



# REGINA MARGHERITA

*Barbaro*

70

Best Restaurants  
with Pizzeria in the World

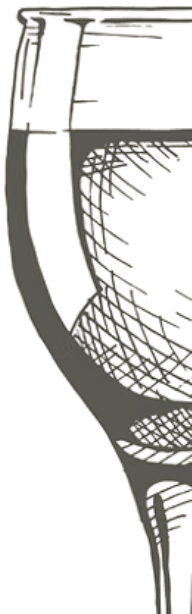


Awarded 2026

RISTORAZIONE ITALIANA  
ITALIAN STYLE

## *Aperitivo Italiano*

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





# Gran Ballo Italiano

Der erste italienische Ball Wiens

**29. Mai 2026**  
**Palais Niederösterreich**  
**1010 Wien**

## PROGRAMM-HIGHLIGHTS:

19:00 UHR: Einlass & Aperitivo all'Italiana

21:00 UHR: Festliche Eröffnung

AB 22:00 UHR: Alles Walzer & Italo-Music Live

23:30 UHR: Kulturelles Highlight: Pizzica Tanz

00:00 UHR: Mitternachtsquadrille

IM ANSCHLUSS: Italo-Disco Night

[www.gran-ballo-italiano.at](http://www.gran-ballo-italiano.at)

IN KOOPERATION MIT LICHT INS DUNKEL



# 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!



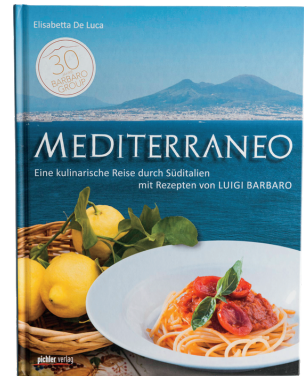
**STORIE - FAMIGLIA - RICETTE**  
Meine kulinarische Reise  
zwischen Wien und Neapel

- 35 -



**SUGO ARRABBIATA,  
BOLOGNESE, PARMIGIANA**  
Traditionelle italienische  
Saucen nach Familienrezept

- 4,9 -



**MEDITERRANEO**  
Eine kulinarische Reise durch  
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  
unseren Onlineshop



Follow us on Instagram

- trattoria -  
**MARTINELLI**  
*Barbaro*



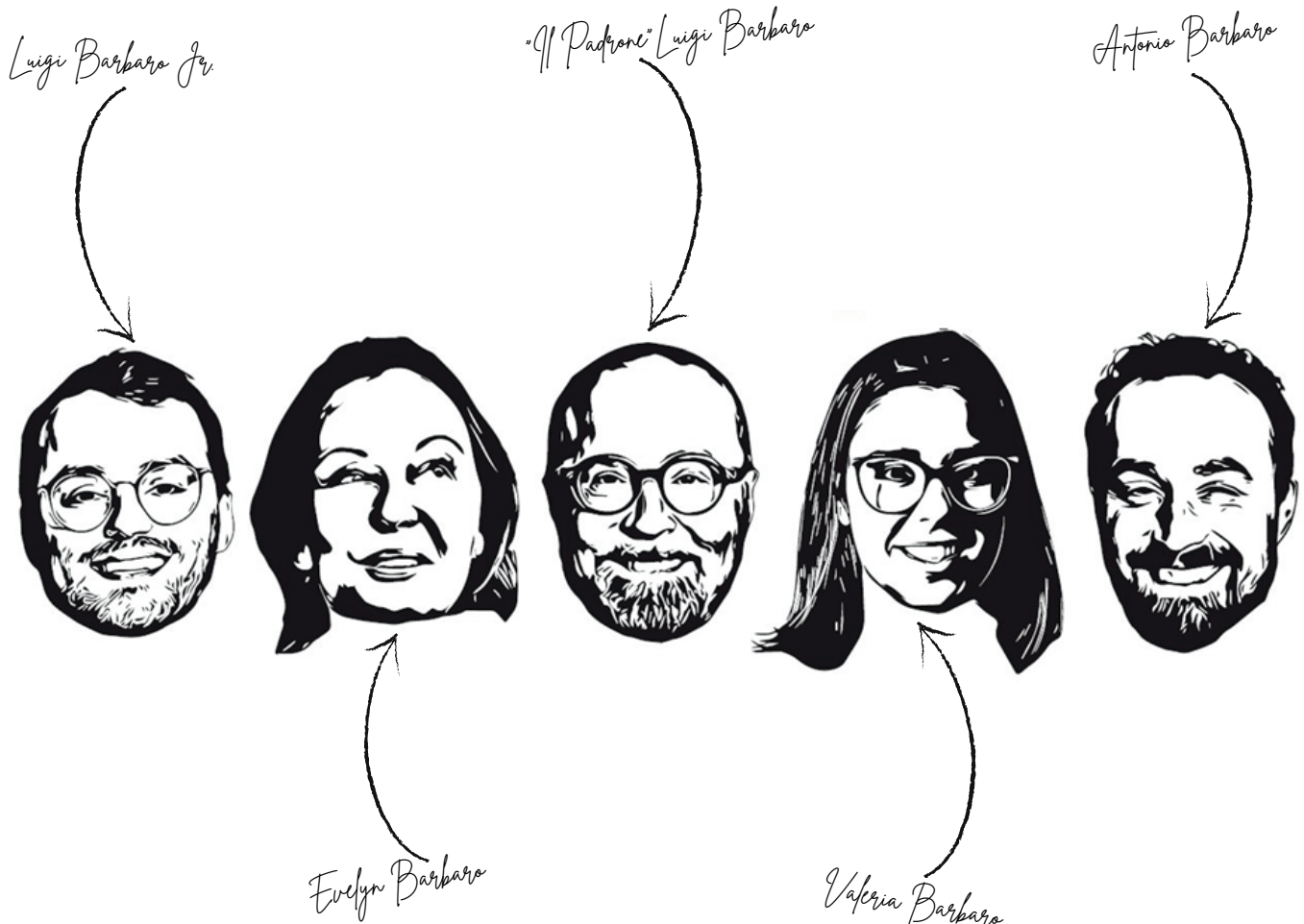
*Barbaro*  
IL GUSTO PER LA VITA



**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!*

# Menü Degustazione

Dreigängiges Degustationsmenü  
*Three course tasting menu*

## **Scialiatelli fatti in casa ai frutti di mare<sup>(A-B-D-O-R)</sup>**

Hausgemachte Pasta mit gemischten Meeresfrüchten  
*Homemade pasta with mixed sea food*

---

## **Filetto di branzino con purè di sedonorapa allo zafferano e cime di rapa<sup>(D-G)</sup>**

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<sup>(G-L-O)</sup>**

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

---

## **Impressioni del pasticciere<sup>(A-C-E-G-H-O)</sup>**

Kostproben aus unserer Konditorei  
*Small selection of our best pastries*

-52-

### **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 <sup>(A-B-C-D-G-H-L-M-O-R)</sup>

Vorspeisenvariation nach Art des Hauses

*Variation of our best Italian starters*

-18-

**BARBAROS TIPP**

## Capesante Gratinata alla Veneziana <sup>(A-G-R)</sup>

Gratinierte Venezianische Jakobsmuscheln

*Gratinated Venetian Scallops*

-24-

## Arrosto di vitello freddo con salsa tonnata, capperi e olive <sup>(A-C-D-G-M-O)</sup>

Kalter Kalbsbraten auf leichter Thunfischsoße mit Kapern & Oliven

*Roasted veal, light tuna sauce, capers and olives*

-17,5-

## Carpaccio di manzo

### con rucola, mousse di parmigiano e pomodori confit <sup>(A-C-G-O)</sup>

Feines Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesanmousse und confierten Tomaten

*Beef Carpaccio, rocket salad, Parmesan mousse and confit tomatoes*

-18-

## Burrata e Panzanella <sup>(G)</sup>

Burrata mit Panzanella

*Burrata with Panzanella*

-16,5-



## Parmigiana di melanzane su coulis di pummarola <sup>(Vegetarisch) (A-G-L-O)</sup>

Gratiniertes neapolitanisches Melanzaniauflauf auf Paradeiser-Coulis

*Neapolitan aubergine casserole au gratin served with a fresh tomato-coulis*

-17,5-

# Zuppe



## Minestrone di verdure dell'orto con cereali <sup>(Vegan) (L-M)</sup>

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<sup>(A-G)</sup>

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 <sup>(Vegetarisch) (A)</sup>

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 <sup>(Vegetarisch) (A)</sup>

Focaccia Rosmarin oder Chili  
*Focaccia rosemary or chili*

-5-



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

## Insalate

### Insalata Regina Margherita<sup>(0)</sup>

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<sup>(G-0)</sup>

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 <sup>(G-0)</sup>

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

-9-

### Insalata 4 Pomodori<sup>(0)</sup>

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<sup>(0)</sup>

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*

-18-



## **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*

*Zum Verfeinern*



-18,5-

## **Tagliatelle al ragu Bolognese** (A-G-L)

Bandnudeln mit klassischem Ragù nach traditioneller Art aus Bologna

*- je 4,9 -*

*Ribbon pasta with classic ragù prepared in the traditional style of Bologna*

-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*

-18,5-

## **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*

-18-

# Carne e Pesce

## Costata di manzo rosa con patate e spinaci <sup>(G-L-O)</sup>

Rosa gebratenes Rib-Eye Steak, Kartoffeln & Spinat  
*Medium grilled Rib-Eye Steak, potatoes and spinach*

-32-

## Saltimbocca di vitello con crudo di Parma e salvia su verdure di stagione <sup>(A-G-L-O)</sup>

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

-30-

## Filetto di branzino con purè di sedano rapa allo zafferano e cime di rapa <sup>(D-G)</sup>

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

-32-

## Grigliata di mare al profumo di limone con patate e spinaci con ajoli e salmoriglio <sup>(B-D-G-L-O-R)</sup>

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

-32-



## Branzino in crosta di sale oppure alla griglia con due contorni a scelta <sup>(D-P-M-L-G-A)</sup>

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** <sup>(A-G-)</sup>

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

-26,9-

**La Tradizione** <sup>(A-G-R)</sup>

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

-17,9-

**La Costiera** <sup>(A-R)</sup>

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** <sup>(A-G)</sup>

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

-17,5-



**La Quattro Formaggi** <sup>(Vegetarisch) (A-G)</sup>

Vier verschiedene Käsesorten  
*4 types of cheese*

-16,5-

**La Da Vinci** <sup>(A-G)</sup>

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

-16,5-

# Calzone

**Mezza Luna ripiena** <sup>(A-G)</sup>

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** <sup>(A-G)</sup>

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, Grana Padano  
*Tomatoes, buffalo mozzarella, olives, basil pesto, Grana Padano*

-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)

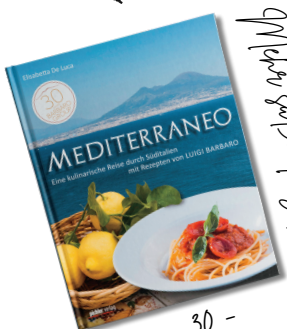
Feines Vanilleeis, übergossen mit frisch gebrühtem Espresso  
*Creamy vanilla ice cream, topped with freshly brewed espresso*

-8,5-

**Sgroppino** (G)

Vodka-Prosecco-Zitronensorbet  
*Vodka-Prosecco-Lemon Sorbet*

-9,5-



guten süßen Raps

# Ausgezeichnet zur *besten Pizza Österreichs*

Exklusiv bei:



von **Gault&Millau**

100 % HANDGEMACHT IN NEAPEL

100% NATÜRLICH

100% QUALITÄT

100% BARBARO

“ Die Sieger-Pizza, die DESPAR All Natural Tiefkühlpizza by Barbaro, hob sich bei allen Bewertungskriterien markant von den Mitbewerbern ab und wurde von allen Jury-Mitgliedern am besten bewertet. - Gault&Millau ”

Visit us at:

# MERCATO

*Barbato*

Italienische Familientradition trifft auf  
Wiener Marktkultur am Kutschkermarkt



**KUTSCHKERMARKT**

Kutschergasse 25, Stand Nr. 4

1180 Wien

**MO - DO: 15 - 18 Uhr**

**FR & SA: 8 - 18 Uhr**

# Barbaro

## ONLINE SHOP IL GUSTO PER LA VIDA

Entdecken Sie jetzt den neuen Online Shop der Familie Barbaro und genießen Sie ausgewählte italienische Spezialitäten, Feinkost und exklusive Genussmomente ganz bequem zu Hause.



Als Neukunde erhalten Sie mit dem Code  
**GRAZIE10**  
einmalig 10% Rabatt auf Ihre erste Bestellung.



[www.barbaro-shop.com](http://www.barbaro-shop.com)