

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 -

Limited Edition



PANETTONE BARBARO
Handgefertigter traditioneller Weihnachtskuchen aus Italien!

- 25 -



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 Olivenöle.

- 55 -



BARBARO All natural
Handgefertigte Tiefkühlpizza Margherita oder Piccola Marinara

- 4,99 -

Entdecken Sie unseren Onlineshop



Follow us on Instagram



- 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)	100 / 200
Rosé Impérial (0,1l / 0,75l / 1,5l)	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
Parmesane | Getrüffelte Erdäpfelcreme |
Macadamia | Wildkräuter
Parmesan Egg | Truffled Potato Cream |
Macadamia | Wild Herbs
- Vitello Tonnato Sbagliato** (C,D,G,M,O) 25
Kalbfleischcreme | Geflammter Thunfisch |
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 patate e porri al tartufo** (A,C,G) 10
Erdäpfel | Lauch | Trüffel | Kräuteröl | Lauchstroh
Potatoes | Leek | Truffle | Herb Oil | Crispy Leek
- Minestrone dell'orto** (L) 10
Gemüse | San Marzano | Basilikum
Vegetables | San Marzano | Basil

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

• 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 | Geflammter Thunfisch |
Tomatenmarmelade
Veal cream | Flamed Tuna | Tomato Marmalade
- oder / or**
- Vellutata di patate e porri al tartufo**
Erdäpfel | Lauch | Trüffel | Kräuteröl | Lauchstroh
Potatoes | Leek | Truffle | Herb Oil | Crispy Leek
-
- Salmone**
Lachsfilet | Sellerie-Schmorapfelcreme | Salbei | Vin blanc
Salmon Fillet | Celery & Braised Apple Cream | Sage
- 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 Parmigiano 24 mesi** (G,O) 34
Parmesan 24 Monate | Balsamico-Reduktion | Pancetta
24-Month Parmesan | Balsamic Reduction | Pancetta
- Maltagliati al "Cinghiale"** (A,C,G) 32
Wildschweinragout | Dattelparadeiser | Haselnüsse
Wild Boar Ragout | Braised Date Tomatoes | Hazelnuts
- 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 | Geschmorter Lauch
Veal | Mustard Espuma | Braised Leek
- Spaghetti "Carbonara Daniel"** (A,B,G,L) 25
Pecorino | Eigelb | Guanciale
Pecorino Egg Yolk | Guanciale
- Spaghetti "Aglio 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 | Chilli | 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.

MICHELIN
2025



Gault & Millau

In einem der bedeutendsten 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 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.

• 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,L) 34
Lachsfilet | Sellerie-Schmorapfelcreme | Salbei | Vin blanc
Salmon Fillet | Celery & Braised Apple Cream | Sage
- Merluzzo** (D,G,O) 36
Kabeljau | Karfiol | Romanesco |
Vermouth-Beurre Blanc
Cod | Cauliflower | Romanesco |
Vermouth Beurre Blanc

• CONTORNI •

- Crema di sedano** (L) 14
Selleriecreme | Celery Cream
- 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