

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
il gusto per la vita



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 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

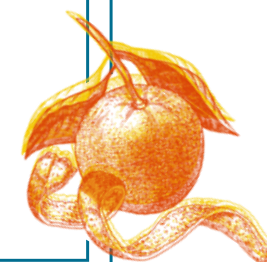


– trattoria –
MARTINELLI
Barbaro



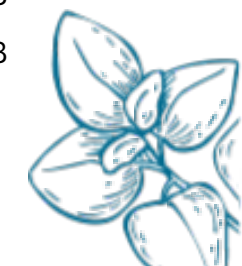
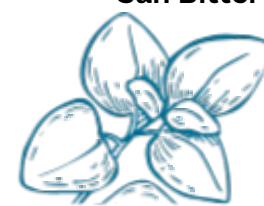
CHANDON
Garden
SPRITZ

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



APERITIVI

Prosecco	Valdobbiadene/0,1l	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
Sherry	Sandeman 5cl	8
Crodino Spritz	alkoholfrei/senza alcol, 0,2cl	8
San Bitter	alkoholfrei/senza alcol, 0,2cl	8



• 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
Parmesanei | Getrüffelte Erdäpfelcreme |
Macadamia | Wildkräuter
Parmesan Egg | Truffled Potato Cream |
Macadamia| Wild Herbs

Vitello Tonnato Sbagliato (C,D,G,M,O) 25
Kalbfleischcreme | Geflämmtter 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) 14
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 | Geflämmtter 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
**Ribeye Steak Rosa con Rucola,
Patate all’erbe e parmigiano**
Ribeye | Rucola Salat | Kräuterdäpfel | Parmesan
Ribeye | Arugula Salad | Herb Potatoes | Parmesan

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 | Chili | 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.



• 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.*

**Ribeye Steak Rosa con Rucola,
Patate all’erbe e parmigiano** (O) 38
Ribeye | Rucola Salat | Kräuterdäpfel | Parmesan
Ribeye | Arugula Salad | Herb Potatoes | Parmesan

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) 11
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*