



PIAZZA
MARTINI
by
Barbaro

- trattoria -
MARTINELLI
Barbaro

BENVENUTI ALLA „PIAZZA MARTINI“ BY BARBARO

ERLEBEN SIE DIE ITALIENISCHE
APERITIVOKULTUR

APERITIVO ITALIANO



MARTINI FIERO
SPRITZ
& STUZZICHINI

Italienische Aperitivo Häppchen

- 12,00 -

APERITIVI

MARTINI FLOREALE SPRITZ

MARTINI Alkoholfrei* Floreale, Gurke & Limette , Soda

– 6,90 –

MARTINI VIBRANTE SPRITZ

MARTINI Alkoholfrei* Vibrante, Pink Grapefruit, Lime, Soda

– 6,90 –

MARTINI FIERO SPRITZ

Martini Fiero, Lime, Prosecco

– 7,90 –

BARBARO SPRITZ

Martini Bianco, Prosecco, Himbeere & Rose, Sodawasser,
Blüten & Himbeeren

– 8,50 –

MARTINI FIERO & TONIC

Martini Fiero, Tonic Water

– 7,90 –

MARTINI BIANCO SULLE ROCCE

MARTINI Bianco, Lemon, Ice

– 7,00 –

THE ITALIAN

MARTINI Fiero, Lime, Himbeere & Rose, Tonic Water

– 8,50 –

< 0,5 % vol aus Pflanzenextrakten.

COCKTAILS

SUMMERONI

Martini Fiero, Bombay Sapphire, Martini Bitter,
Tonic Water

– 12,90 –

GIN MULE

Bombay Sapphire, Zitrone, Ginger Beer

– 12,90 –

ESPRESSO MARTINI

42 Below Vodka, Kaffee Likör, Espresso, Sugar

– 12,90 –

G & T

Bombay Sapphire, Tonic Water, Zitrone

– 12,90 –

PATRON PALOMA

Patron Silver Tequila, Lime, Pink Grapefruit Soda,
Angostura Bitter's

– 12,90 –

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

(Alle 0,5 L)

NEAPOLITAN WAY

Bio Basilikum und Grüner Pfeffer Sirup, Sodawasser,
Frischer Basilikum, Grüner Pfeffer

- 5,50 -

DETOX-ICATED

Himbeere & Rose Sirup, Sodawasser, Blüten,
Himbeeren

- 5,50 -

LIME-A-PEEL

Bio Gurke & Limette Sirup, Sodawasser,
Frischer Thymian, Limette

- 5,50 -

BIER

OTTAKRINGER WIENER ORIGINAL

0,33 l - 5,70 -

RADLER

Flasche 0,33 l - 4,90 -

CAFFEE LAVAZZA

ESPRESSO PICCOLO

Piccolo – 3,20 –

Doppio – 6,20 –

CAPPUCCINO

– 4,80 –

CAFFÈ MACCHIATO

Piccolo – 3,50 –

Grande – 6,20 –

CAFFÈ LATTE

– 6,20 –

Auf Wunsch servieren wir ihnen gerne alle Kaffeespezialitäten
auch ohne Koffein!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

VÖSLAUER

Prickelnd oder Still

Flasche 0,33 l – 3,80 –

Flasche 0,75 l – 5,50 –

PEPSI CLASSIC/LIGHT

Flasche, 0,33 l – 5,00 –

LE BOTTIGLE

VINO ROSÉ

Sicilia D.O.C “Rosé” – Planeta

Glas – **5,70** –
Flasche 0,75l – **35** –

VINO BIANCO

Pinot Grigio D.O.C, Friuli, Palmadina

Glas – **5,70** –
Flasche 0,75l – **35** –

VINO ROSSO

Montepulciano d’Abruzzo Terra d’Aligi, Abruzzo,

Spinelli Glas – **5,70** –
Flasche 0,75l – **35** –

PROSECCO

Valdobbiadene “Extra Dry” D.O.C.

Glas – **5,70** –
Flasche 0,75l – **39** –

MARTINI Sparkling Rosé Extra Dry
Flasche 0,75 l – **39** –

MARTINI Prosecco Spumante DOC
Flasche 0,75l – **39** –

MICHELIN
2023

ANTIPASTI



Gault & Millau

TARTAR DI MANZO

Rinder-Tartar - Gebackener Brokkoli - Wachtelei
Beef Tartare - Broccoli Fritt - Quail Egg

- 25 -

MILLEFOGLIE DI MELANZANE

Auberginen-Millefeuille | Scarmorza | Basilikum | Tomatensauce
Eggplant Millefeuille - Scamorza - Basil - Tomato Sauce

- 19 -

VITELLO TONNATO MODERNO

Rosa Kalbfleisch – Thunfischcreme – Paradeisermarmelade – Kapern
Pink Veal – Tuna Cream – Tomato Jam – Capers

- 19 -

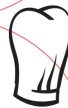
BURRATA

Burrata – Taggiasca Oliven – Tomaten – Basilikum
Burrata – Taggiasca Olives – Tomatoes – Basil

- 17 -

MICHELIN
2023

INSALATE



Gault & Millau

INSALATA MARTINELLI

Römersalat - Ziegenkäse - Spargel - Erdbeere
Romaine Lettuce - Goat Cheese - Asparagus - Strawberry

- 18 -

INSALATA DI BUFALA

Büffelmozzarella – Rucola – Tomaten
Buffalo Mozzarella – Rocket Salad – Tomatoes

- 15 -

INSALATA DI RUCOLA

Rucola – Tomaten – Grana Padano
Rocket Salad – Tomatoes – Grana Padano

- 12 -

INSALATA MISTA

Gemischter Salat
Mixed Salad

- 9 -

MICHELIN
2023

PRIMI



Gault & Millau

SPAGHETTI "AGLIO OLIO"

Knoblauch - Chili - Zucchini - Sardellenbrot
Garlic - Chili - Zucchini - Anchovy Bread

- 17 -

SPAGHETTI "CARBONARA DANIEL"

Pecorino - Eidotter - Guanciale
Pecorino - Egg Yolk - Guanciale

- 20 -

PENNE ALL' ARRABIATTA

Scharfe Tomatensoße - Knoblauch - rote Pfefferflocken
Spicy Tomato Sauce - Garlic - Red Pepper Flakes

- 17 -

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Langsam gekochte Fleischsoße - Tomaten - Zwiebeln - Knoblauch
Slow-Cooked Meat Sauce - Tomato - Onion - Garlic

- 16 -

MICHELIN
2023

SECONDI



Gault & Millau

TAGLIATA DI MANZO

Rosa gebratendes Ribeye – Rucola Salat – Parmesan – *Erdäpfel*

Ribeye Steak – Rocket Salad – Parmesan – Potatoes

– 32 –

SALMONE

Lachs - Erdäpfel - Spinat - Wilder Brokkoli

Salmon - Potatoes - Spinach - Wild Broccoli

– 32 –

CONTORNI

PATATINE AL TARTUFO

Pecorino - Trüffelöl - Schwarzer Pfeffer

Pecorino - Truffle Oil - Black Pepper

– 9 –

PATATE ALLE ERBE

Kräutererdäpfel

Herb Potatoes

– 7 –

BROCCOLI SELVATICI

Wilder Brokkoli

Wild Broccoli

– 7 –

MICHELIN
2023

DESSERTS



Gault & Millau

TIRAMISU MARTINELLI DA PASSEGGIO

Mascarpone mousse - Savoiardi mit Espresso - Mascarpone Spuma
Mascarpone Mousse - Savoiardi with Espresso - Mascarpone Spuma

- 8 -

IL SORBETTO NEL LIMONE

Hausgemachtes Zitronensorbet aus Sorrento serviert in Amalfi-Zitronen
Freshly made Lemon sorbet from Sorrento served in Amalfi lemons

- 8 -

LA BRIOCHE COL TUPPO SICILIANA CON GELATO

Typisches warmes sizilianisches Brioche gefüllt
mit hausgemachten Eissorten

*Typical warm Sicilian brioche stuffed with
homemade ice cream flavors*

- 8 -

PIAZZA MARTINI BY BARBARO

PART OF: TRATTORIA MARTINELLI

Freyung 3, A-1010 Wien – Tel.: +43 1 532 35
53 martinelli@barbaro.at – www.barbaro.at