



– trattoria –  
**MARTINELLI**  
*Barbaro*

L'ingrediente principale per una buona cucina è l'amore per coloro per cui cuciniamo.

*- Sophia Loren*

• APERITIVI •

<b>Prosecco Valdobbiadene</b>	5.5
<b>Bellini</b> Prosecco - frischer Pfirsichmark	7
<b>Martinelli</b> Prosecco - Himbeere & Rose	7
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco - Aperol - Soda	7.5
<b>Barbaro Spritz</b> Martini Bianco - Prosecco - Himbeere & Rose	8
<b>Crodino Biondo Spritz</b> Crodino Biondo mit bittersüßer Orangennote - Soda	7

Follow us on Instagram



*Barbaro*

IL GUSTO PER LA VITA



• ANTIPASTI •

- Carpaccio di Manzo** 28  
Rindscarpaccio – Tartufata – Quinoa – Wildkräuter  
*Manzo Carpaccio – Tartufata – Quinoa – Wild Herbs*
- Tartar di Salmone** 28  
Lachstatar – Avocado – Pimientos  
*Salmon Tartare – Avocado – Peppers*
- Vitello Tonnato Moderno** 19  
Rosa Kalbfleisch – Thunfischcreme – Paradeisermarmelade – Kapern  
*Pink Veal – Tuna Cream – Tomato Jam – Capers*
- Burrata** 17  
Burrata – Taggiasca Oliven – Tomaten – Basilikum  
*Burrata – Taggiasca Olives – Tomatoes – Basil*
- Antipasto Martinelli** 19  
Das Beste unserer Vorspeisenküche  
*Variations from our Starters*

• INSALATA •

- Insalata Martinelli** 18  
Ziegenkäsecreme – Birne – Mandel – Wildkräutersalat  
*Goat Cheese Cream – Pear – Almond – Wild Herbs Salad*
- Insalata di Bufala** 14  
Büffelmozzarella – Rucola – Tomaten  
*Buffalo Mozzarella – Rocket Salad – Tomatoes*
- Insalata di Rucola** 12  
Rucola – Tomaten – Grana Padano  
*Rocket Salad – Tomatoes – Grana Padano*
- Insalata Mista** 9  
Gemischter Salat  
*Mixed Salad*

• ZUPPE •

- Vellutata di Scorzonera** 11  
Schwarzwurzel-suppe – Ricotta-Ravioli – Kräuteröl  
*Frothy salsify – Ricotta Ravioli – Herb Oil*
- Minestrone dell'orto** 9  
Gemüse – San Marzano – Basilikum  
*Vegetables – San Marzano – Basil*

• MENU •

Genießen Sie ein erlesenes Degustationsmenü von unserem  
Haubenchef Daniel Kellner und seinem Team!  
*Enjoy an exquisite tasting menu from our chef de cuisine  
Daniel Kellner and his team!*

**Vitello Tonnato Moderno**

Rosa Kalbfleisch – Thunfischcreme – Paradeisermarmelade  
– Kapern  
*Pink Veal – Tuna Cream – Tomato Jam – Capers*  
oder | or

**Vellutata di Scorzonera**

Schwarzwurzel-suppe – Ricotta-Ravioli – Kräuteröl  
*Frothy Salsify – Ricotta Ravioli – Herb Oil*

**Salmone**

Cremespinaat – Zitrus Erdäpfel – Beurre Blanc – Topinambur  
*Creamed Spinach – Citrus Potatoes – Beurre-Blanc –  
Jerusalem Artichoke*

oder | or

**Ossobuco alla milanese**

Ossobuco – Safranrisotto – Karotte  
*Ossobuco – Saffron risotto – Carrots*

**Tiramisu Martinelli**

Mascarpone Mousse – Kaffee-creme – Bisquit  
Kaffeessponge  
*Mascarpone Mousse – Coffee Cream – Biscuit  
Coffee Sponge*

3 Gänge p.P. | 3 courses p.p. 49

5 Gänge p.P. | 5 courses p.p. 69

• PRIMI •

- Risotto al Gorgonzola** 28  
Gorgonzola – Birne – Walnuss  
*Gorgonzola – Pear – Walnut*
- Tagliatelle al Ragù di Cinghiale** 26  
Wildschweinragout – Zuckererbsenschoten  
*Wild Boar Ragù – Snow Pea Pods*
- Raviolo Aperto** 24  
Artischocke – Topinambur – Schwarzwurzel  
*Artichoke – Jerusalem Artichoke – Salsify*
- Spaghetti "Carbonara"** 20  
Pecorino – Ei – Guanciale  
*Pecorino – Egg – Cheek-Bacon*
- Spaghetti Aglio Olio** 18  
Wilder Brokkoli – Chili – Sardellen – Oliven  
*Wild Broccoli – Chili – Anchovies – Olives*
- Papardelle "Pomodoro"** 17  
Dreierlei Paradeiser – Basilikum – Pinienkerne  
*Three kinds 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 39  
2 Personen | 2 people 78

**Branzino** | Wolfsbarsch | *Sea Bass*

**Branzino fresco dalla nostra vetrina preparato  
secondo la vostra scelta**

Frischer Wolfsbarsch aus unserer Vitrine,  
nach Zubereitung Ihrer Wahl  
*Fresh Sea Bass with your choice of preparation*

**Preparazione** | Zubereitung | *Preparations*  
**Crosta di Sale** | In der Salzkruste | *Salt Crust*  
ODER | *OR*

**Grigliato** | Gegrillt | *Grilled*

**Contorno** | Beilage | *Side Dish 10*

**Patate alle Erbe** | Erdäpfel | *Herb potatoes*  
**Broccoletti Selvatici** | Wilder Brokkoli | *Wild Broccoli*  
**Spinaci** | Spinat | *Spinach*

• SALSA •

**Pesto** | Peperoncino | *Agrumi*

Pesto | Chili | *Zitrus*  
*Pesto* | *Chilli* | *Citrus*

• 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.*

**Calamari alla Griglia** 32  
Gegrillter Kalmar – Taleggio Espuma – Paprikaragout  
*Grilled Squid – Taleggio Espuma – Pepper Ragout*

**Salmone** 34  
Cremespinaat – Zitrus Erdäpfel – Beurre Blanc –  
Topinambur  
*Creamed Spinach – Citrus Potatoes – Beurre-Blanc –  
Jerusalem Artichoke*

**Ossobuco alla Milanese** 32  
Ossobuco – Safranrisotto – Karotte  
*Ossobuco – Saffron Risotto – Carrots*

**Tagliata di Manzo** 32  
Rosa gebratenes Ribeye – Rucola Salat – Parmesan –  
Erdäpfel  
*Ribeye Steak – Rocket Salad – Parmesan – Potatoes*

• CONTORNI •

**Patatine al Tartufo** 7  
Trüffelpommes | *Truffle Fries*

**Friggitelli** 7  
Italienische Chilischote | *Italian Chili Pepper*

**Broccoli Selvatici** 7  
Wilder Brokkoli | *Wild Broccoli*

**Pure di Patate** 7  
Kartoffelpüree | *Potato Puree*

**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.*

*\*Prezzi in euro incluso tasse  
\*Alle Preise in Euro, inkl. Must. und Abgaben  
\*All prices in Euro, including value added tax*