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 -



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 -



PANETTONE BARBARO

Traditioneller, handgefertigter Weihnachtskuchen aus Italien

- 25 -



BARBARO All natural
Handgefertigte Tiefkühlpizza Margherita oder Piccola Marinara

- 4,99 -

Entdecken Sie unseren Onlineshop

Follow us on Instagram

Barbaro
IL GUSTO PER LA VITA

Benutzername: Barbaro Clienti
Passwort: barbaro345

– 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.

APERITIVI

Prosecco	Valdobbiadene	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
Crodino Spritz	alkoholfrei/senza alcol, 0,2cl	8
San Bitter	alkoholfrei/senza alcol, 0,2cl	8

Gault&Millau
MICHELIN 2026

• ANTIPASTI •

Carpaccio di Manzo *(M,G)* 29
Feines Rindercarpaccio | Senfblatt | Trüffelcreme
Beef Carpaccio | Mustard Leaves | Truffle Cream

Ceviche di Tonno *(D,H,F)* 29
Apfel | Macadamia | Ponzu
Apple | Macadamia | Ponzu

Antipasto Martinelli *(A,B,C,D,F,H,K,L)* 28
Das Beste unserer Vorspeisenküche
Variation of our starters

Uovo al Parmigiano *(A, C, G, H)* 25
Ei | Parmesancreme | Gerösteter Schwarzkohl
Egg | Parmesan Cream | Roasted Black Kale

***V*itello Tonnato Sbagliato** *(C,D,G,M,O)* 25
Kalbfleischcreme | Geflämmter Thunfisch | Tomatenmarmelade BARBAROS TIPP
Veal cream | Flamed Tuna | Tomato Marmalade

Terrina di Burrata *(G)* 22
Burratamousse | Basilikumcreme | Paradeisergelee
Burrata Mousse | Basil Cream | Tomato-Gel

• INSALATA •

Insalata Martinelli *(G,M,H)* 20
Geflämmter Ziegenkäse | Brombeere | Pekannuss
Flamed goat cheese | Blackberry | Pekannuss

Insalata di Bufala *(G)* 20
Büffelmozzarella | Rucola | Paradeiser *Buffalo*
Mozzarella | Rocket Salad | Tomatoes

Insalata di Rucola *(G)* 15
Rucola | Paradeiser | Grana Padano
Rocket Salad | Tomatoes | Grana Padano

Insalata Mista *(L,M)* 12
Gemischter Salat
Mixed Salad

• ZUPPE •

Vellutata di zucca spumosa *(A,C,G)* 12
Kürbisschaumsuppe | Ricottaknödel | Kernöl
Pumpkin Foam Soup | Ricotta Dumplings | Pumpkin Seed Oil

Minestrone dell'orto *(L)* 10
Wurzelgemüse | Kohl | Basilikumpesto
Root Vegetables | Cabbage | Basil Pesto

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.*

• 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 | Geflämmter Thunfisch | Tomatenmarmelade
Veal cream | Flamed Tuna | Tomato Marmalade

oder / or

Vellutata di zucca spumosa
Kürbisschaumsuppe | Ricottaknödel | Kernöl
Pumpkin Foam Soup | Ricotta Dumplings | Pumking Seed Oil

Filetto di Salmone
Lachs | Pastinake | Kürbisflan | Zitrus beurre Blanc
Salmon | Parsnip | Pumpkin Flan | Citrus Beurre Blanc

oder / or

Tagliata di Manzo
Ribeye | Rucola Salat | Kräutererdäpfel | Parmesan
Ribeye | Rocket 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 •

Hausgemachte Pasta – Täglich Frisch
Homemade Pasta – Freshly Prepared

Risotto Oro e Zafferano *(G,L)* 42
Safran | Parmigano | Gold
Saffron | Parmesan | Gold Leaf

Fagottelli "Cacio e Pepe" *(A,G)* BARBAROS TIPP 29
Gefüllte Pasta | Erbsencreme | Schwarzer Pfeffer
Filled Pasta | Pea Cream | Black Pepper

Ravioli Ricotta Spinaci *(A,C,G,H)* 29
Salbeibutter | Macadamia | Kräuteröl
Sage Butter | Macadamia | Herb Oil

Maltagliati al Ragù di Anatra *(A,L,O)* 28
Entenragout| Zuckererbsenschote | Himbeere
Duck Ragù| Sugar Snap Peas | Raspberry

Spaghetti "Carbonara Daniel" *(A, C, G)* 25
Pecorino | Eigelb | Guanciale
Pecorino | Egg Yolk | Pork Cheek

Spaghetti "Aglio Olio" *(A, D)* 20
Sardellenbrot | Chili | Knoblauch
Anchovy Bread | Chili | Garlic

Paccheri ai "4 Pomodoro e Parmigiano Reggiano" 24
Viererlei Paradeiser | Parmigiano Reggiano *(A, G, L, O)*
Four types of Tomatoes | Parmigiano Reggiano

• BRANZINO •

Branzino in Salzkruste – Luigi Barbaros Signature Dish seit 40 Jahren!
Salt-crusted branzino – Luigi Barbaro's signature dish for 40 years!



BARBAROS TIPP

1 Person | *1 person* 44
2 Personen | *2 persons* 88

Branzino | Wolfsbarsch | *Sea Bass*

(D,P,M,L,G,A)

Branzino fresco preparato secondo la vostra scelta
Frischer Wolfsbarsch 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.

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

MICHELIN 2026

In einem der bedeutensten 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 •

Ausgewählte Produkte aus Österreich und Italien – Qualität, Nachhaltigkeit und Transparenz
Selected products from Austria and Italy – quality, sustainability and transparency

Fegato di Vitello *(G,O)* 38
Glasierte Kalbsleber | Apfel | Zwiebel | Erdäpfelcreme
Glazed Veal Liver | Apple | Onion | Potato Cream

Tagliata di Manzo (G) BARBAROS TIPP 38
Ribeye | Rucola Salat | Kräutererdäpfel | Parmesan
Ribeye | Rocket Salad | Herb Potatoes | Parmesan

Filetto di Salmone *(D, G, L)* 34
Lachs | Pastinake | Kürbisflan | Zitrus beurre Blanc
Salmon | Parsnip | Pumpkin Flan | Citrus Beurre Blanc

Merluzzo *(D,G, L)* 36
Kabeljau | Zitronenkartoffeln | Gegrillte Kohlroulade
Cod | Lemon Potatoes | Grilled Cabbage Roll

• CONTORNI •

Zucca Brasata 12
Geschmorter Kürbis | Braised Pumpkin

Patatine al Tartufo *(G)* BARBAROS TIPP 10
Pommes Frites | Trüffelöl | Pecorino
French Fries / *Truffle Oil | Pecorino*

Broccoli Selvatici (G) 10
Wilder Brokkoli | *Wild Broccoli*

Patate alle Erbe *(G)* 10
Kräutererdäpfel / *Herb Potatoes*