Basilikum
Mushrooms, tomatoes, “scamorza cheese”, Italian salsiccia, basil

-16,5-

Calzone

Mezza Luna ripiena (A-G)
Hälfte mit Grammeln, Topfen, Pfeffer / Hälfte mit scharfer Salami, Zwiebeln, Oliven
Half with gram, curd cheese, pepper / half with spicy salami, onions, olives

-16-

Calzone Napoletano (A-G)
Mozzarella, Tomaten, neapolitanische Salami, gekochter Schinken, Ricotta-Käse
Tomatoes, mozzarella, salami from Naples, cooked ham, curd cheese

-16-

Pizze senza Mozzarella

Frutti di Mare (Laktosefrei) (A-B-D-H)
Tomaten, Meeresfrüchte, Rucola, Knoblauch
Tomatoes, Seafood, rocket salat

-19,5-

Napoli classica (Laktosefrei) (A-D)
Tomaten, Sardinen, Oliven, Oregano, Kirschtomaten und Knoblauch
Tomatoes, sardines, olives, oregano, cherry tomatoe, garlic

-16-

Für zuhause bei:

- 4,99 -

Pizze Classiche

Bio Vollkornteig (zzgl. 2,00€) - Organic whole grain dough (Add. 2,00€)

Margherita Classica (A-G)
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Grana Padano
Tomatoes, mozzarella, basil, grana padano

-11,9-

Francescana (A-G)
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Oliven
Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives

-15,9-

Diavola (A-G)
Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln
Tomatoes, mozzarella, bell pepper, spicy salami, olives, onions

-15,9-

Siciliana (Vegetarisch) (A-G)
Tomaten, Mozzarella, Melanzani, Basilikum, Ricotta-Käse
Tomatoes, mozzarella, eggplant, basil, curd cheese

-15,9-

Capricciosa (A-G-D)
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, gekochter Schinken, Oliven
Tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham, olives

-15,9-

BARBAROS TIPP **Barbaro** (A-G)
Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Parmaschinken, gehobelter Grana Padano, Basilikum
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, Parma ham, grana padano

-18-

Linea verde (Vegetarisch) (A-G)
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Spinat, Melanzani, Zucchini
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, spinach, eggplant, courgettes

-16,9-

Calabrese (A-G)
Tomaten, Büffelmozzarella DOP, scharfe Salamis (n´duja & Spianata), Zwiebel aus Tropea
Tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami from Calabria, red onions from Tropea

-16,5-

Bufalina (Vegetarisch) (A-G)
Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Oliven, Basilikumpesto
Tomatoes, buffalo mozzarella, olives, basil pesto

-18-

BARBAROS TIPP **Regina Margherita** (A-G)
Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken, Grana Padano
Tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, parma ham, grana padano

-18,5-

Benvenuti al SUD (A-G-D)
Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Thunfisch, Kapern, Oliven, Zwiebel aus Tropea
Tomatoes, buffalo mozzarella, tuna, cappers, olives, onions from Tropea

-16,5-

Mimosa (Vegetarisch) (A-G-L)
Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Mais, Rucola, Grana Padano
Tomatoes, sweet corn, buffalo mozzarella, rocket salad, grana padano cheese

-16-

Extras
Pro zusätzlichem Pizzabelag berechnen wir je nach Belag einen Aufpreis von € 2 oder € 3
For each additional pizza topping, we charge an extra fee of €2 or €3, depending on the topping.

Dolci e Formaggi

BARBAROS TIPP **Pizza Dolcissima "Regina Margherita"** (A-E-G-F)
Warmer Pizzaboden mit cremigem Nutella, knusprigen Nüsse, Waldbeeren
Warm pizza base with creamy Nutella, crispy nuts, fruits

-15-

Selezione di formaggi con chutneys(G-H-M-O-P)
Käseselektion mit feinen saisonalen Chutneys
Assorted cheese selection with seasonal chutneys

-14,9-

BARBAROS TIPP **Impressione del pasticciere** (A-C-E-G-H-O)
Kostproben aus unserer Konditorei
Small selection of our best pastries

-13-

Profiteroles alla vaniglia coperti di cioccolato (Alkoholfrei) (A-C-E-G-H)
Brandteigkrapfen mit Vanillecreme gefüllt, auf Schokoladensauce
Neapolitan Choux Pastries (Pastry Puffs) filled with Vanilla Cream and topped with chocolate sauce

-9,5-

Panna cotta con coulis di Frutti di bosco (G-O)
Zart-cremige Panna Cotta, serviert mit einem frischen Waldbeer-Coulis
Delicately creamy panna cotta, served with a fresh wild berry coulis

-8,9-

Tiramisù classico della casa(A-C-G)
Klassisches Tiramisu nach Art des Hauses
Classical Italian Tiramisu interpreted by Regina Margherita

-8,9-

Caprese al limone Territorio Napoli (A-C-G)
Frischer Zitronenkuchen aus Neapel, verfeinert mit weißer Schokolade und Mandeln
Fresh lemon cake from Naples, refined with white chocolate and almonds

-8,9-

Affogato al caffe (G)
Feines Vanilleeis, übergossen mit frisch gebrühtem Espresso
Creamy vanilla ice cream, topped with freshly brewed espresso

-8,5-

Sgroppino (G)
Vodka-Prosecco-Zitronensorbet
Vodka-Prosecco-Lemon Sorbet

-9,5-

Mehr süße Rezepte

Ausgezeichnet zur besten Pizza Österreichs

Exklusiv bei:

SPAR
DESPAR
SPAR GOURMET

von Gault&Millau

100 % HANDGEMACHT IN NEAPEL
100% NATÜRLICH
100% QUALITÄT
100% BARBARO

> Die Sieger-Pizza, die DESPAR All Natural Tiefkühlpizza by Barbaro, hob sich bei allen Bewertungskriterien markant von den Mitbewerbern ab und wurde von allen Jury-Mitgliedern am besten bewertet. - Gault&Millau

Visit us at:

MERCATO

Barbaro

Italienische Familientradition trifft auf
Wiener Marktkultur am Kutschkermarkt

KUTSCHKERMARKT
Kutschkergasse 25, Stand Nr. 4
1180 Wien
MO - DO: 15 - 18 Uhr
FR & SA: 8 - 18 Uhr

CATERING AND EVENTS

Barbaro

Regina Margherita
Wallnerstraße 4
Palais Esterhazy
1010 Wien

world@barbaro.at