



REGINA MARGHERITA

Barbaro

Aperitivo Italiano

Prosecco	Valdobbiadene/0,1l	5,6
Bellini	Prosecco/Pfirsich	8
Aperol Spritz	Prosecco/Aperol/Soda	8,5
Hugo	Prosecco/Holundersirup/Minze/Soda	8,5
Campari Soda	Campari/Soda	7,2
Campari Orange	Campari/Orangensaft	8
Martini	Dry/Bianco/Rosso/D'Oro	6
Negroni	Campari/Martini rosso/Gin	12,9
Sherry	Sandeman 5cl	7
Crodino Spritz	alkoholfrei/senza alcol	6,5
Limoncello Spritz	Limoncello/Prosecco/Organics Bitter Lemon	8,9
Fizzy Peach	Prosecco/Organics Fizzy Peach	8,9
Sarti Spritz	Prosecco/Sarti Rosa/Soda	9,5



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

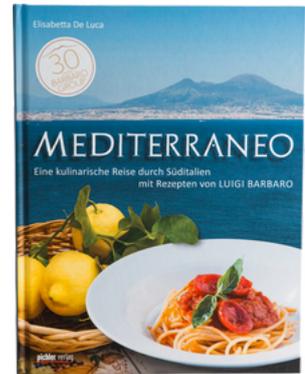
- 35 -

Limited Edition



PANETTONE BARBARO
Handgefertigter traditioneller
Weihnachtskuchen aus Italien!

- 25 -



MEDITERRANEO
Eine kulinarische Reise durch
Südtalien 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 -



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

- 55 -



BARBARO All natural
Handgefertigte Tiefkühlpizza
Margherita oder Piccola
Marinara

- 4,99 -

*Entdecken Sie
unsere Onlineshop*



Follow us on Instagram

- trattoria -
MARTINELLI
Barbaro



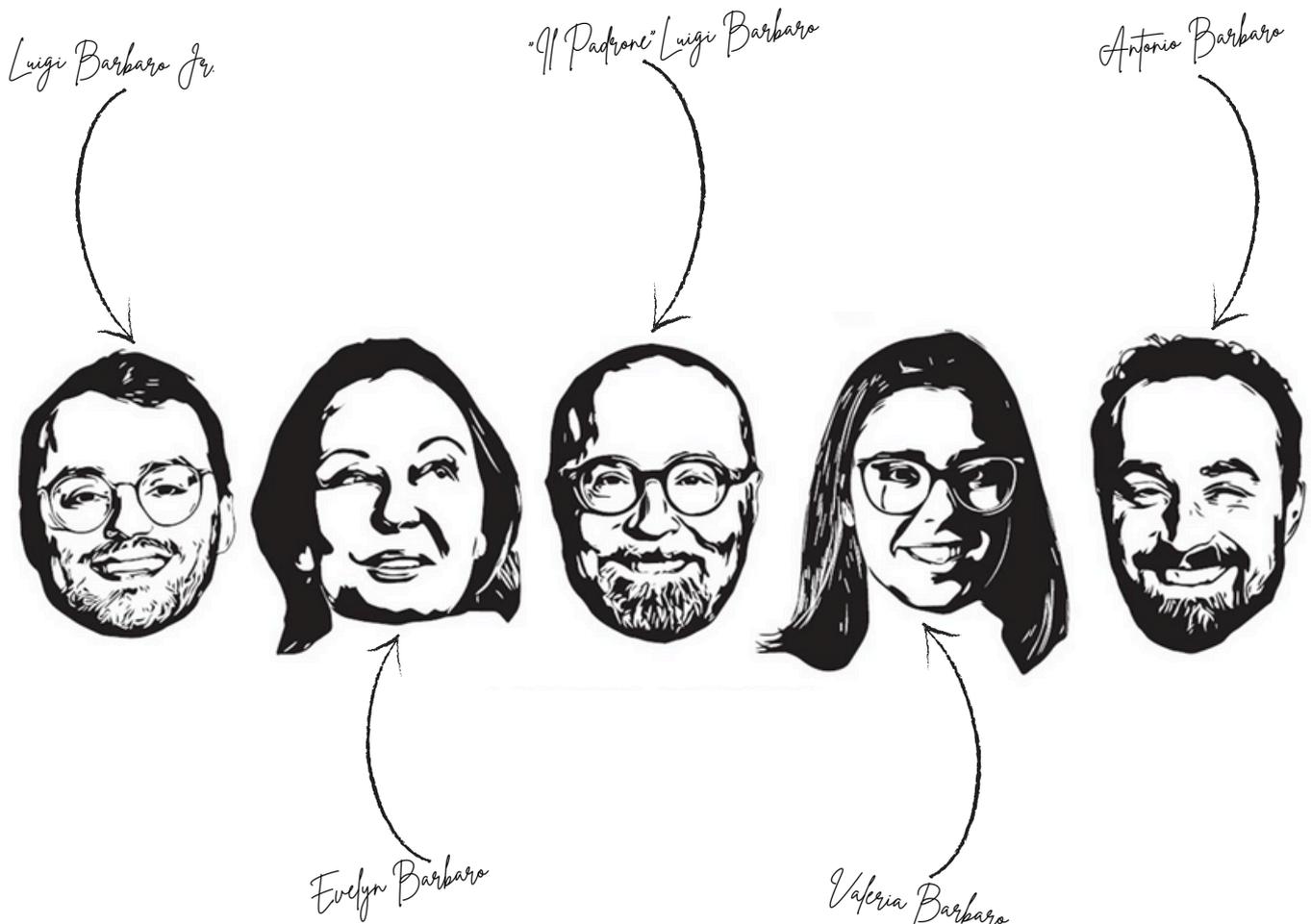
Barbaro
IL GUSTO PER LA VITA



**REGINA
MARGHERITA**
Barbaro



La Famiglia Barbaro



Unsere Familie steht seit über 40 Jahren für Spitzen-Gastronomie und original italienische Küche im Herzen Wiens. Padrone Luigi Barbaro sorgt mit Unterstützung seiner ganzen Familie für 100% Authentizität und Qualität!

Wir freuen uns, Sie in der Regina Margherita begrüßen zu dürfen. Alle unsere Speisen werden frisch und mit größter Sorgfalt für Sie zubereitet.

Buon appetito!



Toast for a good cause -

ORF
**LICHT
INS
DUNKEL**

Von jedem 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€ Euro an die Aktion.



Dank Ihrer Unterstützung und dem unermüdlichen Einsatz der Familie Barbaro und ihres Teams konnten wir in den letzten Jahren über 150.000 € für LICHT INS DUNKEL sammeln. Auch heuer hoffen wir erneut auf Ihre großzügige Hilfe, um Menschen in akuten Notsituationen zu unterstützen.



Champagner

Moët & Chandon

Brut Impérial (0,1/ 0,2/ 0,75)	13,5/ 33/ 100
Rosé Impérial (0,1/ 0,2/ 0,75)	14,5/ 37/ 120
Grand Vintage Blanc (0,75)	150
Grand Vintage Rosé (0,75)	160

Dom Pérignon

"Vintage 2013" (0,75)	399
-----------------------	-----

Krug

Grand Cuvée 171th (0,75)	450
--------------------------	-----



Menü Degustazione

Dreigängiges Degustationsmenü
Three course tasting menu

Scialiatelli fatti in casa ai frutti di mare^(A-B-D-O-R)

Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten
Homemade pasta with mixed sea food

Filetto di branzino con purè di sedanolapa allo zafferano e cime di rapa^(D-G)

Wolfsbarschfilet mit Safran-Knollensellerie-Püree und cime di Rapa
Seabass fillet with saffron celeriac purée and cime di rapa

oder / or

Costata di manzo rosa su rucola, con patate e spinaci^(G-L-O)

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Rucola, Kartoffeln & Spinat
Medium grilled Rib-Eye Steak, rocket salad, potatoes and spinach

Impressioni del pasticciere^(A-C-E-G-H-O)

Kostproben aus unserer Konditorei
Small selection of our best pastries

-49-

Gedeck I Cover

Enthält: Hausgemachte Produkte (Brot, Chilli Öl), Tischtücher, Geschirr etc.
Contains: Homemade Products (Bread, Chilli Oil), Table Cloths, Dishes etc

- 1,90 -

Allergieinformationen

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



Antipasti Terra e Mare

BARBAROS TIPP

Variatione di antipasti della casa ^(A-B-C-D-G-H-L-M-O-R)

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses
Variation of our best Italian starters

-18-

Arrosto di vitello freddo con salsa tonnata, capperi e olive ^(A-C-D-G-M-O)

Kalter Kalbsbraten auf leichter Thunfischsoße mit Kapern & Oliven
Roasted veal, light tuna sauce, capers and olives

-16,9-

Carpaccio di manzo

con rucola, mousse di parmigiano e pomodori confit ^(A-C-G-O)

Feines Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesanmousse und confierten Tomaten
Beef Carpaccio, rocket salad, Parmesan mousse and confit tomatoes

-17,9-

Burrata e Panzanella ^(G)

Burrata mit Panzanella
Burrata with Panzanella

-15,9-



Parmigiana di melanzane su coulis di pummarola ^{(Vegetarisch) (A-G-L-O)}

Gratinierter neapolitanischer Melanzaniauflauf auf Paradeiser-Coulis
Neapolitan aubergine casserole au gratin served with a fresh tomato-coulis

-16,9-

BARBAROS TIPP

Capesante Gratinata alla Veneziana ^(A-G-R)

Gratinierte Venezianische Jakobsmuscheln
Gratinated Venetian Scallops

-19,5-

Zuppe



Minestrone di verdure dell'orto con cereali ^{(Vegan) (L-M)}

Klare italienische Gemüsesuppe und Getreide
Clear Italian vegetable soup and grains

-7-

Crostini, Bruschetta e Focaccia

Frisch zubereitet und sofort serviert – Freshly prepared and served immediately

Crostino Regina Margherita^(A-G)

Mit Mozzarella überbackene Brote mit Rohschinken, Büffelmozzarella DOP, Rucola und Grana Padano
Gratinated homemade bread topped with parma ham, buffalo mozzarella DOP, rocket salad and Grana Cheese

-9,5-



Bruschetta al pomodoro ^(Vegetarisch) (A)

Getoastete, hausgemachte Brotscheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch und Oregano
Toasted slice of homemade bread with fresh tomatoes, garlic and oregano

-7-



Focaccia al rosmarino o al peperoncino ^(Vegetarisch) (A)

Focaccia Rosmarin oder Chili
Focaccia rosemary or chili

-5-



0,5 Liter - 19 -
0,25 Liter - 12 -

Insalate

Insalata Regina Margherita⁽⁰⁾

Mischsalat mit Apfel, Popcorn, Ziegenkäse, mariniertes Zwiebel, Kirschtomaten und Artischocken
Mixed leaf salad with apple, popcorn, goat cheese, marinated onion, cherry tomatoes and artichokes

-12,9-

Insalata Caprese con mozzarella di Bufala^(G-0)

Rucola mit Kirschtomaten und Büffelmozzarella-Bocconcini, Oregano und Olivenöl
Rocket salad with cherry tomatoes and buffalo mozzarella bocconcini, oregano and olive oil

-12,9-

Rucola, pomodori e Grana Padano ^(G-0)

Rucola-Tomatensalat mit frischem Grana Padano
Tomato and rocket salad with freshly grated Grana Padano cheese

-9-

Insalata 4 Pomodori⁽⁰⁾

Gelbe, grüne & rote Kirschtomaten und San-Marzano-Tomaten mit Tropea-Zwiebel, frischem Oregano und Olivenöl
Yellow, green & red cherry tomatoes and San Marzano tomatoes with Tropea onion, fresh oregano and olive oil

-9,9-

Insalata mista piccola⁽⁰⁾

Kleiner gemischter Salat
Small mixed salad

-6,5-

Paste

Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal bezüglich glutenfreier Pasta & veganen Optionen!
Our staff can inform you about our gluten-free pasta and Vegan options!



Gnocchi fatti in casa con salsa di funghi e tartufo nero (Vegetarisch) (A-C-G-O)

BARBAROS TIPP

Hausgemachte Kartoffelgnocchi in cremiger Pilzsauce & schwarzem Trüffel
Homemade potato gnocchi, creamy mushroom sauce and black truffles

-26-

BARBAROS TIPP

Scialiatelli fatti in casa ai frutti di mare (Laktosefrei) (A-B-D-O-R)

Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten
Homemade pasta with mixed sea food

-19,5-

Fusilli di mais con salsa di salmone, zafferano e porro (Glutenfrei) (D-G-L-O)

Glutenfreie Fusilli mit Safran-Lachs-Sauce und Lauch
Gluten free pasta with salmon, saffron and leek

-17,5-



Rigatoni integrali all' Arrabbiata con cremosa Burrata al basilico (Vegetarisch) (A-G-E-L)

Vollkorn-Rigatoni all'Arrabbiata mit cremiger Burrata und Basilikum
Wholegrain rigatoni all'arrabbiata with creamy burrata and basil

-17,5-



- 30 -

Tagliatelle al ragu Bolognese (A-G-E-L)

Tagliatelle mit Fleischsoße
Tagliatelle with meat sugo

-16-

Orecchiette cime di rapa, salsiccia e scaglie di pecorino (A-C-G)

Hausgemachte Orecchiette mit Stängelkohl, Salsiccia und Pecorinospänen
Homemade orecchiette with broccoli rabe, sausage and Pecorino cheese shavings

-19,5-

Pennette Regina Margherita con ragu di carne, melanzane e bufala (A-G-L-O)

Pennette mit Fleischsoße, Melanzani & Büffelmozzarella
Pasta with classic "Bolognese", aubergines and buffalo mozzarella

-17,5-

Spaghetti piccantini al crudo di Parma con olive e pomodorini (A-L-O)

Leicht scharfe Spaghetti mit Parmaschinken, schwarzen Oliven & Cherry Tomaten
Slightly spicy Spaghetti with Parma ham, black olives and cherry tomatoes

-17,5-

Carne e Pesce

Costata di manzo rosa su rucola, con patate e spinaci ^(G-L-O)

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Rucola, Kartoffeln & Spinat
Medium grilled Rib-Eye Steak, rocket salad, potatoes and spinach

-28,9-

Saltimbocca di vitello con crudo di Parma e salvia su verdure di stagione ^(A-G-L-O)

Kalbs-Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbei auf einem Gemüsebett
Veal saltimbocca with Parma ham and sage on a bed of vegetables

-28,9-

Filetto di branzino con purè di sedano rapa allo zafferano e cime di rapa ^(D-G)

BARBAROS TIPP Wolfsbarschfilet mit Safran-Knollensellerie-Püree und cime di Rapa
Seabass fillet with saffron celeriac purée and cime di rapa

-28,9-

Grigliata di mare al profumo di limone con patate e spinaci con ajoli e salmoriglio ^(B-D-G-L-O-R)

Trilogie aus dem Meer vom Grill, Zitronenessenz, Kartoffeln & Spinat
Mixed grilled Fish served with potatoes and spinach

-28,9-



Branzino in crosta di sale oppure alla griglia con due contorni a scelta ^(D-P-M-L-G-A)

Wolfsbarsch in Salzkruste oder gegrillt mit zwei Beilagen zur Wahl
Sea Bass in salt crust or grilled with two side dishes of your choice

BARBAROS TIPP

Contorni | Beilagen | Side Dishes:

je -4,9-

Spinaci al burro

Blattspinat
Spinach

Patate al rosmarino

Rosmarinkartoffeln
Rosemary potatoes

Cime di rapa aglio, Olio e peperoncino

Cime di Rapa mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino
Cime di rapa with garlic, olive oil and chili

für 1 Person -37,00-
für 2 Personen -78,00-

Zum Nachkochen:



- 35 -

Pizze Gourmet

BARBAROS TIPP La Tartufo ^(A-G-)

Mozzarella, Steinpilze, Caciocavallo Käse, Trüffelcreme, Schwarzer Trüffel
Mozzarella, Porcini, Caciocavallo Cheese, Truffle cream and Black truffles

-26,9-

La Tradizione ^(A-G-R)

Tomaten, Büffelmozzarella, Räucherkäse "Scamorza" Italienischer Salsiccia, Origano
Tomatoes, buffalo mozzarella, smoked cheese "Scamorza"; Italian sausages, oregano

-17,9-

La Costiera ^(A-R)

Tomaten, Knoblauch, Sardellen, Garnelen, Kirschtomaten, Petersilie, Chilly, Zitronenschale
Tomatoes, garlic, prawns, anchovy, cherry tomatoes, parsley, chilly, lemon zest

-18-

Pizze Bianche

BARBAROS TIPP La Burratina ^(A-G)

Mozzarella, Burrata, Topfen Pesto, Basilikum, Kirschtomaten
White pizza with burrata, curd pesto, basil, tomatoes

-17,5-



La Quattro Formaggi ^{(Vegetarisch) (A-G)}

Vier verschiedene Käsesorten
4 types of cheese

-16,5-

La Da Vinci ^(A-G)

Pilze, Tomaten, "Scamorza", Italienischer Salsiccia, Basilikum
Mushrooms, tomatoes, "scamorza cheese", Italian salsiccia, basil

-16,5-

Calzone

Mezza Luna ripiena ^(A-G)

Hälfte mit Grammeln, Topfen, Pfeffer / Hälfte mit scharfer Salami, Zwiebeln, Oliven
Half with gram, curd cheese, pepper / half with spicy salami, onions, olives

-16-

Calzone Napoletano ^(A-G)

Mozzarella, Tomaten, neapolitanische Salami, gekochter Schinken, Ricotta-Käse
Tomatoes, mozzarella, salami from Naples, cooked ham, curd cheese

-16-

Pizze senza Mozzarella

Frutti di Mare ^(Laktosefrei) (A-B-D-H)

Tomaten, Meeresfrüchte, Rucola, Knoblauch
Tomatoes, Seafood, rocket salat

-19,5-

Napoli classica ^(Laktosefrei) (A-D)

Tomaten, Sardinen, Oliven, Oregano, Kirschtomaten und Knoblauch
Tomatoes, sardines, olives, oregano, cherry tomatoe, garlic

-16-



- 4,99 -

Pizze Classiche

Bio Vollkornteig (zzgl. 2,00€) - Organic whole grain dough (Add. 2,00€)

Margherita Classica ^(A-G)

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Grana Padano
Tomatoes, mozzarella, basil, grana padano

-11,9-

Francescana ^(A-G)

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Oliven
Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives

-15,9-

Diavola ^(A-G)

Tomaten, Mozzarella, Paprika, scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln
Tomatoes, mozzarella, bell pepper, spicy salami, olives, onions

-15,9-



Siciliana ^(Vegetarisch) (A-G)

Tomaten, Mozzarella, Melanzani, Basilikum, Ricotta-Käse
Tomatoes, mozzarella, eggplant, basil, curd cheese

-15,9-

Capricciosa ^(A-G-D)

Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Champignons, gekochter Schinken, Oliven
Tomatoes, mozzarella, artichokes, mushrooms, cooked ham, olives

-15,9-

BARBAROS TIPP Barbaro ^(A-G)

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Parmaschinken, gehobelter Grana Padano, Basilikum
Tomatoes, buffalo mozzarella, basil, Parma ham, grana padano

-18-



Linea verde (Vegetarisch) (A-G)

Tomaten, Mozzarella, Champignons, Spinat, Melanzani, Zucchini
Tomatoes, mozzarella, mushrooms, spinach, eggplant, courgettes

-16,9-

Calabrese (A-G)

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, scharfe Salamis (n´duja & Spianata), Zwiebel aus Tropea
Tomatoes, buffalo mozzarella, spicy salami from Calabria, red onions from Tropea

-16,5-



Bufalina (Vegetarisch) (A-G)

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Oliven, Basilikumpesto
Tomatoes, buffalo mozzarella, olives, basil pesto

-18-

BARBAROS TIPP

Regina Margherita (A-G)

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken, Grana Padano
Tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, parma ham, grana padano

-18,5-

Benvenuti al SUD (A-G-D)

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Thunfisch, Kapern, Oliven, Zwiebel aus Tropea
Tomatoes, buffalo mozzarella, tuna, capers, olives, onions from Tropea

-16,5-



Mimosa (Vegetarisch) (A-G-L)

Tomaten, Büffelmozzarella DOP, Mais, Rucola, Grana Padano
Tomatoes, sweet corn, buffalo mozzarella, rocket salad, grana padano cheese

-16-

Extras

Pro zusätzlichem Pizzabelag berechnen wir je nach Belag einen Aufpreis von € 2 oder € 3
For each additional pizza topping, we charge an extra fee of €2 or €3, depending on the topping.



Dolci e Formaggi

BARBAROS TIPP **Pizza Dolcissima "Regina Margherita"** (A-E-G-F)

Warmer Pizzaboden mit cremigem Nutella, knusprigen Nüsse, Waldbeeren
Warm pizza base with creamy Nutella, crispy nuts, fruits

-15-

Selezione di formaggi con chutneys (G-H-M-O-P)

Käseselektion mit feinen saisonalen Chutneys
Assorted cheese selection with seasonal chutneys

-14,9-

BARBAROS TIPP **Impressione del pasticciere** (A-C-E-G-H-O)

Kostproben aus unserer Konditorei
Small selection of our best pastries

-13-

Profiteroles alla vaniglia coperti di cioccolato (Alkoholfrei) (A-C-E-G-H)

Brandteigkrapfen mit Vanillecreme gefüllt, auf Schokoladensauce
Neapolitan Choux Pastries (Pastry Puffs) filled with Vanilla Cream and topped with chocolate sauce

-9,5-

Panna cotta con coulis di Frutti di bosco (G-O)

Zart-cremige Panna Cotta, serviert mit einem frischen Waldbeer-Coulis
Delicately creamy panna cotta, served with a fresh wild berry coulis

-8,9-

Tiramisù classico della casa (A-C-G)

Klassisches Tiramisu nach Art des Hauses
Classical Italian Tiramisu interpreted by Regina Margherita

-8,9-

Caprese al limone Territorio Napoli (A-C-G)

Frischer Zitronenkuchen aus Neapel, verfeinert mit weißer Schokolade und Mandeln
Fresh lemon cake from Naples, refined with white chocolate and almonds

-8,9-

Affogato al caffè (G)

Feines Vanilleeis, übergossen mit frisch gebrühtem Espresso
Creamy vanilla ice cream, topped with freshly brewed espresso

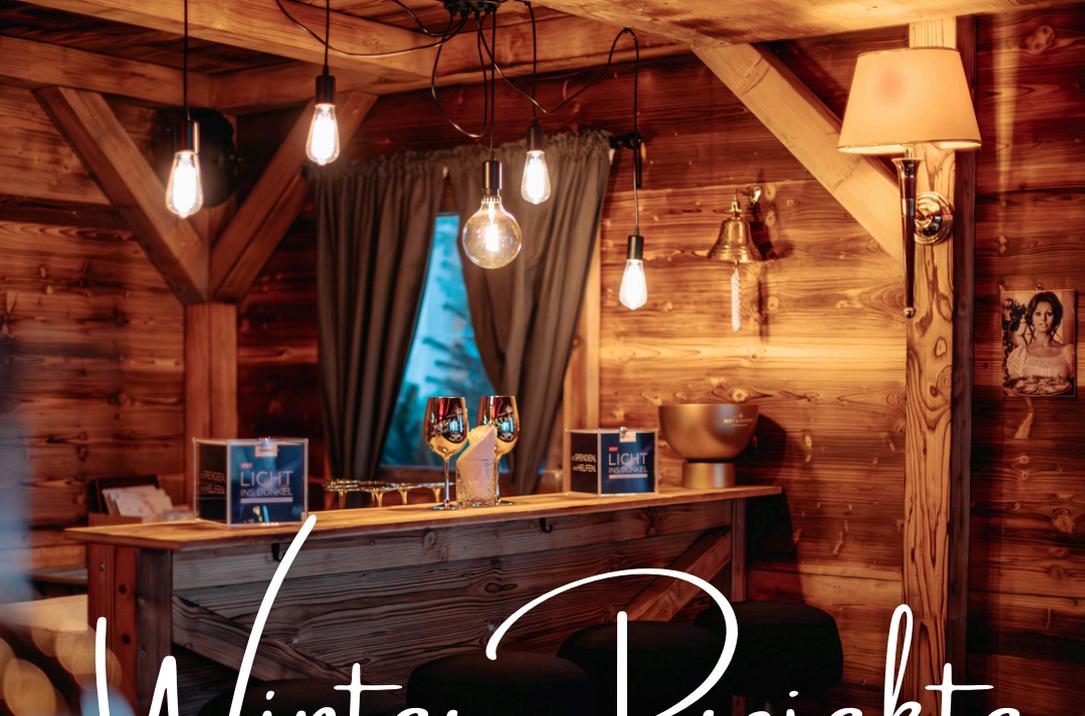
-8,5-

Sgroppino (G)

Vodka-Prosecco-Zitronensorbet
Vodka-Prosecco-Lemon Sorbet

-9,5-





IMPÉRIAL IGLOO
PRIVATE DINING

Dinner unter Sternen
in den Imperial Igloos der
Trattoria Martinelli,
Freyung 3, 1010 Wien

www.barbaro.at/imperial-igloos

Winter Projekte



in Kooperation mit Moët & Chandon zur
Unterstützung von **LICHT INS DUNKEL**



WINTER CHALET
TOAST FOR A CAUSE

Almhütten-Flair
im Winter Chalet der
Regina Margherita,
Wallnerstraße 4, 1010 Wien

www.barbaro.at/winter-chalet



Visit us at:

MERCATO

Barbato

Italienische Familientradition trifft auf
Wiener Marktkultur am Kutschkermarkt



Kutschkermarkt, 1180 Wien

MO - DO: 15 - 18 Uhr

FR & SA: 8 - 18 Uhr

CATERING AND EVENTS

Barbaro

Regina Margherita

Wallnerstraße 4
Palais Esterhazy
1010 Wien

