

PIAZZA
MARTINI
by
Barbaro

 Piazza_Martini_By_Barbaro
#PiazzaMartiniByBarbaro

PART OF

— trattoria —
MARTINELLI
Barbaro

BENVENUTI ALLA „PIAZZA MARTINI BY BARBARO“

Mitten im Herzen der Wiener Innenstadt liegt die **PIAZZA MARTINI BY BARBARO** – eine Bar Ergänzung zu der 1991 eröffneten **Trattoria Martinelli** im wunderschönen Palais Harrach. Die Gastronomiefamilie **BARBARO** und die Kultmarke **MARTINI** feiern seit Jahrzehnten gemeinsam die Italianità in Wien und haben sich dazu entschlossen dies auf der Piazza Martini widerzuspiegeln.

Die **PIAZZA MARTINI BY BARBARO** spricht die Sprache des süßen Nichtstuns „**Dolcefarniente**“, hier können Sie ganz gemütlich entspannen und einen italienischen Espresso wie auch unsere hausgemachten Limonaden direkt auf der Piazza genießen.

Hier wird die italienische Aperitivokultur nicht nur genossen, sondern gelebt. Wir verwöhnen Sie mit den **MARTINI** Klassikern der Aperibars aus Neapel wie auch mit köstlichen hausgemachten Spritzer- und Cocktailkreationen aus dem Hause **MARTINI**.

BARBARO – IL GUSTO PER LA VITA!

APERITIVO ITALIANO

**ERLEBEN SIE DIE ITALIENISCHE
APERITIVOKULTUR**

MARTINI FIERO SPRITZ & STUZZICHINI

Hausgemachte Focaccia, Grissini, Süditalienische Oliven

– 10,00 –

APERITIVI

MARTINI FLOREALE SPRITZ

MARTINI Alkoholfrei* Floreale, Gurke & Limette, Soda

– 5,90 –

MARTINI VIBRANTE SPRITZ

MARTINI Alkoholfrei* Vibrante, Pink Grapefruit, Lime, Soda

– 5,90 –

MARTINI FIERO SPRITZ

MARTINI Fiero, Lime, Prosecco

– 6,50 –

BARBARO SPRITZ

MARTINI Bianco, Prosecco, Himbeere & Rose, Sodawasser,
Blüten & Himbeeren

– 6,50 –

MARTINI FIERO & TONIC

MARTINI Fiero, Tonic Water

– 6,50 –

MARTINI BIANCO SULLE ROCCE

MARTINI Bianco, Lemon, Ice

– 6,50 –

THE ITALIAN

MARTINI Fiero, Lime, Himbeere & Rose, Tonic Water

– 6,50 –

* < 0,5 % vol aus Pflanzenextrakten.

COCKTAILS

SUMMERONI

MARTINI Fiero, BOMBAY SAPPHIRE, MARTINI Bitter,
Tonic Water

– 12,50 –

GIN MULE

BOMBAY SAPPHIRE, Zitronen, Ginger Beer

– 12,50 –

ESPRESSO MARTINI

42 Below Vodka, Kaffee Likör, Espresso, Sugar

– 12,50 –

G & T

BOMBAY SAPPHIRE, Tonic Water, Zitronen

– 12,50 –

PATRON PALOMA

Patron Silver Tequila, Lime, Pink Grapefruit Soda,
Angostura Bitter's

– 12,50 –

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

(Alle 0,5 L)

NEAPOLITAN WAY

Bio Basilikum und Grüner Pfeffer Sirup, Sodawasser,
Frischer Basilikum, Grüner Pfeffer

– 4,90 –

DETOX-ICATED

Himbeere & Rose Sirup, Sodawasser, Blüten,
Himbeeren

– 4,90 –

LIME-A-PEEL

Bio Gurke & Limette Sirup, Sodawasser,
Frischer Thymian, Limette

– 4,90 –

BIER

OTTAKRINGER WIENER ORIGINAL

0,33 l – 4,20 –

OTTAKRINGER GOLDFASSEL PREMIUM PILS

0,33 l – 5,60 –

RADLER

Flasche 0,33 l – 3,80 –

LE BOTTIGLE

VINO ROSÉ

Sicilia D.O.C “Rosé” – Planeta

Flasche 0,75l – 30 –

VINO BIANCO

Pinot Grigio D.O.C, Friuli, Palmadina

Glas – 5 –

Flasche 0,75l – 30 –

VINO ROSSO

Montepulciano d’Abruzzo Terra d’Aligi, Abruzzo, Spinelli

Flasche 0,75l – 30 –

PROSECCO

Valdobbiadene “Extra Dry” D.O.C.

Glas – 5,50 –

Flasche 0,75l – 35 –

MARTINI Sparkling Rosé Extra Dry

Flasche 0,75 l – 38 –

MARTINI Prosecco Spumante DOC

Flasche 0,75l – 38 –

CAFFEE LAVAZZA

ESPRESSO PICCOLO

Piccolo – 2,70 –

Doppio – 4,40 –

CAPPUCCINO

– 3,80 –

CAFFÈ MACCHIATO

Piccolo – 2,90 –

Grande – 4,60 –

CAFFÈ LATTE

– 4,60 –

Auf Wunsch servieren wir ihnen gerne alle Kaffeespezialitäten
auch ohne Koffein!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

VÖSLAUER

Prickelnd oder Still

Flasche 0,33 l – 2,60 –

Flasche 0,75 l – 5,50 –

PEPSI CLASSIC/LIGHT

Flasche, 0,33 l – 3,50 –

ANTIPASTI

ANTIPASTO MISTO "MARTINELLI"

Variationen unserer Vorspeisenküche
Variations from our Starters

– 17 –

VITELLO TONNATO "MODERNO"

Kalb, Kapern, Thunfisch, Paradeisermarmelade
Calf, Capers, Tuna, Tomato Jam

– 16 –

CARPACCIO DI MANZO "CLASSICO"

Rindscarpaccio, Parmesan, Rucola
Beef Carpaccio, Parmesan, Rocket Salad

– 17 –

BURRATA

Burrata, Basilikumcreme, Tomaten, Grüner Spargel in Tempura
Burrata Cheese, Basil Cream, Tomatoes, Green Asparagus Tempura

– 17 –

TARTARE DI SALMONE

Lachstatar, Avocado, Amaranth
Salmon Tartare, Avocado, Amaranth

– 15 –

PASTA

SPAGHETTI “CARBONARA DANIEL”

Pecorino, Eidotter, Guanciale
Pecorino, Egg Yolk, Guanciale

– 18 –

BUCATINI „POMODORO & BURRATA“

Tomaten, Burrata, Comincioli Olivenöl
Tomatoes, Burrata, Comincioli Olive Oil

– 18 –

PAPPADELLE NERE “GAMBERI & ZUCCHINE”

Garnelen, Bisque, Zucchini blüte
Shrimp, Bisque, Zucchini Flower

– 19 –

TAGLIATELLE “POLPETTE”

Neapolitanische Fleischbällchen, Tomaten Sugo
Neapolitan Meatballs, Tomato Sugo

– 18 –

SPAGHETTI “AGLIO OLIO”

Sardellen, Croutons, Chili
Anchovies, Crispy Bread, Chilli

– 13 –

CARNE

TAGLIATA DI MANZO

Beiried, Rucola, Tomaten, Getröffelte Pommes
Beef Fillet, Rocket Salad, Tomatoes, Truffle fries

– 29 –

PESCE

BRANZINO (WOLFSBARSCH/SEA BASS)

Zubereitung: Salzkruste ODER Gegrillt
Beilage: Wilder Brokkoli, Spinat, Erdäpfel
Preparations: Salt Crust OR Grilled
Supplement: Wild Broccoli, Spinach, Potatoes

– 35 –

FILETTO DI MERLUZZO

Kabeljau, Gegrilltes Gemüse, Kartoffelgratin, Mediterrane Sauce
Cod, Grilled Vegetables, Potato Gratin, Mediterranean Sauce

– 31 –

INSALATE

MARTINELLI

Romanasalatherzen, Himbeere, Ziegenkäse, Macadamia
Romana Lettuce Hearts, Raspberry, Goat Cheese, Macadamia

– 13 –

BARBARO

Feta, Zucchini, Minze, Pinienkerne, Tomaten
Feta, Zucchini, Mint, Pine Nuts, Tomatoes

– 14 –

BUFALA

Rucola, Büffelmozzarella, Tomaten
Rocket Salad, Buffalo Mozzarella, Tomatoes

– 12 –

RUCOLA

Tomaten, Grana Padano
Rocket Salad, Tomatoes, Grana Padano

– 9 –

CONTORNI

BROCCOLI ALLE MANDORLE

Mandelbrokkoli
Almond Broccoli

– 5 –

PATATE ALLE ERBE

Kräutererdäpfel
Herb Potatoes

– 5 –

PATATE FRITTE AL TARTUFO

Getrüffelte Pommes
Truffle Fries

– 7 –

PATATE GRATINATE

Kartoffelgratin
Potato Gratin

– 7 –

SPINACI

Spinat
Spinach

– 5 –

PIAZZA MARTINI BY BARBARO

PART OF: TRATTORIA MARTINELLI

Freyung 3, A-1010 Wien – Tel.: +43 1 532 35 53
martinelli@barbaro.at – www.barbaro.at

