



CHANDON SPRITZ

3 FRESH WAYS
TO SPRITZ

ORANGE PEEL
& SPICES

LEMON
& VERBENA

BERRIES
& HIBISCUS



*il Giardino
Barbaro*

by

**CHANDON
SPRITZ**



APERITIVI

CHANDON SPRITZ (Glas / 75cl)	7,9 45
ORANGE PEEL & SPICES LEMON & VERBENA BERRIES & HIBISCUS	
BARBARO SPRITZ	8,5
Prosecco, Martini Bianco, Himbeere & Rose	
LIMONCELLO SPRITZ	9,5
Limoncello, Prosecco, Organics Bitter Lemon	
LAVENDEL SPRITZ	8,5
Prosecco, Lavendel & Heidelbeere, Soda	
HUGO SPRITZ	8
Prosecco, Holunder, Minze	
BELLINI	8,5
Prosecco, Pfirsich	
VIENNA BIANCO SPRITZ	7,5
Weißwein, Soda, Zitrone	
FLOREALE SPRITZ (alkoholfrei)	7,5
Martini Floreale, Gurke & Limette, Soda	

COCKTAILS

BELVEDERE MULE	13,5
Belvedere Vodka, Lime, Organics Ginger Beer	
CUBA LIBRE	13,5
Eminente Rum, Limette, Coca Cola	
HENNY & GINGER	13,5
Hennessy V.S, Organics Ginger Ale, Lime	
BELGRONI	13,5
Belvedere Vodka, Martini Bitter, Organics Tonic Water	
G&T	13,5
Hendricks Gin, Organics Tonic Water, Lime	
VOLCAN PALOMA	13,5
Volcan Tequila Blanco, Lime, Prink Grapefruit Soda, Angostura Bitters	
ESPRESSO MARTINI	13,5
Belvedere Vodka, Kaffeeликör, Espresso, Zucker	

SPUMANTE & VINO

PROSECCO	
Valdobbiadene „Extra Dry“ D.O.C. (Glas / 75cl)	6 39
MOËT & CHANDON	
Impérial Brut (75cl)	100
Impérial Rosé (75cl)	120
CHÂTEAU D'ESCLANS	
Whispering Angel Rosé (Glas / 75cl)	8,9 52
Rock Angel Rosé (75cl)	72
MINUTY	
Minuty Prestige Rosé (Glas / 75cl)	9,9 62
Minuty Rosé et Or (75cl)	85
CLOUDY BAY Sauvignon Blanc (75cl)	65
PINOT GRIGIO D.O.C.	
Palmadina, Friuli (Glas / 75cl)	5,7 35
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	
Terra d'Aligi, Abruzzo (Glas / 75cl)	5,7 35



Michelin-prämierte Küche aus der Trattoria Martinelli – serviert im sommerlichen Bistro der Familie Barbaro, mit köstlichen Drinks und viel italienischem Lebensgefühl.

Michelin-level cuisine from Trattoria Martinelli – served at the Barbaro family's summer bistro, with delicious drinks and a touch of Italian soul.

ANTIPASTI

BURRATA	18
Tomaten mariniert, Balsamico-Reduktion, Basilikum	
Marinated Tamato, Balsamic Reduction, Basil	
TARTAR DI VITELLO	25
Kalbstartar, Senfcreme, marinierte Pilze, Wildkräuter	
Veal Tartare, Mustard Cream, Marinated Mushrooms, Wild Herbs	
VITELLO TONNATO SBAGLIATO	20
Kalbfleischcreme, Geflammter Thunfisch, Tomatenmarmelade	
Veal Cream, Flamed Tuna, Tomato Marmalade	

INSALATA

INSALATA MARTINELLI	18
Geflammter Ziegenkäse, Erdbeeren, Salzmandel	
Flamed Goat Cheese, Strawberries, Salted Almond	
INSALATA DI BUFALA	15
Büffelmozzarella, Rucola, Paradeiser	
Buffalo Mozzarella, Rocket Salad, Tomatoes	
INSALATA DI RUCOLA	12
Rucola, Paradeiser, Grana Padano	
Rocket Salad, Tomatoes, Grana Padano	
INSALATA MISTA	10
Gemischter Salat / Mixed Salad	

PRIMI

SPAGHETTI „CARBONARA DANIEL“	20
Pecorino, Eidotter, Guanciale	
Pecorino, Egg Yolk, Guanciale	
SPAGHETTI „AGLIO OLIO“	17
Sardellenbrot, Chili, Knoblauch	
Anchovy Bread, Chili, Garlic	
PENNE ALL'ARRABIATTA	17
Scharfe Tomatensoße, Knoblauch, Rote Pfefferflocken	
Spicy Tomato Sauce, Garlic, Red Pepper Flakes	
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	17
Langsam gekochte Fleischsoße, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch	
Slowly-cooked Meat Sauce, Tomato, Onion, Garlic	

SECONDI

TAGLIATA DI „MANZO“	32
Ribeye, Rucola Salat, Kräutererdäpfel, Parmesan	
Ribeye, Rocket Salad, Herb Potatoes, Parmesan	
FILETTO DI „SALMONE“	32
Lachsfilet, Selleriecreme, Bouillabaisse, Confierte Tomaten	
Salmon Fillet, Celery Cream, Bouillabaisse, Confit Tomatoes	

CONTORNI

PATATE ALLE ERBE	8
Kräutererdäpfel / Herb Potatoes	
BROCCOLI SELVATICI	8
Wilder Brokkoli / Wild Broccoli	

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT

BARBARO'S SNACKS

MARTINELLI GOURMET TOAST	14
Prosciutto Cotto, Taleggio, Tartufo	
Cooked Ham, Taleggio Cheese, Truffle	
PATATINE AL TARTUFO	9
Pecorino, Trüffelöl, Schwarzer Pfeffer	
Pecorino Cheese, Truffle Oil, Black Pepper	
APERITIVO ITALIANO	9
Oliven, Parmigiano Reggiano, Grissini	
Olives, Parmigiano Reggiano, Breadsticks	

BIRRA

BIER	
Ottakringer Wiener Spezial (0,33l)	5,7
Ottakringer Radler (0,33l)	5,7
Ottakringer Null Komma Josef (0,5l)	6,6

ANTIALCOLICO

NEAPOLITAN WAY 0,5l	5,5
Bio-Lavendel & Heidelbeere Sirup, Sodawasser, Frischer Thymian, Heidelbeeren	
DETOXICATED 0,5l	5,5
Himbeere & Rose Sirup, Sodawasser, Blüten, Himbeeren	
LIME-A-PEEL 0,5l	5,5
Bio-Gurke & Limetten Sirup, Sodawasser, Frischer Thymian, Limette	
VÖSLAUER	
prickelnd / still (0,33l / 0,75l)	3,8 5,5
COCA COLA classic / light (0,25l)	5,5
ORGANICS 0,25l	5,5
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über enthaltene Allergene in unseren Speisen.
Our staff will be happy to provide you with information about allergens contained in our dishes.

DOLCI

PROFITEROLES NAPOLETANI	13
Warme Brandteigkrapfen, Vanillecreme, Schokoladen-Ganache, Vanilleeis, Schlagobers	
Neapolitan Choux Pastries, Vanilla Cream, Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream, Whipped Cream	
PANNA COTTA	13
Oberspudding, Waldfrüchte	
Italian Flan from Whipped Cream, Wild Berries	
TIRAMISU MARTINELLI	12
Mascarpone, Savoiardi, Lavazza Espresso	
Mascarpone, Sponge Fingers, Lavazza Coffee	
SORBETTO NEL LIMONE	8
Hausgemachtes Zitronensorbet aus Sorrento, serviert in Amalfi-Zitronen Freshly made Lemon Sorbet from Sorrento, served in Amalfi Lemons	

CAFFÈ & TÈ

CAFFÈ LAVAZZA	
Espresso piccolo	3,4
Espresso doppio	6,4
Capuccino	5
Caffè macchiato piccolo	3,6
Caffè macchiato grande	6,4
Caffè latte	6,4
TEE	6,8
Schwarz-, Grün-, Früchte-, Pfefferminztee	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne
alle Kaffeespezialitäten auch ohne Koffein.

Upon request, we are happy to serve
all coffee specialties in a decaffeinated version.