

VINI &
ALIMENTARI
Barbaro

Im Eingangsbereich der Trattoria Martinelli finden Sie einen delikaten Feinkostladen mit zahlreichen selbst importierten italienischen Spezialitäten der Familie Barbaro. Von exklusiven Wein über Pasta bis zu Olivenöl ist alles zu finden.

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise von Wien bis nach Neapel mit Hilfe unserer Servicekräfte und nehmen Sie sich Ihr Stück Italien mit nach Hause.

Entdecken Sie unseren Onlineshop

Das Bio-Olivenöl aus Sizilien, das Sie am Tisch haben, können Sie auch bei uns erwerben!

0,5 litri - 12,5 -
0,25 litri - 7,5 -



Eine kulinarische Reise durch Süditalien mit Rezepten von Luigi Barbaro!

- 29,9 -



- trattoria -
MARTINELLI
Barbaro

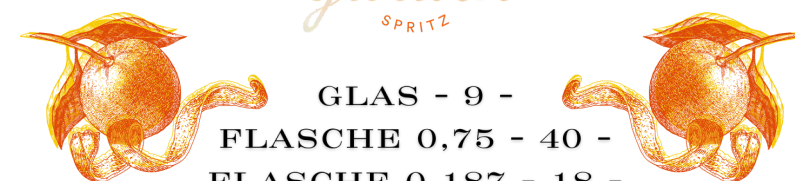


CHANDON GARDEN SPRITZ

EINE ASSEMBLAGE AUS AUSSERGEWÖHNLICHEM
SCHAUMWEIN UND ORANGENLIKÖR

DER AUSSERGEWÖHNLICHE SCHAUMWEIN WIRD NACH DER LANGSAMEN GÄRUNGMETHODE CHARMANT HERGESTELLT. FÜR DIE HERSTELLUNG DES ORANGENLIKÖR «GARDEN LIQUEUR» WIRD EINE EINZIGARTIGE KOMBINATION AUS GEWÜRZEN UND ORANGENSCHALEN VERWENDET. DER LIKÖR WIRD KURZ VOR DER ABFÜLLUNG ZUM SCHAUMWEIN GEGEBEN- SO ENTSTEHT:

CHANDON
Garden
SPRITZ



GLAS - 9 -
FLASCHE 0,75 - 40 -
FLASCHE 0,187 - 18 -

Follow us on Instagram

- trattoria -
MARTINELLI
Barbaro

Barbaro

IL GUSTO PER LA VITA

REGINA
MARGHERITA
Barbaro



• ANTIPASTI •

Tartar di Manzo (C) Rinder-Tartar Gebackener Brokkoli Wachtelei <i>Beef Tartare Broccoli Fritt Quail Egg</i>	28
Insalata Asparagi Weißer Spargel Erdbeere Grüner Pfeffer <i>White Asparagus Strawberry Green Pepper</i>	23
Antipasto Martinelli Das Beste unserer Vorspeisenküche <i>Variations from our Starters</i>	22
Vitello Tonnato Moderno (G,D,M,L,O) Rosa Kalbfleisch Thunfischcreme Paradeisermarmelade Kapern <i>Pink Veal Tuna Cream Tomato Jam Capers</i>	19
Millefoglie di Melanzane (A,G) Auberginen-Millefeuille Scarmorza Basilikum Tomatensauce <i>Eggplant Millefeuille Scamorza Basil Tomato Sauce</i>	19
Burrata (O,P,G) Taggiasca Olive Tomaten Basilikum <i>Taggiasca Olives Tomatoes Basil</i>	17

• INSALATA •

Insalata Martinelli (G,P,L,M,A) Römersalat Ziegenkäse Spargel Erdbeere <i>Romaine Lettuce Goat Cheese Asparagus Strawberry</i>	21
Insalata di Bufala (P,M,L) Büffelmozzarella Rucola Paradeiser <i>Buffalo Mozzarella Rocket Salad Tomatoes</i>	20
Insalata di Rucola (P,M,L) Rucola Paradeiser Grana Padano <i>Rocket Salad Tomatoes Grana Padano</i>	15
Insalata Mista (P,M,L) Gemischter Salat <i>Mixed Salad</i>	12

• ZUPPE •

Vellutata di Asparagi (G) Weißer Spargel Bärlauch-Crumble <i>White Asparagus Wild Garlic Crumble</i>	13
Minestrone dell'orto (L) Gemüse San Marzano Basilikum <i>Vegetables San Marzano Basil</i>	9

Allergene:

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

• MENU •

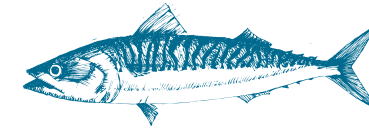
Erlaesenes Degustationsmenü von unserem Haubenkoch Daniel Kellner und seinem Team! <i>Exquisite tasting menu from our Chef de Cuisine Daniel Kellner and his Team!</i>	
Vitello Tonnato Moderno Rosa Kalbfleisch Thunfischcreme Paradeisermarmelade Kapern <i>Pink Veal Tuna Cream Tomato Jam Capers</i>	
oder / or	
Vellutata di Asparagi Weißer Spargel Bärlauch-Crumble <i>White Asparagus Wild Garlic Crumble</i>	
.....	
Salmone Mangold Petersilienkartoffeln Franciacorta-Sauce <i>Swiss Chard Parsley Potatoes Franciacorta Sauce</i>	
oder / or	
Filetto di Manzo Rinderfilet Kräuterseitlinge Erdäpfel <i>Beef Filet Mushrooms Potatoes</i>	
.....	
Tiramisu Martinelli Mascarpone Mousse Kaffeecreme Bisquit <i>Mascarpone Mousse Coffee Cream Biscuit</i>	
.....	
3 Gänge p.P. / 3 courses p.p. 49	
5 Gänge p.P. / 5 courses p.p. 69	

• PRIMI •

Risotto „Verde“ (B,C,G) Garnelentartar Bärlauch Taleggio <i>Prawn Tartar Wild Garlic Taleggio Cheese</i>	28
Tagliatelle „Vitello“ (G, H) Ragout vom Kalb Saubohnen Knusprige Paprika <i>Ragout of Veal Broad Bean Crunchy Peppers</i>	26
Ravioli „Aperto“ (G,A) Radicchio Rote Bete Gorgonzola <i>Radicchio Beetroot Gorgonzola</i>	24
Spaghetti „Carbonara Daniel“ (A,G,C) Pecorino Eigelb Guanciale <i>Pecorino Egg Yolk Guanciale</i>	22
Spaghetti „Aglio Olio“ (D,A) Knoblauch Chili Zucchini Sardellenbrot <i>Garlic Chili Zucchini Anchovy Bread</i>	18
Pappardelle „Pomodoro“ (A,O,L) Dreierlei Paradeiser Basilikum Pinienkerne <i>Three types of Tomatoes Basil Pine Nuts</i>	17

• 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 42
2 Personen | 2 people 84

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*
Hausgemachte Produkte: Saisonales Gebäck,
Saisonales Amuse-Bouche & Aufstriche, Stoffservietten usw.
*Homemade Products: Seasonal Pastries,
Seasonal Amuse-Bouche & Spreads, Cloth Napkins etc.*

MICHELIN
2023



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 a notable Baroque palace in Vienna's city center,
the Palais Harrach, lies Trattoria Martinelli. Founded
by star gastronomer Luigi Barbaro in 1994, it
combines traditional splendor with modern
influences, echoing the historical importance of the
palace where even Mozart used to 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 (G, H) Rinderfilet Kräuterseitlinge Erdäpfel <i>Beef Filet Mushrooms Potatoes</i>	34
Cotoletta di vitello alla Valdaosta (A,G) Kalbskrone Fontina DOP Prosciutto Blattsalat <i>Veal Crown Fontina DOP Prosciutto Leaf Salad</i>	32
Salmone (D,G,L) Lachs Mangold Petersilienerdäpfel Franciacorta-Sauce Zucchiniblüte <i>Salmon Swiss Chard Parsley Potatoes Franciacorta Sauce Zucchini Flowers</i>	34
Coda di Rospo (G,L,D) Seeteufel Püree von Süßerdäpfeln Limette Mediterrane Sauce <i>Monkfish Mashed Sweet Potatoes Lime Mediterranean Sauce</i>	32
Asparagus Grün/Weiß <i>Green/White</i>	16
Patatine al Tartufo (G) Pecorino Trüffelöl Schwarzer Pfeffer <i>Pecorino Truffle Oil Black Pepper</i>	9
Broccoli Selvatici (G) Wilder Brokkoli <i>Wild Broccoli</i>	8
Patate alle Erbe (G) Kräutererdäpfel <i>Herb Potatoes</i>	8

• CONTORNI •