VINI & ALIMENTARI

Barbaro

Im Eingangsbereich der Trattoria Martinelli 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!

Entdecken Sie unseren Onlineshop

BIO-OLIVENÖL
Das Bio-Olivenöl aus Sizilien, das Sie am Tisch haben, können Sie auch bei uns erwerben!
0,5 litri - 19 -
0,25 litri - 12 -

OLIVENÖL TRIO
Bio-Olivenöl Trio Geschenkbox aus Sizilien – von intensiv bis mild. Der perfekte Genuss für Liebhaber hochwertiger Olivenöle.
- 55 -

STORIE - FAMIGLIA - RICETTE
Meine kulinarische Reise zwischen Wien und Neapel
- 35 -

MEDITERRANEO
Eine kulinarische Reise durch Süditalien mit Rezepten von Luigi Barbaro!
- 30 -

BARBARO
All natural Margherita
Handgefertigte Tiefkühlpizza
- 4,99 -

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

APERITIVI

Chandon Garden Spritz *(Signature Aperitivo)*	9
Glas Prosecco “Valdobbiadene”	6
Bellini Barbaro	9
Hugo Martinelli	9
Campari Soda/Orange	9
Limoncello Sorrento Spritz	9
Crodino Rosso/Biondo *(ohne Alkohol/senza alcol)*	9
Negroni	8
Nonino Spritz	12,9
Undone *NOT ITALIAN* Spritz *(ohne Alkohol/senza alcol)*	9
	9

• ANTIPASTI •

Carpaccio di Manzo *(C,G,L,M)* 29
Rindercarpaccio | Rucola | Rote Bete
Beef Carpaccio | Rocket | Beetroot |

Antipasto Martinelli *(A,B,C,D,F,H,K,L)* 24
Das Beste unserer Vorspeisenküche
Variations from our Starters

Uovo al Parmigiano *(C,G,L)* 23
Parmesanei | Karotten-Zitronengrascreme | Wildkräuter
Parmesan Egg | Carrot-Lemongrass Cream | Wild Herbs

Vitello Tonnato Sbagliato *(C,F,L,O)* 23
Kalbfleischcreme | Geflämmter Thunfisch | Tomatenmarmelade
Veal cream | Flamed tuna | Tomato Marmalade

Parmigiana *(A,G,K)* 22
Auberginen-Millefeuille | Scamorza | Basilikum | Tomatensauce
Eggplant Mille-Feuille | Scamorza | Basil | Tomato Sauce

Burrata *(G)* 19
Taggiasca Olive | Tomaten | Basilikum
Taggiasca Olives | Tomatoes | Basil

• INSALATA •

Insalata Martinelli *(H)* 21
Fetacreme | Zucchini | Datteln | Pinienkerne
Feta-Cream *| Zucchini | Dates | Pine Nuts*

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 Crescione *(A,C,D,G)* 15
Brunnenkresse | Tempura-Garnelen | Croutons
Watercress Cream Soup | Tempura Prawns | Croutons

Minestrone dell'orto *(L)* 10
Gemüse | San Marzano | Basilikum
Vegetables | San Marzano | Basil

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 •

Erlesenes Degustationsmenü von unserem Haubenkoch 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 Crescione
Brunnenkresse | Tempura-Garnelen | Croutons
Watercress Cream Soup | Tempura Prawns | Croutons

.....

Salmone
Lachsfilet | Sellerie | Sommergemüse | Zitronenmelisse
Salmon Fillet | Celery | Summer Vegetables | Lemon Balm

oder | or

Filetto di Manzo
Rinderfilet | Kartoffelgratin | Pilze | Glasierte Pastinake
Beef fillet | Potato Gratin | Mushrooms | Glazed Parsnip

.....

Tiramisu Martinelli
Mascarpone Mousse | Kaffeecreme | Bisquit
Mascarpone Mousse | Coffee Cream | Biscuit

.....

3 Gänge p.P.| 3 courses p.p. 55
5 Gänge p.P.| 5 courses p.p. 75

• PRIMI •

Risotto "Nero di Sepia" *(G,D)* 34
Schwarzes Risotto | Tintenfisch | Kaffirlimettencreme | Erbsenkresse
Black Risotto | Cuttlefish | Kaffir Lime Cream| Pea Shoots

Tagliatelle "Rosso" *(A,C,D,G,H)* 32
Moscardini | Mandeln | Brunnenkresse
Baby Octopus | Almonds | Watercress

Gnocchi "Ricotta" *(A,C,G,H)* 29
Erbsen | Macadamianüsse | Lauchasche-Öl
Peas | Macadamia Nuts | Leek Ash Oil

Mafaldine *"Coniglio "* *(A,C,G)* 27
Confiertes Kaninchen | Pastinake | Brennnessel
Confit Rabbit | Parsnip | Nettle

Spaghetti "Carbonara Daniel" *(A,B,G,L)* 24
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 | Citrus | 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.

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.*

MICHELIN 2025
Gault&Millau

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 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,L)* 38
Rinderfilet | Kartoffelgratin | Pilze | Glasierte Pastinake
Beef fillet | Potato Gratin | Mushrooms | Glazed Parsnip

Fegato di "Vitello" *(G)* 36
Kalbsleber | Kartoffelpüree | Cognac-Äpfel
Veal Liver | Mashed Potatoes | Cognac Apples

Filetto di "Salmone" *(D,G)* 33
Lachsfilet | Sellerie | Sommergemüse | Zitronenmelisse
Salmon Fillet | Celery | Summer Vegetables | Lemon Balm

Pesce "Ippoglosso" *(A,D,G,L)* 36
Heilbutt | Fregola Sarda | Beurre Blanc | Tomaten | Heidelbeeren
Halibut | Fregola Sarda | Beurre Blanc | Tomatoes| Blueberries

• CONTORNI •

Finferli *(G)* 14
Pfifferlinge | *Chanterelles*

Patatine al Tartufo *(G)* 9
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*

Püree *(G)* 10
Kartoffelpüree | Mashed Potatoes